

# Café Ciro

**Le 7 avril 2019**

Ciro, 43 rue de la Pompe, 75 016 Paris

De 8h à 23h (Le WE : 12h-15h/19h-23h)

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 14

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Coup de pompe » pour « faste »

Tiens ! Une vespa ! Une rutilante Vespa bleue des années 50 qui trône à l'entrée d'un café-restaurant, italien bien sûr ... le genre qui vous é-pâte !

Moderne et de caractère, avec de beaux volumes et un carrelage à l'ancienne. Lumineux aussi parce qu'à l'angle de deux rues, l'une passante et commerçante, l'autre plus tranquille – c'est d'ailleurs sur son trottoir que se sont installés les clients à l'ombre de grands parasols colorés.

Son nom ? Ciro ! Equivalent de Cyril – in italiano, certo ! Car l'équipe est originaire de la botte, à commencer par son chef cuisinier tout droit venu des Pouilles.

Alors pour l'apéritif, c'est antipasti et, au repas, des pâtes (nombreuses variétés joliment dessinées sur le flanc du comptoir), pizzas au goût de Calabre (mieux qu'un pizzaller, une au Nutella, MH !!) et autres plats transalpins.

Mais à cette heure, c'est l'espresso, servi dans une tonique petite tasse rouge toute en rondeur et en douceur, curieusement accompagné d'un spéculoos\* – un amaretti\*\* aurait

été plus raccord avec le cadre !

Autour de nous, l'ambiance est animée : des bambini excités sirotent bruyamment leur jus de fruits (c'est l'heure de la sortie des deux écoles voisines !), un trio d'ados refait le monde devant un Spritz\*\*\* et les facteurs décompressent de leur journée – la tournée après la tournée ;), tandis qu'un peu plus loin, des mamies bijoutées observent toute cette agitation un brin interloquées.

Chez Ciro, pas de cirage de pompe, c'est juste simple et ... éclectique !

Pour conclure : des pâtes al Dante !

<https://leciro.fr/fr>

\* Biscuit néerlandais. \*\* Petit biscuit à l'amande habituellement servi avec l'espresso en Italie.

\*\* Mélange de Prosecco (vin blanc pétillant), eau de Seltz et alcool (Campari, très amer, ou Aperol, plus sucré).

---

## Café Cravan

**Le 30 septembre 2018**

Café Cravan, 17 rue la Fontaine, 75 016 Paris

Tous les jours de 8h à 23h

Note globale : 16

Situation : 13

Cadre : 17

Accueil : 17

Ambiance : 17

Café : 17

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il broie du noir » (torréfacteur)

Entre la maison de la Radio et le village d'Auteuil, Hector Guimard, pape de l'Art Nouveau, a réalisé un ensemble d'immeubles rues Agar, Gros et La fontaine.

Les touristes avertis se pressent devant son Castel Béranger – une référence pour le Modern Style ! – mais ne manquent pas de remarquer ce petit bijou de café qui n'a pas bougé depuis 1911 ... et se prennent à rêver au Paris d'antan.

Autrefois « Café Antoine », il avait été renommé « Le berger et les poissons » et sa terrasse, bâchée d'un infâme plastique orange : sacrilège ! Heureusement, la nouvelle équipe lui a rendu son charme – également un nouveau nom, celui d'un ami\* d'Apollinaire qui habitait juste à côté.

A l'intérieur, cet authentique bistrot de poche a conservé sa décoration d'origine inscrite aux Monuments Historiques : plafond fixé sous verre, carrelage ancien, miroirs patinés, fresques\*\* et faïences murales.

Quant au vieux zinc, il occupe à lui seul la moitié de la salle. Avis à nos canadiens préférés, habitués aux grands espaces :

on est vraiment au coude à coude ici !

Mais du coup, on cause ... comme dans un bistrot quoi ! Petit, donc convivial !

