Rose de Lima

3580 rue Notre-Dame Ouest, Montréal (Québec) | Station Bixi Marché Atwater | De 9:00 à 17:00 tous les jours

Note globale : 11

Situation : 10 | Cadre : 11 | Accueil : 13 | Ambiance : 12 | Qualité du café : 11

Prix d'un café : 2,50 $ (canadiens)

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Abat du bouleau » pour « bûcheron »

Longtemps faubourg des ouvriers, Saint Henri a périclité pendant de longues années après la fermeture de ses usines. Il renaît présentement au point d'avoir été désigné deuxième meilleur quartier où il fait bon vivre à Montréal ! Il faut dire que le Canal Lachine a été ré-ouvert à la navigation de plaisance il y a une quinzaine d'années, attirant promeneurs et cyclistes ainsi que de nombreux commerces sur la rue Notre-Dame … dont des petits cafés!

Quittant notre condo de l'ancienne usine de la Compagnie Imperial Tobacco, nous descendons la rue jusqu'à l'estaminet le plus proche qui en a pris le nom* : c'est un petit bistrot de quartier, modeste mais authentique.

Un grand slaque finit de dégrayer une table puis s'en retourne derrière le grand comptoir à la peinture écaillée en nous voyant arriver. On calle not' breuvage pis on s'tire une bûche – ou plus exactement une vieille chaise en fer forgé.

Le café est pas pire, pourtant pur produit du commerce équitable. Par contre, nos voisins ont l'air de prendre du bon

temps avec leurs cocktails ben rafraîchissants (agrumes fraîchement pressés mélangés à des concombres, du gingembre et du miel), accompagnés de flapjacks à la québécoise (au Nutella et au sirop d'érable !) pour lui, et de crêpes aux bleuets pour sa blonde : possiblement à tester …

A la grande table collective, une mère et sa petite profitent des jeux à disposition pour disputer une partie de dominos tout en placotant, tandis que sur l'estrade du fond, un traîneux se tape une broue, la falle basse. P'têt ben qu'il a passé la nuit sur la corde à linge. A moins qu'il ne vienne d'achever le « Bonheur d'occasion** », écrit ici pendant la guerre (et ça parait !)

Pour conclure : une rose comme on Lima-gine … avec des épines !

http://caferosedelima.comhttp://caferosedelima.com

* Celui de la Patronne du Pérou et même de toute l'Amérique, puisque c'est la première fleur de sainteté du Nouveau Monde.
** Roman de Gabrielle Roy, prix du Gouverneur Général (Canada) et Femina (France), sur la quête désespérée du bonheur d'ouvriers et petits employés.

La Brûlerie d'ici

91 rue Saint-Germain Ouest, Rimouski (Québec) | De 7:00 à 22:00 tous les jours (8h en fin de semaine)

Note globale : 13

Situation : 11 | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 13

| Qualité du café : 16

Prix d'un café : 2,40 $ (canadiens)

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Ne manque pas d'élan » pour « orignal »

Capitale du Bas Saint-Laurent et centre océanographique du Québec (clin d'œil à l'Amiral !), Rimouski doit son nom aux Indiens : il signifie « terre de l'orignal ». Nom d'un caribou ! En voilà un animal, imposant ! (On en a aperçu un … à la belle plastique !)

Mais elle est aussi au bord du fleuve, à quelques miles de l'embouchure : envie d'une bonne bouffée d'air salin ? Une belle promenade de près de 5 km a été aménagée le long du Saint-Laurent pour le plus grand bonheur des piétons et cyclistes. Au milieu, deux belvédères en forme de yacht, avec une vue … bleue de bleue !

On s'est juste ben fait brasser par le vent, vif comme une claque. Oh Boy ! Y nous a mis les ch'veux tout' dev'nt la face ! On change not' capot d'bord pour s'en retourner vitement vers le centre se réfugier dans c'te maison de torréfaction. Là aussi on sent l'appel du large : grand planisphère au plafond et larges ventilateurs à pales, l'ambiance est voyageuse.

Egalement de hautes plantes à palmes à l'ombre desquelles quelques fauteuils profonds donnent envie d'se canter. A moins de se percher sur les hauts tabourets installés devant les tablettes des baies vitrées pour prendre le soleil. Oubedon, rester dehors sur la terrasse qui tourne tout autour. C'est pas l'espace qui manque ! Y a même une deuxième salle au style rétro, plus petite, cosy itou.

