



restoaparis.com
Le site des restaurants parisiens

*Le Sanctuaire de Baal
Nouveau décor !*

ACCUEIL | RECHERCHE | COUP DE COEUR | AGENDA | GROUPES | REDUCTIONS | COMMUNAUTE | SERVICES | Me connecter

Recherche

Cuisine :
toutes

Prix :
indifférent

OK

- Arrondissements**
- 1er 2e 3e 4e 5e 6e 7e 8e 9e 10e 11e 12e 13e 14e 15e 16e 17e 18e 19e 20e



Promenade Lounge
BAR - RESTAURANT - COCKTAILS

DJ le week end !

CROWN CLUB
Restaurant - Lounge

Les Cèdres du Liban
Le plus ancien Libanais Parisien

Cuisine créative

Des mets raffinés entre Asie et Occident

Mood ★★☆☆
114, avenue des Champs-Élysées 75008. Tel: 01-42-89-98-89 Metro: Champs-Élysées Clemenceau
6 à 19 avis cumulés | Donnez votre avis

Depuis le mois de septembre 2008, le Mood a changé de visage : nouvelle direction, **nouveau décor**, et nouveau chef : Stéphane Ewangelista. Situé sur la plus belle avenue du monde, le **restaurant-club** vous accueille sur 3 niveaux au décor différent.



Tendance asiatique fusion

Décor élégant au premier étage où l'on se retrouve plongé dans l'atmosphère du film « The Mood for love » : tons taupes, **suspensions japonaises**, panneaux asiatiques entre chaque fenêtre. Longues banquettes qui courent le long des murs, c'est épuré et chic. *Suite...*

Casa del Fox
Restaurant - Bar - Club

A deux pas des Champs Élysées et jusqu'à 5h00 du matin, un lieu d'exception pour vos soirées privées et professionnelles.

Coup de Coeur

Bar à Cocktails !
O'Gamines

Carte Bleue

Menu :
A la carte

Le TOP des Restos à Paris
Découvrez le Nouveau Music Hall.. Menu 18 - 30 € Champagne offert!
www.music-hallparis.com/cr

Chinois à domicile
mandarin 168 prestige | cuisine fine à partir 20€ =1 kdo | 01 42 12 98 98
m168p.free.fr

Jaipur Palace Paris XXe
Restaurant indien - Place Gambetta Halal - Sur place ou à emporter
www.jaipurpalaceparis.com/

Resto Japonais paris
Les nombreuses variétés de sushi et maki, les grillades incontournables
www.restaurant-momiji.com

Au Chien Qui Fume
Cuisine Gastronomique française Viandes Coquillages Poissons
www.auchienquifume.com



L'atmosphère a été voulue zen, on s'y sent en effet en harmonie. 2 étages en dessous c'est le lounge club aux couleurs acidulées : turquoise, mauve, orange, le décor revêt une touche pop et les nombreux luminaires tamisent la pièce.

Le chef prépare une cuisine traditionnelle haut de gamme, qu'il relève avec des épices du monde entier. Quelques **plats fusion food** se mélangent ainsi aux plats plus classiques, toujours dans une volonté de perfection et d'inventivité.

L'équipe qui nous accueille ce soir-là est aux petits soins, **les serveuses sont toutes plus gentilles** et affables les unes que les autres, ce qui ne m'était pas arrivé depuis longtemps dans ce fameux triangle d'or !

C'est donc avec un grand sourire (pas forcé !) que l'on se voit proposer un cocktail avant de dîner.

La carte est variée et originale. Je commande un **Basil Strawberry** à base de basilic et mon amie un **Red Bubble Capirinha**, tout rouge. Cocktails de 15 € à 18 €.



Le bar et la salle avec une déco bien feutrée

Je commande en entrée le **millefeuille de chair de crabe** et laitue iceberg, sur les conseils du chef de salle. Les feuilles de salades très croquantes séparent les miettes de crabe, le tout en forme de cercle dans l'assiette.

Le chef est aussi un artiste : une jolie clé de sol est dessinée à gauche de l'assiette au vinaigre balsamique.

