

Ma Salle à Manger

Ma Salle à Manger, place Dauphine, 75 001 Paris |

Du lundi au samedi, de 9h à 22h30

Note globale : 15

Situation : 17

Cadre : 12

Accueil : 17

Ambiance : 15

Café : 13

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Béarnais comme Henri IV » (béret)

À la pointe de l'île de la Cité, la place Dauphine est l'une des plus romantiques de la capitale. Contrairement à ce que l'on croit bien souvent, elle n'est pas royale : ce n'est pas un « ensemble urbanistique homogène destiné à mettre en valeur la statue d'un souverain située en son centre ». Il y a bien celle d'Henri IV, mais elle se trouve à quelques mètres, dans un renforcement du Pont-Neuf, histoire de rappeler qu'il l'avait fait construire en l'honneur du Dauphin*.

Bordée de beaux immeubles** à l'arrière du Palais de justice, elle comporte quelques galeries d'art et cafés-restaurants ... dont notre étape du jour.

Une demi-douzaine de tables aux nappes un peu froissées et de jolis pots de fleurs donnent à sa petite terrasse un air de campagne. On s'installe au soleil – il reste juste deux places !

Aucune voiture pour nous troubler ; par contre, des inconditionnels de la pétanque tirent et pointent sur le terre

plein central, à l'ombre des marronniers : ambiance farniente à souhait ...

La vitrine de la Maison annonce la couleur : tresses d'ail et de piment***, invitation au Concours de belote – « S'inscrire ici ! » – et basque rondouillard en costume traditionnel.

L'intérieur, blanc et rouge, est tout aussi pittoresque, avec ses murs tapissés d'affiches à la gloire des fêtes de Bayonne. La patronne nous accueille avec une vraie gentillesse (et un accent délicieux !) : c'est vrai qu'on a l'impression d'être dans sa salle à manger – grande comme un mouchoir de poche, mais on s'y sent bien ...

Une pancarte m'interpelle : « Une journée sans café, c'est risquer de s'endormir avant l'apéro : ne prenez pas ce risque ! » Voilà une adresse qui ne manque pas de piment ... idéale pour prendre un Pau !

Pour conclure : on resterait volontiers accrochés à ses basques.

<https://www.facebook.com/Ma-salle-à-manger-316476178476152/?rf=103856096428177>

* futur Louis XIII.

** dont celui où vivaient Simone Signoret et Yves Montand.

*** même la crème brûlée à la vanille est parfumée au piment d'Espelette !

Au Petit Bar

Au Petit Bar, 7 rue du Mont Thabor, 75 001 Paris |

Du lundi au samedi de 6h30 à 21h

Note globale : 14

Situation : 12

Cadre : 10

Accueil : 19

Ambiance : 17

Café : 12

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Servie sur un plateau » (l'Auvergne)

Grandeur et luxe : au Palais du Louvre où défilent des milliers d'étrangers, place Vendôme où sont installés les joailliers les plus réputés, rue Saint Honoré où se pressent les fashionistas et rue de Rivoli, où voituriers et porteurs de Palaces s'empressent auprès de clients fortunés.

Et puis, derrière le plus ancien d'entre eux*, un incroyable petit bar. C'est son vieil auvent orangé qui a attiré notre attention ; sinon, on ne l'aurait sans doute pas remarqué tant il semble incongru dans ce quartier. Et pourtant, il était là bien avant tout ce beau monde !

1956 : Jean monte à Paris ; il porte des sacs de charbon de 50 kg pendant un an avant d'être embauché comme garçon de café par des Lozériens** comme lui.

1966 : sa femme le rejoint pour ouvrir le leur ; elle tient le zinc tandis qu'il vend du bois de chauffage comme c'est l'usage à l'époque.

2018 : comptoir en Formica, distributeur à cacahuètes, téléphone à cadran, ventilateur Hélix, banquettes de moleskine et baromètre-thermomètre : rien n'a changé ... nos deux auvergnats ont juste quelques années de plus. Elle est maintenant aux fourneaux, lui supervise la salle :

il passe à chaque table pour vérifier que tout se passe bien

tout en veillant à ne pas déranger.