Mais le point fort, c'est les breuvages : des cafés (large

choix !) torréfiés sur place et servis dans de petites tasses aux couleurs pimpantes (vert pomme ou jaune d'œuf) aux bières de micro brasseries d'icitte, en passant par les vins (et pas d'la baboche !) jusqu'à la meilleure sangria de la ville, paraît-il.

Quelques en-cas aussi pour les accompagner dans une ambiance chaleureuse et décontractée.

Pour conclure : on brûle déjà d'y retourner.

http://www.bruleriedici.com

L'Amarré Café-Bistro

30 avenue Est, Mont-Louis (Québec) | De 8:00 à 21:00 tous les jours l'été,
de 9:00 à 14:00 sauf le lundi d'octobre à mai

Note globale : 12

Situation : 12 | Cadre : 13 | Accueil : 15 | Ambiance : 14 | Qualité du café : 5

Prix d'un café : 2,25 $ (canadiens)

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Conseillère de direction » pour « boussole »

Le long d'une anse, un petit village lové entre mer et

montagne, et au cœur de celui-ci, un lieu rassembleur et coloré. C'était à l'origine une maison violette amarrée au bout de la jetée, elle a changé de place et de couleur la semaine dernière : sur la fameuse route 132 qui fait le tour de la Gaspésie et d'un joyeux rose fuchsia. Plus visible mais moins tranquille : les chars passent sans discontinuer. Pourtant, l'équipage a ajouté le gîte au couvert ; gageons que les nouvelles chambres d'hôtes soient bien insonorisées …

A l'extérieur, quelques jolies plantes et un banc de bois orange vif surplombés par une terrasse. Un siège-hamac multicolore nous y accueille, ainsi qu'un serveur au bonnet assorti (Jimi Hendrix, sors de ce corps !), paisible et nonchalant.
Par contre, le café est rude pour le palais : c'est celui du marin qui a été en mer toute la nuit, costaud mais sans finesse, le genre à te racler la gorge et te laisser un goût âpre jusqu'au prochain souper. C'est simple, aucun de nous n'a réussi à finir sa tasse. Du coup, personne ne se risque non plus à goûter les snacks : on pack not' sac et on sacr' not' camps !

Passage à l'intérieur tout de même pour régler la note : bien chaleureux avec ses tables en bois, ses étagères remplies de produits du terroir … et sa grande ardoise qui nous souhaite la bienvenue.
Quant au passage à la salle de bain, il s'avère plein de surprises avec son boyau d'arrosage vert laitue serpentant sur le mur recouvert de bois clair (on se croirait dans un mini chalet !), avant de finir sa course au-dessus d'un énorme pot de fleurs en terre cuite faisant office de lavabo.

Au final, une escale originale et sympathique mais z'ont d'la misère avec leur café : y vaut pas d'la chnoute … et ça nous ôte l'envie de jeter l'ancre !

Pour conclure : vue mer mais café a-mer.

https://www.facebook.com/lamarrecafebistro/

Café Couleurs

1004 route 132 Est, Barachois (Québec) | De 9:00 à 17:00 tous les jours de début juin à mi-septembre

Note globale : 17

Situation : 17 | Cadre : 16 | Accueil : 20 | Ambiance : 16 | Qualité du café : 15

Prix d'un café : 2,25 $ (canadiens)

Aux mots croisés du jour
La meilleure def' : « Porte-plumes » pour « indien »

C'lui-ci, j'lavais spoté du bout d'la route tell'ment il est coloré ! A l'intérieur aussi, avec ses lambris bleu vifs et jaunes, ses meubles bariolés, ses tableaux bigarrés … et puis, sa bonne odeur de gaufres – au saumon fumé, aux crevettes et aux pétoncles, ou bien au sirop d'érable et aux fruits, elles sont légendaires (et, vérification faite, ça goûte ben bon !!) La terrasse est tout aussi pittoresque avec son plancher rouge, ses murs jaunes et orangés, ses contours de fenêtres et de portes violets. Décidément, il porte bien son nom !