Mon invitée opte, elle, pour le classique **tomate mozzarella**, à la présentation complètement revisitée. Une tomate coupée en 2 à droite de l'assiette, une boule de mozzarella (la vraie : di bufala !) à gauche, les 2 reliées par un toast de tapenade noire qui semble faire le pont au-dessus. C'est évidemment très bien assaisonné, nous nous régalons et attendons avec impatience la suite qui arrive sans trop tarder.



Millefeuille de chair de crabe et Tomate mozzarella

Maison du Kashmir
La route des épices

Diner américain à Paris
Restaurant ambiance 50's Burgers, brunch et milk-shakes
www.happydaysdiner.com

Bons Plans Paris
Vente événementielle de Bons Plans Sur Paris. Jusqu'à 90% de réduction
Bon-Prime.com

Jodhpur Palace - Paris 12
Haute gastronomie indienne - Halal 120 couverts + terrasse 45 couverts
www.jodhpurpalace.com

La Maison d'Italie
Pizzas Artisanales et accueil chaleureux



Recherches Connexes

Restaurant Français, Japonais à Paris dans le 8^{ème}
Restaurant Français, Japonais à Paris
Les Restaurants dans le 8^{ème}
Restaurants de Paris Entre 15 et 30 €



Une **picata de veau** pour moi (cette fois sur les conseils du chef qui est sorti de sa cuisine pour venir nous saluer, très sympathique !) et un **bar au wok de légumes** pour mon invitée.



Picata de veau et Bar au wok de légumes

Le veau est découpé en lamelles très tendres et repose sur un risotto moelleux à souhait au subtil goût de gorgonzola, c'est crémeux et ferme à la fois. Une belle part de bar est disposée sur des légumes croquants cuits au wok, quelques pousses de soja grillées venant décorer le tout au sommet. Ici encore c'est un sans faute.

La carte des vins est riche et présente petits récoltants et premiers crus classés. Du vin bio est aussi proposé. Presque toutes les belles références sont proposées au verre de 5 € à 10 €, de 26 € à 55 € pour les bouteilles. Nous dégustons un **Bourgogne** pour moi (Côte de Nuits villages) et un vin de **pays d'Oc**, cépage chardonnay.

Pour les desserts (de 6,60 € à 18 €) nous nous faisons une fois encore conseiller et optons donc pour la **déclinaison de mini-desserts**. Nous aurons ainsi un aperçu de l'étendue des talents du chef. Et ils sont nombreux ! **Macarons, financiers, mousse au Nutella, sorbets, pannacotta, fraises, glace à l'amande**, le tout présenté dans des **mini-verrines de taille et de forme différentes séparées par une diagonale de macarons/financiers**. Dois-je préciser que les pâtisseries sont délicieuses ? Fines, délicates, la ganache des macarons est légère.



Déclinaison de mini-desserts

Fines, délicates, la ganache des macarons est légère. La mousse au Nutella est gourmande, les financiers sont moelleux et ont un bon goût de beurre. Cette déclinaison est un enchantement pour les gourmands et les becs sucrés, c'est aussi un retour en enfance immédiat !



Un rouge acidulé aussi

Que ce soit pour profiter des **Happy Hours** tous les jours de 17h à 20h avec - 50% sur les cocktails, pour le **brunch à volonté le dimanche**, pour un **dîner romantique** au premier étage ou entre amis dans une ambiance festive au sous-sol, vous serez reçus comme des rois au Mood.

Voilà enfin un **restaurant haut de gamme** où la cuisine est aussi importante que le décor. L'avenue des Champs-Élysées n'a pas à rougir d'héberger le Mood.


Testé par Vanessa

Partagez sur : [Facebook](#) - [Delicious](#)

[Vos avis sur Mood](#)

[Donnez votre avis sur Mood](#)

Réservez Maintenant !

 01-42-89-98-89

Réservez en ligne Gratuitement !

Mood
MENU À LA CARTE

Choisissez votre service préféré et la taille du groupe (max 6):

Dîner

| MARS 2010 | | | | | | |
|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LUN | MAR | MER | JEU | VEN | SAM | DIM |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 29 | 30 | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |



CONTINUER >>>

Le Jardinier
Cuisine originale dans une atmosphère printanière



La Tourelle
Un des plus jolis rapports qualité-prix-gentillesse



Tout le Monde en Parle
Restaurant club avec une vue imprenable sur Paris !



Baxo



Toi
Cuisine créative et raffinée dans cadre cosy et tendance