Leurs fils les secondent, Hubert au comptoir, Michel au service.

Ce dernier nous accueille avec une bonne humeur communicative. Les clients sont nombreux et visiblement comme chez eux. Certains l'appellent pour poser avec eux sur la photo :

« Faut que j'me recoiffe ? », lance-t-il gouailleur.

Il revient un peu plus tard faire sa « distribution de bons points » : les additions soigneusement écrites à la main sur des feuilles volantes*** !

Ici, on se contente de l'essentiel : un cadre simple, un accueil sincère, une ambiance familiale. Loin, très loin des artifices, une atmosphère authentique ; bulle intemporelle au coeur de ce quartier si chic ...

Pour conclure : ce petit bar mérite qu'on s'y arrête ☐

<https://www.francebleu.fr/emissions/femmes-de-paname/107-1/marie-cuisiniere-qui-fait-la-cuisine>

* Le Meurice.

** « La Lozère nouvelle » est toujours mise à disposition des clients !

*** Attention : ni chèques, ni cartes bleues ...

Café de l'Epoque

Café de l'Epoque, 2 rue du Bouloi, 75001 Paris | Tous les jours, de 7h à minuit |

Station Vélib' 2 rue de l'Oratoire

Note globale : 12

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

Prix d'un café : 2,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Pair vert » pour « Académicien »

Après Jean d'O*, Johnny : toute une époque ! Ces deux derniers jours ont été marqués par les hommages rendus à ces deux hommes qui l'ont traversée, chacun à leur manière.

Le ciel ruisselle sous un froid mordant, on aurait bien envie d'allumer le feu.

Dans notre café du jour, Radio Nostalgie *retient la nuit* (on préférerait la pluie !).

Ouvert en 1923 dans un passage couvert proche du Palais Royal, cet établissement est l'archétype du bistrot parisien : carrelage à l'ancienne, rideaux de dentelle et lourde tenture de velours à l'entrée.

On imagine bien l'Académicien dans cet univers feutré. Peut-être est-il venu s'y sustenter avec toute l'équipe des Saveurs du Palais, qui sait ? Une chose est sûre, de nombreux films y ont été tournés.

En semaine, les fonctionnaires du Ministère de la culture voisin et autres ronds de cuir du quartier s'attablent en salle

ou directement dans la galerie Véro-Dodat** où quelques tables sont installées. Un endroit hors du temps avec ses dalles en marbre de losanges noirs et blancs qui offrent un bel effet de perspective, ses plafonds ornés de paysages et sa verrière. Si les boutiques d'artisans ont laissé place à des couturiers hors de prix – en voyant leurs créations***, on est parfois soulagé de ne pas avoir les moyens ! -, l'architecture reste d'une élégance rare.

Mais ce matin, la clientèle parsemée (quelques habitués et touristes tout au plus) souligne le manque de charme du mobilier. *Noir, c'est noir* comme notre breuvage mais aussi notre envie de revenir : *café, j'oublierai ton nom ...*

Pour conclure : pas de quoi épater la galerie !

<http://videos.elle.fr/Videos/Restaurant-Le-Cafe-de-l-Epoque-Paris>

* Jean Bruno Wladimir François-de-Paule Le Fèvre d'Ormesson, écrivain, chroniqueur, éditorialiste, acteur et philosophe (1925 – 2017)

** Edifiée en 1826 par deux investisseurs, le charcutier Benoît Véro et le financier Dodat.

*** Christian Louboutin, créateur de souliers de luxe et sa boutique-atelier où se ruent les fashionistas !

—

Café Diane

Café Diane, Jardin des Tuileries, 75001 Paris | Station Vélib' rue d'Alger, angle Rivoli |

Tous les jours aux heures d'ouverture du Jardin (7h30 à 23h l'été)

Note globale : 11

Situation : 17 | Cadre : 7 | Accueil : 11 | Ambiance : 10 | Café : 10

Prix d'un café : 3,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Peut courir sans jambes » pour « bruit »

On est partis de bon matin,
Le long d'la Seine, c'était divin,
A bicyclette,
En chantonnant ce gai refrain,
Vers les Tuileries, vers le jardin,
C'que c'était chouette !