De d'là, on a une vue imprenable sur le barachois et le Rocher Percé : un banc de sable refoulé par les courants marins à l'embouchure des fleuves pour le premier, sur lequel les pêcheurs viennent échouer leur barque (d'où le nom de « barre à choir ») ; un îlot rocheux aux falaises escarpées pourvu

d’une arche pour le second, devenu l’emblème de la Gaspésie – qui nous rappelle, à nous autres français, la Porte d’Aval à Etretat.

La serveuse nous apporte la cafetière en même temps que les cartes, c’est l’habitude ; de la même façon, elle revient régulièrement remplir nos tasses sans même que nous ne lui demandions. Comme nous, elle s’émerveille devant le panorama toujours changeant selon elle ; parfois en brume, parfois en gris ou bien en bleu : on en voit de toutes les couleurs s’enthousiasme-t-elle ! Grâce à lui, elle est toujours heureuse de venir travailler quand elle doit chauffer pour arriver jusqu’icitte : « C’est pas d’main qu’j’vais raccrocher mes patins ! » conclut-elle dans un grand éclat de rire.

Au moment du départ, elle nous propose un « dollar des sables » qu’elle nous fait choisir dans une coupe remplie de ces oursins plats qui, par leur forme et leur taille, rappellent effectivement les vieilles pièces américaines. Même s’ils sont très fragiles, il ne faut pas être malheureux si on les brise précise-t-elle, car les cinq petites colombes qu’ils contiennent seront ainsi libérées : il suffit alors de les lancer en l’air pour qu’elles s’envolent, nous explique-t-elle en mimant l’action d’un geste gracieux*, et si on fait un vœu, il se réalise … C’est ce qu’on appelle : être aux oiseaux** !!

Pour conclure : un café haut en couleurs

www.le cafedescouleurs.com

* Quand on casse cet oursin, il libère effectivement cinq petits éléments calcaires ressemblant étrangement à des oiseaux blancs aux ailes déployées. On en fabrique des bijoux, on l’érige en porte-bonheur, on l’utilise comme élément décoratif, on invente même des légendes sur son compte …

** Formule québécoise signifiant qu’on est tellement ravi qu’on en paraît extasié.

Café de l’Atlantique

155 route 132, Percé (Québec) | De 7:30 à 18:30 tous les jours de mai à octobre (21 h en haute saison)

Note globale : 16

Situation : 17 | Cadre : 16 | Accueil : 16 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 15

Prix d’un café : 2,50 $ (canadiens)

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « En grève mais polis» pour « galets »

De retour d’une Bonaventure, notre équipage avait un creux, sans avoir envie pour autant d’aller dans un café bateau. Au bout du quai justement se dresse un vaste bâtiment en bois, la « Maison du pêcheur », divisée deux sections : le resto gastronomique en haut et le Café en bas, plus popu.
Situés sur le front de mer, ils ont une vue imprenable sur le rocher Percé et l’Obélisque, symboles de la Gaspésie – avec un petit air d’Etretat pour nous autres français.

Bienvenue à bord ! Une bonne odeur de varech nous accueille. Déco maritime, toute de bleu et blanc, avec une vieille ancre rouillée et sa manille, des casiers à poissons, filets de

pêche, lanternes et autres maquettes de bateaux. Sur les poteaux, des logos de l'établissement coloriés par les enfants de passage sont affichés, et au fond, le bar a été peint de fonds marins. Sans oublier ses tabourets sculptés en queues de baleines. Au fait, si vous êtes riche et/ou chanceux, vous pouvez en observer de vraies le long de la côte, bleues ou à bosses ; d'autres cétacés aussi : marsouins, rorquals ou dauphins. Par contre, le commun des mortels se contentera de phoques plus communs.

Sur les tables, des sets d'une artiste locale, joyeux et colorés*. Les cafés bios, torréfiés dans la région, sont servis dans des tasses en porcelaine au symbole de la Maison posées sur de jolis napperons. Le Capuccino de mon cher et tendre a une belle écume qu'il brasse avec son sucre brun. L'accueil est plein de gentillesse. Ce n'est pas une Maison dont on garde un vague souvenir : on n'a qu'une envie, y jeter l'ancre !