Hélène, une habituée, engage justement la conversation et nous propose de goûter son succulentissime noisette,

sur la mousse duquel Thomas, le jeune barista, a dessiné une feuille.

C'est un passionné qui raconte avec force détails l'histoire de son nectar tout en le préparant avec le plus grand soin : sélectionné parmi les meilleurs au monde puis fraîchement torréfié \*\*\* (« juste ce qu'il faut, pour faire ressortir le terroir »), stocké ensuite dans de petites boîtes pré dosées et moulu à la dernière minute dans un appareil spécifique préservant sa finesse.

Sur les cocktails, sodas maison et petits plats bistrotiers aussi, il est intarissable ...

Pour conclure : petit café pour un grand café !

<https://www.instagram.com/cravanparis/>

\* Fabian Avenarius Lloyd dit Arthur Cravan (né à Lausanne en 1887, disparu dans un golfe mexicain en 1918), est un poète et boxeur considéré, tant par les dadaïstes que par les surréalistes, comme l'un de leurs précurseurs.

\*\* Scènes du quartier : courses à l'hippodrome d'Auteuil et canotage au Bois de Boulogne.

\*\*\* Stéphane Cataldi de Louargat (Côtes d'Armor)

---

## Les Ondes

Les Ondes, 2 avenue de Versailles, 75 016 Paris |  
Tous les jours, de 6h30 à 1h du matin | Station Vélib' rue Gros

**Note globale : 12**

Situation : 13 | Cadre : 13 | Accueil : 9 | Ambiance : 13 |  
Café : 12

**Prix d'un café : 2,50 €**

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Avec le temps, elle gagne sur tous les fronts » pour « ride  
»

C'est la cantine des salariés de la Maison de la Radio\* qui n'ont que peu de temps pour se sustenter entre deux flash infos : normal, elle est en face !

Avec une belle vue tour Eiffel et une station de taxis juste devant, c'est plaisant et pratique à la fois ! Par contre, comme elle longe le véritable axe routier qu'est l'avenue de Versailles, bonjour le CO2 ! Ceux qui veulent préserver leurs poumons préféreront donc l'une des vérandas à la terrasse ouverte, d'autant que leurs grandes baies vitrées font l'angle du carrefour : de quoi profiter ainsi du moindre rayon de soleil – et s'il vient à manquer, plaids et chauffage prennent le relais.

Les Ondes ont fait peau neuve il y a deux ans : parquet et briques, photos noir et blanc du quartier et immense comptoir : classique. Fauteuils Club et grandes banquettes : confortable – même les tabourets de bar sont rembourrés et ont un dossier ! Tables rondes : convivial. Quant aux lieux d'aisance – que dis-je : salon d'aisance ! –, c'est carrément la classe (suffisamment rare pour être souligné !) : cadres-photos, fauteuils cosy, magistral miroir et lavabos à l'ancienne, sans compter un sèche-mains qui envoie de l'air chaud (apprécié en ces temps neigeux !) ; c'est pas Byzance, c'est Versailles !

L'ambiance est animée, pour ne pas dire affairée ; on s'y presse à toute heure : journalistes de la Maison d'en face, musiciens du Conservatoire tout proche, sportifs partant jogger sur l'île aux Cygnes et touristes voulant franchir le pont de Grenelle pour se photographier devant la statue de la

Liberté.

Domage que la serveuse soit si revêche ... elle va creuser sa ride du lion !

Pour conclure : bonne fréquence mais mauvaises ondes.

<http://www.pariszoomtv.com/accueil/les-ondes-bar-brasserie-75016-paris/>

\* Construite en 1963, elle est aussi surnommée « maison ronde », car sa tour centrale (68 m de haut) est entourée d'une couronne de 700 m de circonférence : elle abrite 1 000 bureaux et 63 studios d'enregistrement.