Eh oui, au cœur de la métropole, ce rectangle de verdure est une véritable oasis : merci aux Le Nôtre, père et fils ! Dès le XVIIe siècle, le premier en avait fait une promenade prisée des Parisiens que le second a transformée en véritable prototype du jardin public à la française, avec une large allée vers l'ouest, devenue depuis la plus belle perspective de la capitale : dans l'axe du Louvre, le Carrousel, la Concorde et son obélisque, les Champs-Élysées puis l'Arc de Triomphe.

Au milieu du Jardin, quatre terrasses offrent des places à l'extérieur (uniquement), pour qui veut se reposer au soleil ou à l'ombre de ses arbres centenaires. La plus proche du Palais jouxte un bassin le long duquel quelques colverts se dandinent tandis que deux petits d'hommes s'amuse à les imiter. Ni voitures ni vélos, idéal pour jouer non loin des parents sans gêner les autres clients. Et prime aux lève-tôt, joggeurs ou simples promeneurs : après, c'est le tourisme de masse avec des milliers de voyageurs qui défilent sans discontinuer ...

L'accueil est agréable ... mais pas du tout pro : les tables n'étant pas propres, nous pensions (naïvement) qu'un rapide coup de torchon serait passé sur la notre. Eh non ! Nos tasses (en porcelaine) y sont posées sans sourciller et dégoulinent à l'arrivée, pour révéler ensuite un contenu sans caractère : du café de gargotier dans un cadre idyllique. Dommage ! Deux corbeaux ont grimpé sur la chaise voisine à la recherche de quelques miettes. En fait, ce sont eux qui font le ménage !

L'addition se révèle plus corsée que l'expresso ! La concession ne doit certes pas être donnée mais au moins pourraient-ils faire un effort sur le service ! D'autant que les lieux d'aisance sont ceux du Parc ... payants eux aussi !

Pour conclure : si Diane est la divine, son café n'est pas divin ...

<http://www.cafediane.com>

Le Royal

1 Place André Malraux, 75001 Paris | Station vélib' 165 rue Saint-Honoré | Tous les jours, de 6:30 à 1:00

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,90 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Roi de pique » pour « Alpiniste »

Aujourd'hui, on fête les Rois : nous voici donc partis de bon matin, non pas en train sur le chemin des trois d'entre eux qui partaient en voyage, mais sur celui ... d'un café ! Et celui-là, impossible de le manquer, il trône sur la place voisine des Palais Royal et du Louvre. De sa (petite) terrasse, on profite non seulement du soleil mais aussi des deux belles fontaines centrales, richement ornées de sculptures. Idéal pour se poser après une visite au musée des

Arts Décoratifs ou un spectacle à la Comédie française – également tout proches.

Une magnifique Morgan, mythique cabriolet des années 60, est garée juste devant. Elle attire tous les regards : nostalgie quand tu nous tiens ! Sur le grand tonneau de l'entrée, un éventail propose des cartes dans une demi-douzaine de langues : italien, espagnol, brésilien, russe, japonais et chinois – mais pas d'anglais curiously (pour une fois !). Il est vrai que les touristes sont nombreux, des asiatiques notamment qui débarquent par grappes entières.

L'intérieur est élégant, même s'il lui manque un je ne sais quoi ...

Différents niveaux et recoins évitent toute promiscuité, ce défaut si fréquent des brasseries parisiennes.

Au fond, la salle s'enroule autour d'un majestueux escalier menant à l'étage inférieur, lequel offre un espace plus propice aux conversations feutrées – privatisable est-il précisé.

Quelques clients sont attablés devant les traditionnels croissants, des étrangers mais aussi des habitués. D'autres ont déjà les yeux vissés sur le grand écran installé en hauteur : leur soif de mauvaises nouvelles sans doute ...

Le service est loin d'être royal, et même un peu brut de décoffrage pour tout dire, bien que consciencieux. Mais pour couronner le tout, et c'est bien là l'essentiel, un café au goût savoureux et bien équilibré. Seule l'addition est plutôt salée. La galette ? C'est plutôt dans la caisse qu'on doit la trouver !