Pour conclure : bonne pêche !

http://routedurocherperce.com/organisme/la-maison-du-pecheur/

* Peintre et illustratrice dont l'œuvre est une invitation au voyage dans sa Gaspésie natale ;
on peut visiter son atelier à Percé durant l'été. Vidéo de 3 mn sur l'auteur : http://www.mylenehenry.com/medias.html

---

Brûlerie du Quai

200 rue du Quai, Carleton-sur-Mer (Québec) | De 7:30 à 17:00 tous les jours l'été

Note globale : 13

Situation : 14 | Cadre : 12 | Accueil : 13 | Ambiance : 13 | Qualité du café : 15

Prix d’un café : 2,95 $ (canadiens)

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Des chaleurs au Canada » pour « Baie »

Ah, la Gaspésie ! C’est tell’ment loin qu’les distances, rendu d’là, on les calcule plus en kilomètres mais en heures. Mais ça flashe tell’ment ! Après tout’ cette route, au moment là où on en a plein son casque, on aboutit su’a Baie.
Y’a tu du café icitte ? Oui, stun même un correct spot. Un muss ben connu, le seul : alors tout l’monde s’ramasse à même place, une cabane en bois, direct su’l’ quai, comme à l’époque des goélettes. C’est qu’en c’temps la, fallait attendre la marée, un bon vent ou la fin du brouillard ; on avait ben besoin d’un coin pour patienter en jasant et en tirant une pipée
(à propos, « Baie des chaleurs », ça vient de d’là : quand Jacques Cartier l’a découverte, elle était tellement tout’ couverte de brume qu’il a cru que l’eau était chaude !). Présentement, on r’garde le temps qui passe … ou les touristes qui s’en viennent !

Dehors, on prend sa place su’a p’tite terrasse bordée d’herbes plantées à la va comme j’te pousse. Des Adirondack* font face au quai. Leurs couleurs ont un peu délavé au soleil mais y sont robustes et avec leurs dossiers légèrement incurvés, c’est l’fun pour s’prélasser au grand air. Pis les larges appuie-bras sont ben pratiques pour poser son boire … Mais y fait frette à c’t’heure, pas un temps à s’dorer la couenne : on emporte son breuvage pour s’tasser sur les p’tits comptoirs à l’intérieur. Un peu désordonné et pas vraiment confortable, mais ben local avec ses rideaux en toile de jute et son irrésistible odeur de (bon) café.

C’est qu’tout’ leus’énergies sont su’leur élixir : du transport des sacs de grains (70 kg !) à la tasse, en passant par la torréfaction. On choisit sa préparation (filtre, piston …) et on pique une jasette autour d’un café-crème ou glacé** pour nos amis québécois, latte pour mon chum ou espresso pour moi. Et pour ceux qui veulent se sucrer l’bec, du sucre brun doré de plantation et/ou du chocolat artisanal fabriqué icitte, de la fève de cacao à la tablette.

On reste un ti boute pis on prend une belle marche jusqu’au port. Un bateau de pêche est v’nu hâvrer drett là. Y vente à écorner les beus et ça varlope***, t’sais … surtout entre les pêcheurs : casquettes au nom du dépanneur du coin sur la tête, y s’chicanent gentiment en comparant leurs prises.

Pour conclure : un café au quai.

www.brulerieduquai.com

https://www.youtube.com/watch?v=SSwgQldpP5c (vidéo du 31/10/13, 1’22)

* Fauteuils au nom d’une chaîne de montagnes du nord de l’état de New-York où Thomas Lee passait ses vacances
en 1903 : mécontent de son mobilier de jardin, il décida de fabriquer une chaise optimale pour observer la nature,
se détendre, lire, se restaurer ou boire un verre qu’on trouve depuis dans la plupart des jardins d’Amérique du nord.
** Versé sur glaçons.
*** Il y a beaucoup de vagues.

Bluestone Lane Coffee

2 E 90th Street, Manhattan, New-York | CitiBike entre la 85th St & 3th av. | De 7:30 à 18:00 tous les jours

Note globale : 15

Situation : 17 | Cadre : 17 | Accueil : 14 | Ambiance : 14 | Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,75$

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « N'est vrai que pour les anglo-saxons » pour « true »

En quête d'un bon café, nos pas nous conduisent … dans une église, ou plus exactement la chapelle accotée à celle-ci. Damned ! Pourtant, on ne se fait pas prier pour entrer. C'est que sous ses vieilles pierres voûtées, il y fait délicieusement frais. On n'est pas les seuls : beaucoup de monde déjà et la salle n'est pas bien grande. Dieu merci, l'une des alcôves se libère ….