---

## Le Récepteur

Le Récepteur, 3 avenue Théophile Gautier, 75 016 Paris |  
Tous les jours, de 7h30 à 22h30 | Station Vélib' 24 avenue  
Théophile Gautier

**Note globale** : 14,5

Situation : 13 | Cadre : 13,5 | Accueil : 16 | Ambiance : 16 |  
Café : 14

**Prix d'un café** : 2,20 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Elle s'est fait la valise » pour « RTL »

Hollande serait-il de retour ? Il pleut dru et la Seine s'épanche : qui l'eut cru(e) ?

Nombreux sont les photographes à immortaliser notre (mini) statue de la Liberté isolée par les flots et les immeubles du

Quai Louis Blériot, les pieds dans l'eau. La Maison de la Radio\* est encore à sec, son Récepteur aussi. Ouf ! C'est notre bistrot préféré dans ce quartier où les tables sont nombreuses mais d'inégale qualité : une adresse authentique et préservée, au début d'une avenue tranquille.

La met-à-l'eau\*\* n'incite pas au lézardage en terrasse mais l'intérieur est agréable : un comptoir qui fait des ondes (faute de les émettre !), une haute table d'hôtes en zinc, des petites plus classiques avec leurs banquettes de cuir rouge, un vieux poste de TSF et des ampoules suspendues à un long tuyau cheminant sous le plafond pour la note indus'. C'est un bistrot de quartier, où les habitués s'interpellent joyeusement et où l'on apprécie tout particulièrement la gentillesse de l'accueil.

De la cuisine ouverte sur la salle, on aperçoit l'équipe en pleins préparatifs tandis qu'au comptoir, la machine Florios s'active pour moudre nos grains de café. Mon petit noir sera accompagné d'un spéculoos, tandis qu'une magnifique mousse ornera le crème de mon cher et tendre : de quoi nous revigorer !

La pluie s'est arrêtée : on reprend notre balade vers le théâtre du Ranelagh (un petit bijou !) puis la maison de Balzac qui fleure bon le Paris d'antan. « Le café est le parlement du peuple », disait ce dernier : en voilà un avec qui je me sens sur la même longueur d'ondes !

Pour conclure : un récepteur qui sait recevoir !

<https://www.lerecepteur.fr>

\* Avis aux mélomanes : on peut aussi y écouter des concerts, plus de 200 chaque année !

\*\* Météo du jour !

---

# Au Petit bistrot d'Auteuil

Au Petit bistrot d'Auteuil, 8 bis rue Verderet, 75 016 Paris |  
Tous les jours, de 9h à 23 h | Station Vélib' Eglise d'Auteuil

**Note globale : 15**

Situation : 15 | Cadre : 16 | Accueil : 14 | Ambiance : 14 |  
Café : 15

**Prix d'un café : 2,30 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Il sort du café pour inviter à boire »  
pour « arôme »

Auteuil a gardé son âme de village avec ses voies pavées, ses chemins arborés et ses villas privées. Dans cet ancien faubourg de la capitale flotte encore l'atmosphère d'antan : sa grand-rue\* et ses boutiques\*\*, l'ancienne manufacture de cachemire devenue lycée\*\*\*, la rue du Buis bordée de maisons aux façades à mascarons\*\*\*\* et l'église Notre-Dame. Une bouche de métro Art Nouveau\*\*\*\*\* lui fait face tandis qu'une belle terrasse s'étale sur sa grande place pavée, à l'ombre des marronniers. C'est celle du « Petit Bistrot d'Auteuil », anciennement « Clocher du village » – Pas sûr que cette nouvelle dénomination lui corresponde aussi bien, mais sans doute fallait-il se démarquer du précédent propriétaire ...

L'intérieur est loin d'être immense, mais non moins dépourvu de charme, avec ses trois salles, grandes comme des mouchoirs de poche. Un vieux comptoir, des banquettes de velours rouge, des chaises en métal et quantité d'objets nous font remonter le temps : ancien téléphone en bakélite, mappemonde, réclames,



bidons de lait, radiateurs en fonte et canalisations.