Pour conclure : un café agréable au palais ...

<https://www.privateaser.com/lieu/722-le-royal>

Dernier bar avant la fin du monde

19 avenue Victoria, 75001 | Station vélib' en face | Dimanche de 10:00 à 0:30

Note globale : 16

Situation : 16 | Cadre : 18 | Accueil : 15 | Ambiance : 16 | Qualité du café : 15

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Eclaire au café » pour « Néon »

2012, l'apocalypse est annoncée ! Oui, je sais, on l'attendait déjà en 2000, mais là c'est du sérieux (le calendrier maya), et c'est pour le 21 décembre : plutôt que de s'apitoyer en attendant le funeste jour, de jeunes quadras rachètent une ancienne galerie d'art mitoyenne du Théâtre du Châtelet et ouvrent ce bar pour partager leur passion de la littérature fantastique.

«Le Dernier Restaurant avant la fin du monde», titre d'un ouvrage de science fiction, leur inspirera le nom ...

Dehors, une grande terrasse comme tant d'autres ... mais c'est pour mieux nous surprendre une fois entrés, quand R2D2* nous invite à «déposer nos armes» : bienvenue dans un univers parallèle !

Sur plusieurs niveaux, d'impressionnants fauteuils (quoique usés !) Pas d'écrans, mais des reliques (Saint Graal, philtres, potions et squelettes), des jeux de société, de cartes ou de rôles, et des livres, de Jules Verne au Seigneur

des anneaux en passant par des comics ou mangas (qu'on peut tous emprunter) : on se croirait dans la bibliothèque d'Indiana Jones, un vrai décor de film !

L'immense salle est déserte en ce début de matinée. Seul un trio est occupé à jouer, avec, en fond sonore, le générique de la Guerre des étoiles ... sous l'œil d'un monstre humanoïde à tête de seiche, tentacules de pieuvre et ailes de dragon** !

Le Droïde de service nous indique la page intérieure du «Kraken Tribune», posé en guise de set. Surprise : c'est la carte ! Mais il faut être un vrai geek pour en saisir les subtilités. Cocktails avec ou sans alcool (Jedi, Poison Ivy ou Gargle Blaster Pan-Galactique), restauration vegan ou sans gluten, il y en a pour tous les goûts.

Sur ses conseils, je me risque dans les entrailles, un véritable labyrinthe éclairé au néon façon guerre des étoiles :

au premier sous-sol, l'ambiance est futuriste et l'atmosphère digne d'un vaisseau spatial de Stargate.

Au second, c'est plus rustique avec une taverne médiévale et ses tables en bois et fûts de bière. Il y a aussi un dragon et le trône de fer de Game of Thrones, tandis qu'une pancarte précise : «Ne nourrissez pas le troll» ...

Et pour ceux que la fin du monde effraie vraiment, il y a même ... un bunker anti zombie !

Pour conclure : un vaisseau spécial au cœur de Paris.

* Le gentil robot de Star Wars.

** Cthulhu, créature imaginée par Lovecraft.

www.dernierbar.com

<http://www.youtube.com/watch?v=BHHLy0ZSTIU%5B%2Fyout>

Claus

2 rue Jean-Jacques Rousseau, 75001 Paris | Station Autolib' 2
rue de l'Amiral Coligny | Dimanche de 9:30 à 17:00

Note globale : 13

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

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Adjoint aux mères » pour « Biberon »

Le soleil vient de se lever, encore une belle journée, et il va bientôt arriver, l'ami du petit déjeuner, c'est l'ami ... Claus ! Eh oui, c'est lui qui a eu l'idée d'ouvrir cette enseigne entièrement dédiée au repas le plus important selon lui, le « Frühstück » – littéralement « petit morceau, tôt le matin ». C'est vrai que dans son Allemagne natale, ce moment est primordial. Il a donc voulu lui donner ici toute la place qu'il mérite et partager avec nous ses si délicieux souvenirs.

En arrivant dans cette discrète rue toute proche du Louvre, on découvre donc une boutique de produits fins et gourmandises à emporter, et, juste en face, une vraie bonbonnière regorgeant de pâtisseries plus alléchantes les unes que les autres : impossible de résister à la tentation !