La carte est relativement réduite (pas de religieuse, curieusement !) mais appétissante. Difficile de ne pas céder au péché de gourmandise, d'autant que c'est sacré-ment bon, même si ce n'est pas vraiment co-pieux.

Le service (en jean troué et tablier assorti !) est sans cérémonie mais diablement efficace ; pour autant, on ne vous pousse pas vers la porte (ou plutôt, le portail) : notre voisin de table plongé dans son ordinateur à côté de sa tasse vide est resté un temps infini sans qu'on lui dise quoi que ce soit.

Par contre, si vous cherchez un établissement bon marché, mieux vaut faire une croix sur celui-ci, d'autant plus que, comme partout à New-York, le service n'est pas qu'on prie.

Mais le cadre est divin, l'ambiance animée, la vaisselle raffinée (un special like pour la tasse turquoise et sa soucoupe vert pomme !) et notre brunch de qualité (avec un café australien de haut rang et des assiettes joliment présentées) : de quoi verser des larmes au moment des à dieux !

A l'extérieur, les quelques tables ont été prises d'assaut. Face au célébrissime Central Park, elles sont un poste d'observation idéal : familles, touristes, joggeurs. Sur la gauche, on aperçoit le Musée Guggenheim voisin du MET*. Ce café a décidément bien des atouts : highly recommended !

Pour conclure : un endroit qui mérite d'être encensé !

https://www.bluestonelaneny.com/cafes/upper-east-side/

https://translate.google.ca/translate?hl=fr&sl=en&u=https://www.bluestonelaneny.com/&prev=search

*Metropolitan Museum of Art

Brooklyn Roasting Company

25 Jay Street, Brooklyn, New-York | CitiBike au 300 de la même rue | De 7:00 à 19:00 tous les jours

Note globale : 16

Situation : 14 | Cadre : 17 | Accueil : 15 | Ambiance : 17

| Qualité du café : 16

Prix d’un café : 2,50$

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Courses à pied » pour « shopping »

Aujourd’hui, c’est un autre quartier de la grosse Pomme que l’on croque : passé le pont de Brooklyn (sur la passerelle pour piétons et vélos), on rejoint Dumbo*, l’ancien faubourg industriel reconverti en cité d’artistes. Caractéristique de cette renaissance, cet immense entrepôt jadis occupé par une Compagnie de café a été repris depuis par un torréfacteur green (même les livraisons se font à vélo !)

Au milieu d’énormes sacs en sisal, les grains sont brûlés dans un immense grilloir cylindrique installé au fond, développant de sympathiques arômes qui envahissent toute la salle. D’impressionnantes boîtes destinées au stockage des fèves garnissent les étagères du giga-comptoir qui trône au milieu, tandis que d’anciennes portes de stockage ont été transformées en tables – collectives, forcément !

A l’entrée, d’imposants canapés Chesterfield complètent la zone de dégustation. Espace, volumes, hauteur : on n’est plus dans la même dimension ; c’est, comment dire ? … Eléphantesque !

Côté gastronomique aussi : le yaourt du Granola aux cranberries est tellement riche que la cuiller y reste plantée (Heureusement qu’on n’en prend pas tous les jours, sinon c’est l’infarctus assuré !) Mais le choix des crus est aussi excellent que varié (on peut même localiser leurs pays d’origine sur de grosses mappemondes installées sur les tables) et la formule visiblement plait : c’est full !

Pour conclure : un bel entrepôt pour se retrouver entre

potes !

http://www.brooklynroasting.com

* Acronyme de Down Under the Manhattan Bridge Overpass

Café Grumpy

224 W 20th Street, Manhattan, New-York | CitiBike au 203 de la même rue | De 7:00 à 20:00 (De 7:30 à 19:30 le dimanche)

Note globale : 14

Situation : 13 | Cadre : 12 | Accueil : 15 | Ambiance : 13 | Qualité du café : 16

Prix d'un café : 4,50$

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def' : « Tour de contrôle » pour « ronde »

A nous, York ! Réveillés plus tôt encore, décalage horaire oblige, nous filons vers Chelsea. Un remontant s'impose avant d'attaquer la High Line, ancienne voie ferrée reconvertie en coulée verte à l'instar de celle de Paris, pour découvrir la ville sans voitures à dix mètres de hauteur. Derrière une façade de briques et ses traditionnels escaliers de secours extérieurs, un petit café de quartier est déjà open.

