



Les 8 meilleures Terrasses parisiennes pour profiter des beaux jours

Quoi de mieux, en cette belle saison, que de s'octroyer une pause en terrasse pour se donner un nouvel horizon ? Retrouvez notre sélection de 8 adresses parisiennes où il fait bon prendre l'air.

Qu'elles se situent en plein parc des Buttes-Chaumont ou dans le très chic 7^e arrondissement, les nouvelles terrasses fleurissent dans Paris tout autant que les incontournables, nous donnant l'occasion de profiter de la douceur printanière tout en dégustant des plats aussi savoureux que visionnaires. Sélection des meilleurs spots où il fait bon se poser.

La plus bucolique : Ora Farmhouse

Un doux parfum de printemps émane des Buttes-Chaumont, et plus particulièrement de ce pavillon décoré avec goût par Cordelia de Castellane . Nappes à carreaux et vaisselle fleurie enchantent la cuisine du chef Saayaan , qui célèbre les beaux jours avec une nouvelle carte faisant la part belle aux légumes gorgés de soleil. Ainsi, la tempura provençale vient faire briller le repas avec ses courgettes marinées en croûte de socca et son espuma à l'estragon. Côté gourmandise, le fish and chips estival introduit l'amande, le persil et une sauce tartare à la tomate séchée. De quoi venir s'attabler une fois la nuit tombée, puisque si le parc ferme ses grilles à 22h au public, le restaurant possède sa propre entrée et vous laisse profiter de sa terrasse jusqu'à 2h du matin.

Ora Farmhouse au Pavillon du Lac , rue Manin, Parc des Buttes-Chaumont, 75019.

© Presse / Ora Farmhouse

La terrasse de l'Ora Farmhouse en plein coeur des Buttes Chaumont

La plus secrète : le patio de l'hôtel [Belleva](#)

Fraîchement rénové l'été dernier, l'hôtel [Belleva](#) revêt ses plus beaux atours, verdoyants, dans une décoration signée Label Expérience , qui imagine une botte secrète : un patio loin des regards indiscrets, idéal pour se remettre d'une intense séance de shopping dans les Grands Magasins situés non loin de là. Décoré d'une fresque végétale de 25 mètres signée par le street artist Gola Hundun , on y déguste une cuisine éco-responsable, avec options végétariennes et sans gluten. Mention spéciale au houmous d'avocat et à l'œuf mollet frit, qui prouvent que la simplicité reste bien souvent la plus délicate des attentions.

Hôtel [Belleva](#), 16 rue de la Pépinière, 75008 Paris.

La plus luxueuse : le jardin de Ducasse Baccarat

Il faut traverser l'hôtel particulier Baccarat afin d'accéder à cette toute nouvelle terrasse ombragée de marronniers, véritable ode au quiet luxury , située à l'angle de la rue de l'Amiral-d'Estaing et de la place des États-Unis. C'est ici, en plein cœur du Triangle d'or , que le paysagiste Jérémie Attali fait briller ce jardin, dans lequel on vient s'attabler en dégustant les mets raffinés du trio de chefs Alain Ducasse , Christophe Saintagne et Robin Schroeder. Coquelet mariné au yaourt, pain perdu de homard ou courgette violon composent la partition d'un repas d'exception dans ce jardin vraiment extraordinaire.



> 10 avril 2025 à 0:00

Le Jardin, 11 place des États-Unis, 75116 Paris.

© Pierre Monetta

Le jardin de Ducasse Baccarat

La plus historique : Lucas Carton

Bien que ses boiseries intérieures aient été imaginées par l'artiste Majorelle , l'institution ouverte en 1860 dévoile une terrasse cosy qui vient apporter un peu de douceur à la place de la Madeleine . Les tables rondes façon bistrot apporte un charme indiscutable, tandis que le chef Hugo Bourny rend hommage à la cuisine française d'autrefois, twistée à la sauce moderne. La betterave du maraîcher star Roland Rigault file un parfait accord avec un tourteau parfumé à la cardamome, dans un menu déjeuner pouvant se déguster en 3, 4, 5 ou 7 services.

Lucas Carton, 9 place de la Madeleine, 75008 Paris.

La plus japonisante : Izakaya Dassai par Yannick Alléno

Inauguré en novembre dernier, le nouveau concept du chef Yannick Alléno crée à nouveau la surprise ce printemps en dévoilant sa terrasse au cœur de Beaupassage , dans le 7^e arrondissement. Les confortables banquettes blanches immaculées contrastent avec le noir des tables et des chaises en fer forgé, tandis que les notes colorées du chef étoilé électrisent les assiettes aux accents nippons . L'incontournable ramen , servi avec un consommé de volaille, des nouilles et un œuf parfait mariné au soja, parfume autant nos narines que nos palais, à l'instar du tataki de bœuf mi-cuit mariné au shiso, lui aussi accompagné d'un œuf dont le jaune est servi en confit.

Izakaya Dassai, Beaupassage, 53-57 rue de Grenelle, 75007 Paris.

© Clémence Sahuc

La terrasse de L'Izakaya Dassai, nouveau repaire signé Yannick Alléno

La plus luxuriante : le Pimpan

Le tout nouvel hôtel Dame des Arts livre son arme fatale : une belle terrasse en bois qui devient un jardin d'Éden au cœur de son restaurant Pimpan . Si, côté décoration, palmiers et plantes exotiques forment un décor idyllique, on se laisse aussi charmer par la cuisine du chef Clément Courtemanche , qui nous transporte vers une autre contrée : celle d'une cuisine française revisitée . La raie meunière nage en eaux claires avec une purée de pommes de terre fumées, tandis que le lieu jaune est servi avec son risotto de céleri.

Pimpan, 4 rue Danton, 75006 Paris.

La plus parisienne : Bistrot Blandine, avenue Kléber

L'avenue Kléber se donne des faux airs de titi parisien dans cette nouvelle adresse signée Michel Puech , à qui l'on doit les restaurants Biche , Pastis ou Margaux. L'esprit vintage se retrouve dans le mobilier, puisque chaises en bois et tables bistrot habillent cette terrasse située à quelques pas de l'Arc de Triomphe . En cuisine, le chef Paul-Alexandre Laumont laisse une cuisine bourgeoise s'exprimer avec passion, en revisitant la soupe à l'oignon ou le soufflé au fromage. Côté dessert, on se laisse surprendre par la mousse au chocolat servie à la louche, qui fait mouche.



> 10 avril 2025 à 0:00

Bistrot Blandine, 45 avenue Kléber, 75116 Paris.

© Marie Desprez

La terrasse du bistrot Blandine, Avenue Kléber

La plus frenchie : Le Jardin français du Bristol

L'iconique jardin du palace parisien revient pour une nouvelle saison, toujours placée sous le signe de l'élégance et du charme français . Verdure exubérante mais parfaitement taillée, jeux d'eau et assises aux coussins verts et blancs signés Schumacher : la cour de l'hôtel se transforme en jardin des merveilles, d'autant plus lorsqu'arrive l'heure du thé , avec elle tout son lot de plaisirs sucrés se présente. Gourmandise. Au programme : religieuse vanille-pécan, sublime tartelette aux fraises et merveilleux cannelés. Un rêve éveillé.

Le Jardin Français, 112 rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008.

© Vincent Leroux / Bristol Paris

Le Jardin Français

bazaar tv