On se précipite à l'étage : place sur l'une des banquettes de velours bien confortables de l'un des deux petits salons. Cadre épuré mais cosy, pour un petit déjeuner mais une grande affluence : une poignée de minutes après l'ouverture, la salle est quasi pleine. C'est qu'il faut réserver au moins une

semaine à l'avance nous dit-on, les tables partent comme des petits pains !

Pour s'émoustiller les papilles, des spécialités à la carte : le savoureux gâteau chocolaté à la poudre d'amandes (sans gluten !), l'onctueux financier pistache framboise ou encore le pancake bavarois, star de la Maison. Quelques formules aussi : du « Français » au « Frühstück », en passant par le « Hugo » ou le « Claus », sucré ou salé, il y en a pour tous les goûts, avec – griotte sur le Strudel – des produits sains et raffinés (Ah ces confitures parfumées de gingembre ou de safran !)

Mais l'assiette est assurément moins pleine que la salle et le prix trop élevé pour être cher à notre cœur : plus coûteux que copieux assurément, voilà une addition qui nous préviendra de toute addiction !

Pour conclure : un huis-Claus bien revigorant.

<https://fr-fr.facebook.com/pages/Claus-Paris/195204123833995>

La Coopérative

85 rue de Rivoli, 75001 | Station vélib' rue de l'Arbre Sec
|Dimanche de 9h00 à 22h00

Note globale : 15

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

| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Papillon facile à attraper » pour « PV »

Au cœur de la capitale, entre la rive droite de la Seine et la rue de Rivoli, non, nous ne sommes pas au Louvre mais chez un plus modeste voisin.

Il faut dire qu'après avoir arpenté (quelques uns de) ses 210 000 m² pour admirer (quelques unes de) ses 35 000 œuvres, on a besoin de se requinquer ! Et parmi ses 9,7 millions de visiteurs, un certain nombre se précipitent ensuite dans les gargotes des alentours, ce qui fait ... beaucoup ! Sans compter les shoppeurs de cette artère renommée pour ses grandes enseignes durant le reste de la semaine.

A l'angle des rues Rivoli-Perrault, une belle terrasse, bien protégée du vacarme de la circulation, avec chauffage et couvertures mauves z'et moelleuses pour s'y installer confortablement en observant l'agitation alentour.

Mais notre coup de cœur, c'est l'intérieur, avec sa déco années 50, façon coopérative agricole : vache miniature, sulfateuse, arrosoir, panier, meule, maquette de tracteur et sabots, mais aussi un vieux poste de radio, une ancienne lanterne SNCF et autres vieux objets ...

Accueil souriant et attentionné : le garçon écarte la table pour mieux nous installer puis, apportant nos tasses, les fait tourner d'une pichenette du plus joli côté. La classe !

Des japonais veulent passer commande. No problem : non


seulement la carte est traduite en anglais, mais le jeune serveur le pratique couramment.

Une famille s'installe ; les plus jeunes s'extasient devant leur chocolat chaud : servi dans deux adorables petits pichets, il leur permet de doser eux-mêmes cacao et lait, et ... leur donne l'impression de jouer à la dînette !

Pour conclure : un bel étalement.

<http://www.bistrotlacooperative.com>

La Rose de France

24 place Dauphine, 75001 | **Vélib'** : Quai de l'horloge
| Dimanche de 8:00 à 22:00 

Note globale : 17

Situation : 19 | Cadre : 17 | Accueil : 16 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 16

Prix d'un café : 3,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Faire usage de faux» pour «Moissonner»

On est parti de bon matin, on est parti avec entrain, à bicyclette ; en arrivant au Vert Galant, on a choisi de prendre notre temps, plus d'bicyclette ! Pour un café place Dauphine, face au nid choisi il fut un temps par Casque d'or et Montand, pour abriter leurs amours naissants. Ca avait pourtant mal commencé entre eux : on dit qu'ils s'ignoraient ...

