



[Accueil](#) > [Food & Drink](#) > [Restaurant](#) > [Le Ballu, c'est aussi un restaurant.](#)

## LE BALLU, C'EST AUSSI UN RESTAURANT.

Le Ballu - Hôtel Ballu

Par Manuel M. · Publié le 21 octobre 2019 à 11h19 · Mis à jour le 21 octobre 2019 à 11h20

Au cœur du quartier de la « Nouvelle Athènes », l'Hôtel Ballu vient d'ouvrir son restaurant. Aux commandes de cette nouvelle table, le directeur de la restauration Alex Miermon, d'origine bordelaise, et le chef Michael Riss, passé par Le Fitzgerald et le restaurant des Bains. Tous deux partagent la même passion pour le goût. Le chef propose des assiettes pleines d'émotion, non sans piocher dans les classiques de la cuisine française auxquels il ajoute volontiers un soupçon de modernité et de folie.



Une bonne nouvelle, dans le quartier de La Nouvelle Athènes.

Il manquait un très bel hôtel d'inspiration Art Déco dans le quartier de La Nouvelle Athènes, proche de la Place Clichy. C'est maintenant chose faite, avec l'ouverture de l'Hôtel Ballu. Mais la très bonne nouvelle, c'est que l'on y a également ouvert un excellent restaurant.



On aimé déjà beaucoup l'idée du restaurant posé en plein milieu du lobby de l'hôtel, en lieu et place de l'habituelle réception et des espaces de service. Mais la déco de **Thomas Vidalenc**, n'est pas non plus en reste, avec son mélange de style art-déco, art-nouveau, et même industriel. C'est en tous cas résolument moderniste.

**Une cuisine fraîche et créative.**

Un lieu bien dans la tendance, donc, où l'on s'installe bien volontiers pour apprécier la cuisine fraîche et créative de **Michael Riss**. Les cèpes des sous bois, noix, persil et cecina (14 €), la canette "kriaxera", filet, tourte de cuisson (remarquablement réussie) et panais (26 €), ou encore les figues confites, épices et glace au lait d'amande (12 €) assurent bien. Tout comme le service parfaitement dirigé par le jeune **Alex Miermon**.



La formule "Midi 30", qui comme son nom l'indique est servie au déjeuner au prix de 30 €, est également une aubaine, dans le quartier. Le jour de notre visite, on pouvait notamment y choisir un oeuf parfait, soupe de cresson et cecina, puis un cabillaud de ligne, chou fleur et épinard, et une poire au caramel.



Le **jardin intérieur**, végétalisé et chauffé, permet même de dîner à l'extérieur. Mais aussi de boire l'un des cocktails du barman, avant de passer à table.

Le restaurant de l'hôtel Ballu est une bien bonne nouvelle, dans un quartier où beaucoup d'adresses ont sacrifié la qualité de l'assiette sur l'autel de la branchitude.

### INFORMATIONS PRATIQUES

#### HORAIRES

Du 21 octobre 2019 au 21 octobre 2020

#### LIEU

Restaurant Le Ballu - Hôtel Ballu  
30 Rue Ballu  
75009 Paris 9

#### ACCÈS

Métro : Place de Clichy

#### TARIFS

Menu Déjeuner : 30 €  
Carte (env.) : 50 €

#### SITE OFFICIEL

[www.leballu-paris.com](http://www.leballu-paris.com)

#### RÉSERVATIONS

[www.leballu-paris.com](http://www.leballu-paris.com)

01 86 54 21 21

[contact@leballu-paris.com](mailto:contact@leballu-paris.com)