De bonnes effluves dès l'entrée et un sympathique barbu (en bermuda, casquette et … pataugas !), attend tranquillement qu'on ait décrypté l'ardoise. Des cafés mais aussi de roboratifs gâteaux exposés en vitrine, qu'on emporte soi-même

en attendant d’être appelés pour les boissons – ne pas oublier de sucrer avant de rejoindre sa table car le sucrier est collectif !

Une deuxième salle toute en longueur avec une courette attrayante tout au fond, un vrai jardin secret. Une cliente s’y précipite mais referme la baie vitrée aussitôt : « Too hot ! ». C’est vrai qu’à peine 8h, il fait déjà plus de 30° d’une bonne petite chaleur bien humide … de quoi préférer l‘intérieur climatisé même si la déco est moins bucolique, pour ne pas dire basique. Qu’importe : ce qui prime ici, c’est ce qu’il y a dans la tasse : les patrons sont en lien direct avec leurs producteurs pour repérer les meilleurs crus, puis les torréfier eux-mêmes. Avec l’idée de redonner goût aux grincheux qui ne peuvent rien faire avant d’avoir avalé un café. Les grumpies si vous préférez !

Nos Latte sont non seulement savoureux mais aussi joliment décorés (un dessin différent pour chacun) et le brownie bien moelleux – par contre, déception sur le croissant que notre aîné, sevré de son pays, a voulu goûter.

De nombreux amateurs passent prendre un verre de café glacé à emporter tandis qu’en salle, les consommateurs discutent tranquillement. Certains jettent un rapide coup d’œil à la messagerie de leur I-Pad (pas d’ordi pas contre : c’est un lieu qui se veut convivial, pas une annexe du bureau) …
Et avant de partir, tout le monde rapporte tasses et assiettes dans la bassine posée le long du mur sur un tabouret.

Pour conclure : un café in et un croissant out.

http://cafegrumpy.com/coffee/

Le New-York

48 avenue de New-York, 75116 Paris | Station vélib’ quai Branly … en face à la nage ! | De 7:30 à 2:00 (10:30 le dimanche) | Accessible ♿

Note globale : 13

Situation : 12 | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 13 | Qualité du café : 14

Prix d’un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « Grosse à New-York » pour « pomme »

J-3 : à nous de bientôt croquer la Big Apple, et à pleines dents ! En attendant, on se met dans l’ambiance : rush sur l’avenue de New-York qui longe les quais et tout particulièrement la terrasse d’un café du même nom. Si le bruit est XXL, on s’y fait, et puis de grandes jardinières de bambous ont été judicieusement placées pour l’atténuer (un peu).

Mais THE atout of the place is a view imprenable on the Eiffel Tower : voilà une tour bien mise en Seine ! A cette saison, on la découvre entre les feuilles des arbres, mais l’hiver, c’est plein champ, et à la nuit, le show commence : à l’heure pile et pendant 5 minutes, la dame de fer scintille non pas de 1000 feux mais de 20 000 ampoules qui se superposent à l’éclairage doré. C’est devenu un rituel depuis le passage à l’an 2000. Et pour clore le spectacle, à 1h du matin, l’éclairage doré s’éteint pour ne laisser place qu’au seul scintillement … et

une nouvelle féérie !

Mais pour nous autres, early-risers, la journée est déjà bien entamée : a short coffee is absolutely necessary ! Sur les tables, les menus sont coincés entre deux rangées de bouchons de champagne collées sur une planchette (Du Taittinger, clin d'œil à l'ancien maire de l'arrondissement !) : des porte-menus home made qui ont de quoi vous donner le smile !

Inside, la salle n'est pas bien grande mais plutôt agréable avec son mur de briques rouges et son comptoir. Mais c'est surtout l'accueil qui est à marquer d'une pierre blanche : souriant et efficace. Pas de pression (hormis dans les chopes) ; on ne vous pousse pas à la consommation … rare dans ce secteur ! Autre plus (especially for tourists !) : english is spoken et le fond musical est anglo-saxon … of course !

Pour conclure : un café qui a plus d'une tour dans son sac.

http://fr.nomao.com/66284415.html