



Où trouver les meilleurs croque-monsieur à Paris ?



Bien doré, moelleux, dégoulinant de fromage, parfois agrémenté d'éclats de truffe ou même revisité en version californienne... La recette du croque-monsieur traditionnel se réinvente de manière (encore) plus gourmande.



Le croque-monsieur de chez Carré Pain de Mie

Cette boulangerie franco-nippone de la rue Rambuteau sert un croque-monsieur ultra moelleux, que l'on doit à sa mie de pain sensationnelle. À tester de passage le quartier.



5, rue Rambuteau, 75004 Paris





Date : 26/03/2019
Heure : 10:21:40
Journaliste : Fanny Guénon des
Mesnards

www.admagazine.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 4/9

[Visualiser l'article](#)

Le croque-monsieur de chez Ten Belles Bread

À mi-chemin entre la boulangerie et le coffee shop, c'est l'adresse où déguster un croque-monsieur bien toasté.

17-19, rue Breguet, 75011 Paris



Le croque-monsieur de chez Septime La Cave

À accompagner d'un verre de vin naturel, ce croque-monsieur charme par sa généreuse garniture de truffe au-dessus du fromage fondu.

3, rue Basfroi, 75011 Paris, www.septime-lacave.fr



Le croque-monsieur de chez Sébastien Gaudard

Dans son salon de thé des Tuileries, le chef exécute le parfait croque-monsieur parisien. Son secret ? La cème pâtissière salée entre les tranches de pain.

1, rue des Pyramides, 75001 Paris, www.sebastiengaudard.com



Le croque-monsieur de chez Echo

Typique de Los Angeles, ce croque-monsieur revisité en version californienne dégouline de fromage fondu – d'où son appellation *Grilled Cheese*. Le truc en plus ? Le goût pimenté du chorizo qui remplace le jambon.

95, rue d'Aboukir, 75002 Paris, www.echo-paris.com



Le croque-monsieur de chez Buvette

Parmi les meilleurs croque-monsieur de Paris, celui de Buvette tire son épingle du jeu. Réalisé avec un pain de campagne fondant, il est gratiné au fromage et aux herbes provençales.



28, rue Henry Monnier, 75009 Paris, <https://ilovebuvette.com>



Le croque-monsieur de chez Frenchie To Go

Inspiré de la street-food new yorkaise, le croque-monsieur XXL de Grégory Marchand – à deux pas du bistrot et du bar à vins Frenchie, est à savourer sur le pouce.

9, rue du Nil, 75002 Paris, www.frenchie-ftg.com