Un escalier en colimaçon semble mener au grenier tandis que la pancarte d'une petite porte en bois annonce « Téléphone » ... pour ouvrir sur la cave !

Les conversations vont bon train : jeunes du lycée voisin, mères de familles (le petit dernier calé dans l'antique chaise haute) et hommes cravatés, tout ce petit monde échange dans une ambiance bon enfant.

Mon cher et tendre savoure son crème : un café bio, moulu à la seconde nous précise le jeune serveur, pour faire ressortir les arômes. C'est vrai qu'il est très parfumé ...

Pour conclure : un café qui sent la naphthaline.

[https://top10cafes.fr/02091960/au\\_Petit\\_Bistrot\\_d%27Auteuil](https://top10cafes.fr/02091960/au_Petit_Bistrot_d%27Auteuil)

\* La rue d'Auteuil où Molière avait sa maison (aujourd'hui disparue) au N°2,

et retrouvait Racine, Boileau et la Fontaine au 40, pour « y tenir table »

à l'Auberge du Mouton Blanc (qui, par contre, existe toujours).

\*\* Mention spéciale à la confiserie-chocolaterie Servant, avec son enseigne centenaire

en émail et fer forgé, ses bonbonnes multicolores et son atmosphère à nulle autre pareille.

\*\*\* Jean-Baptiste Say, dont le pavillon central et la cour d'honneur sont classés.

\*\*\*\* Ornement représentant une figure humaine (masque) parfois effrayante,

pour éloigner les mauvais esprits.

\*\*\*\*\* Station la moins fréquentée de Paris

(<http://www.mercialfred.com/infographie/site-paris-dechiffre>).

---

# Le fournil d'Eugénie

Le fournil d'Eugénie, 122 bd Murat, 75016 Paris | Station vélib' au 120 bd Murat |  
De 6h à 23h sauf le lundi

**Note globale** : 12

Situation : 9 | Cadre : 10 | Accueil : 13 | Ambiance : 16  
| Qualité du café : 13

**Prix d'un café** : 1,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Court-jus » pour « espresso »

Vous rêvez de mettre les voiles vers le Portugal ? Faites escale chez Eugénie ... histoire de vous mettre au parfum ! A deux pas de la peu bucolique mais non moins incontournable Porte de Saint Cloud (pour qui veut aller Issy ou là), ce salon de thé-boulangerie-traiteur est une vraie enclave portugaise.

Une poignée de tables sur le trottoir, quelques autres à l'intérieur (un mouchoir de poche !), des photos, journaux et objets rappelant le pays (grande barque colorée, clochette en forme de coq, emblème national etc.) : c'est simple et convivial. Le must ici, c'est l'ambiance ; même le patron, pourtant peu expressif au premier abord, concentré qu'il est sur son travail, devient presque volubile avec ses compatriotes – qui forment l'essentiel de la clientèle : voisines, maçons, familles ; toutes les générations se

retrouvent dans la casa.

De bonnes effluves nous parviennent du four qu'on aperçoit derrière la vitre :

celles des pasteis de nata tout juste sortis, croustillants et saupoudrés de cannelle.

Quoi de meilleur pour les papilles ?

On s'attable devant un petit bica, semblable à l'expresso, bien qu'un peu plus doux car de torrification plus légère. C'est l'un des plus célèbres, le Sical\*, du nom de l'entreprise fondée

en 1947 à Porto par Vicente Peres. Parti de rien, il a su la faire prospérer, ouvrant une première succursale à Lisbonne, puis dans tout le pays, et même au-delà.\*\* Il a aussi été le premier à faire de la publicité pour une marque portugaise de café et de fait, on la retrouve ici sur les tasses, les sachets de sucre, des affiches ...

Avis donc aux nostalgiques aspirant retrouver l'ambiance d'un séjour ou futurs globe-trotteurs désireux d'un avant-goût de vacances ...