Il est vrai que cette ancienne place royale, qui doit son nom au futur Louis XIII encore dauphin à l'époque de sa construction, est un vrai petit bijou architectural : une trentaine de maisons de pierres blanches et de briques avec arcades au rez-de-chaussée, lovées autour de cette placette triangulaire.

Tout est étonnamment tranquille alors même que l'on est au cœur de la capitale. L'endroit est magique ; pour un peu, on se croirait en province ! Un lieu à taille humaine aussi, plus authentique que la place des Vosges.

Et qui ne manque pas de vie : une mamie traverse avec son panier de courses, un petit bout de chou galope pour effrayer les pigeons, un jeune cabot lève la patte pour faire pousser un vieux vélo accroché à une grille, tandis qu'un vacancier bouquine au soleil sur un banc ...


La terrasse se remplit rapidement ; quelques vélibistes notamment qui comme nous font une halte. Elle est aussi petite que l'intérieur : un vrai mouchoir de poche ! Les vieilles pierres donnent infiniment de charme à l'ensemble, et sur les tables, de petits bouquets de fleurs fraîches ajoutent une note de gaieté. Une gigantesque carte annonce une belle variété de plats aussi inventifs que raffinés, avec des prix certes conséquents, mais pour un dîner romantique, pourquoi pas ?

Le patron n'est pas un grand causeur devant l'Eternel, mais il est attentif et efficace. Nos boissons sont servies dans un bel ensemble en porcelaine blanche, avec le verre d'eau de rigueur, un savoureux spéculoos et un bel assortiment de sucres la Perruche : la classe !

Pour conclure : un lieu mythique où je passerais bien tout mon temps ...

<http://www.restoaparis.com/fiche-res.../la-rose-de-france.html>

Au Père tranquille

16 rue Pierre Lescot, 75001 | Station Vélib' rue Saint Eustache | Dimanche de 9:00 à minuit | Accessible 

Note globale : 14

Situation : 15 | Cadre : 14 | Accueil : 13 | Ambiance : 13 | Qualité du café : 17

Prix d'un café : 2,00 € (2,90 après 14 h)

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : «Chauffeur d'Osiris» pour «Ra»

Que pouvais-je trouver de mieux pour la fête des pères ? (« Faites des paires » en l'occurrence, pour ce qui nous concerne !) Ce café emblématique des Halles est resté authentique, bien dans son jus. Avec ses grands palmiers, ses abat-jours bordeaux perlés de lumière et ses colonnes recouvertes de petits miroirs, on se croirait presque dans le palais des glaces du musée Grévin. Un percolateur mais pas (plus ?) de comptoir ? Incroyable !

Accueil cordial, on est pourtant en avance ! Les garçons s'activent pour préparer la terrasse (Le rythme percutant des percussions en fond sonore leur donne semble-t-il du cœur à l'ouvrage !) Celle-ci s'étale sur trois côtés, le long des rues piétonnes : de quoi observer imperturbablement le va-et-vient permanent des touristes en goguette ou des shoppers émergeant du ventre de Paris ...

Mais le vrai havre de paix est au premier, dans un salon plus cosy : un plafond bas, une moquette bien épaisse, des étagères de livres permettant de délimiter les espaces et de

confortables fauteuils : on y est bien ! Sur un canapé, un vapoteur perplexe contemple la future canopée (on dirait qu'il fume son stylo !), tandis qu'un blond peroxydé profite de la wifi dans un coin : si la déco est restée pérenne, la technique a suivi ! Sous la coupole, perdus dans leurs révisions, trois compères-lycéens se désespèrent face à la philo (eh oui, c'est demain !). Personne n'ose perturber l'ambiance étonnement tranquille, pour ne pas dire ... pépère !

A grande occasion, petit déjeuner : de belles tartines bien fraîches, croustillantes et déjà beurrées (vous m'direz, pas étonnant dans un café !), un crème vraiment savoureux avec une bonne mousse dessus (il frise la perfection !) ... mais un piètre jus d'orange : dommage !

Pour conclure : un café qui père-dure depuis 1902 ...

<http://www.paris-bistro.com/choisir/paris1/auperetranquille.html>

<http://www.youtube.com/watch?v=PkSzi1Yo28s>