Pour conclure : un bon bica rempli à ras.\*\*\*

<https://cafestorrados.nestle.pt/sical/>

\* Society Importadora CAFés Limited.

\*\* Elle a depuis été rachetée par le groupe Nestlé.

\*\*\* Bica à ras car ... Ara-bica !

---

## Le Bois

29 rue Bois-le-vent, 75016 Paris | Station vélib'1 rue François Ponsard | Tous les jours de 8:00 à 23:00

**Note globale : 14**

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

**Prix d'un café : 2,50 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Instrument à vent » pour « Bois »

Bordée de platanes, l'avenue Mozart monte sur un bon kilomètre ... mais il en faut plus pour nous démonter !

Peu avant la chaussée de la Muette, notre bistro du jour sort du bois\* : au détour d'une rue adjacente, sa terrasse magnifiquement illuminée incite à entrer. Fauteuils et plaids colorés, buis constellés de minuscules lumières, au petit matin, quand il fait encore nuit, c'est juste féérique !

Beaucoup d'espace, de confort et de qualité : les (doubles) portes sont bien épaisses et les banquettes robustes et garnies de coussins. Il y a comme un air d'Autriche, notre compositeur les aurait-il inspirés ? Une ambiance qu'on apprécie particulièrement par ces temps de (grands) frimas !

Personne à l'ouverture (Pas lève-tôt, les locaux !), et pour seule musique, le ronronnement de l'aspirateur et le crissement du chiffon sur les vitres. Tout doit être briqué, et il n'y a pas à dire, l'équipe envoie du bois\*\* ! Par ailleurs, la large plage d'ouverture (un exploit dans le quartier !) et le service du bois dont on fait les soupes\*\*\* témoignent de la volonté de satisfaire les clients.

Quelques bonnes odeurs s'échappent des appétissantes corbeilles de croissants et de la panier débordant de baguettes-tradition. Nous résistons à la tentation et nous contentons de notre boisson chaude accompagnée d'un (petit) verre d'eau. Dommage qu'il n'y ait pas de carré de magnésium :

sans langue de bois, c'est un peu léger pour un établissement qui se veut bistrannique !

Une dame aux Camélias s'installe au comptoir (elle quinte sans discontinuer, heureusement qu'on n'est pas les uns sur les autres !) ; puis un groupe de joggeurs arrive à petites foulées pour se réfugier autour de grands chocolats fumants : l'atmosphère se réchauffe peu à peu ...

Pour conclure : un café qui ne vous laissera pas de bois.

[www.restaurant-lebois.fr/](http://www.restaurant-lebois.fr/)

\* Apparaît. \*\*Est efficace. \*\*\* Accommodant.

---

## Le Beaujolais d'Auteuil

99 bd Montmorency, 75016 Paris | Station vélib' 76 rue d'Auteuil | Dimanche de 8:00 à 1:00

**Note globale : 14**

Situation : 13 | Cadre : 14 | Accueil : 14 | Ambiance : 13  
| Qualité du café : 17

**Prix d'un café : 2,60 €**

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Cru qui peut rendre cuit » pour « Canon »

Le Beaujolais nouveau, c'était tantôt : finie la grisaille, bonjour la griserie ! Le primeur de la semaine est plus

élégant que puissant, mais garde sa traditionnelle note fruitée. Banane ou framboise ? Cerise ! C'est elle qui est en note de tête cette année. LE sujet du moment, dans tous les cafés ... alors on se la joue Beaujolais jusqu'au bout !

Place de la Porte d'Auteuil, à deux pas de l'hippodrome et des serres du même nom, de nombreux restaus branchés se côtoient. Et puis, un peu en retrait, cette vieille enseigne du quartier qui a prouvé son savoir faire depuis des lustres.

De l'une de ses petites terrasses en enfilade, on profite de l'animation tout en évitant les pots d'échappement. L'intérieur est délicieusement désuet : le comptoir typiquement art déco à l'entrée (et original : première fois que je vois un tel spécimen ... et pourtant j'en ai vu !), le vieux téléphone « à oreilles », les anciennes « réclames » (Ah, l'anisette !). Et puis au sol, le carrelage typique des années 30 avec le nom du café inscrit en mosaïque sur la trappe.

Accueil choral : trois jeunes serveurs nous gratifient d'un chaleureux « bonjour ! »

Look rétro de circonstance, et même, moustache guidon\* pour l'un d'eux.

En ce début de matinée, on est branché petit déjeuner, et ça tombe bien : c'est un bon cru ! Élégamment présenté dans un quart d'excellente baguette coupée en deux, avec au milieu, le couteau enroulé dans une serviette en papier, à la manière d'un hot dog ; également des tranches de beurre présentées sur une jolie ardoise et un pot de lait pour que mon Beau Joël puisse doser son crème à convenance : juste ce qu'il lui faut !

Pour conclure : vin nouveau dans vieux café.


<https://fr-fr.facebook.com/Lebeaujolaisdauteuil/>

\* Moustache effilée aux extrémités remontant en guidon de

vélo.

---

# La Librairie

2 rue Duban, 75116 Paris | Station Vélib' 51 rue des Vignes |  
Brunch le dimanche de 11h30 à 15h30 (28€, 14 pour les moins de  
10 ans) | Accessible 

**Note globale** : 15

Situation : 14 | Cadre : 17 | Accueil : 17 | Ambiance : 15  
| Qualité du café : 12

**Prix d'un café** : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Homme de lettres » pour « facteur »

C'est en face de la charmante gare de Boulaivilliers que nous posons nos montures, pour passer ensuite devant ce petit bijou qu'est le théâtre du Ranelagh\* et remonter vers la rue piétonne de l'Annonciation, toujours très animée. Juste avant, cette ancienne librairie où l'on peut à présent aussi se restaurer ... dont je vous livre, sans attendre, mes impressions.

C'est un lieu à la page, à la fois intimiste et soigné : les tables sont installées au milieu des bibliothèques, sous des citations rimbaldiennes et autres portraits d'écrivains, avec

des livres du sol au plafond – et même sur la carte, puis l'addition. L'occasion, pour les amoureux des lettres (ou amoureux tout court) de se sustenter en compagnie des grands noms de la littérature ; Balzac notamment, dont la maison, nichée au cœur d'un joli jardin, est toute proche.

Mais les classiques ne sont pas seuls à l'honneur : récits de voyages, bandes dessinées, livres d'art ou albums pour enfants se côtoient dans de vieilles ou plus récentes éditions ; il y en a pour tous les goûts : il ne reste plus qu'à dévorer ces mille feuilles sur place (une boîte à lunettes est même prévue pour les étourdis !) ou chez soi ; on les rapporte alors plus tard, ou d'autres – ou pas : ici, tout est basé sur la confiance !

Le dimanche, le long comptoir se transforme en buffet : habitants du quartier et touristes étrangers se retrouvent pour le brunch dans une ambiance conviviale et décontractée. L'espace est par contre limité et il devient vite difficile de se déplacer : mieux vaut venir à la première heure !

Imperturbables, un garçonnet s'applique à un coloriage entre deux bouchées de brioche au Nutella tandis que sa soeur bouquine en dégustant un appétissant pain perdu nappé de sirop d'érable. Le cuisinier en connaît visiblement un rayon ! Variété, fraîcheur ; seules les boissons chaudes des thermos sont bien décevantes au regard de la qualité des autres produits. Mais le sourire et l'efficacité des serveuses nous les font vite oublier ...

Pour conclure : une bonne adresse à plus d'un titre !


<https://www.facebook.com/restaurant.lalibrairie/videos/>

\* Salon de musique transformé en cinéma d'art et d'essai dans les années 30, il est à présent classé et propose des programmations éclectiques mêlant théâtre et musique.



---

# 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 féerie !

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>