SyLon

SyLon, en contrebas des Abbesses à Montmartre, est un nouveau coffee-shop chaleureux proposant du bon café et des saveurs inédites.

Le Strada Café

Le Strada Café, 24 rue Monge, 75 005 Paris |
De 8h à 18h30 (10h le WE) | Station Vélib' Sorbonne – Ecoles

Note globale : 13
Situation : 12 | Cadre : 13 | Accueil : 13 | Ambiance : 14 | Café : 14
Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def':
« Réunion de quartiers » pour « orange »

La Strada a une petite sœur, 3 ans déjà ! Non loin de la Sorbonne, les étudiants s'y retrouvent pour travailler ou refaire
le monde dans une ambiance studieuse : lecture, ordinateurs et conversations feutrées – en anglais quasi exclusivement : parler français ici semble presque incongru ! Les serveurs sont d'ailleurs tous américains ou australiens, jeunes aussi … et discrets (trop ?)

Si la salle n'est pas plus grande que chez son aînée, elle a une belle hauteur sous plafond (3,50m !) et de grandes baies vitrées à l'angle des deux rues – également quelques places sur le trottoir pour compléter les assises.
La déco reste sommaire. On retrouve le bois brut, les pierres

apparentes et le mobilier sobre aux allures scandinaves qui rappelle les origines australo-suédoises des propriétaires. Au mur les œuvres d'un photographe, le coffee-shop promouvant des artistes dans le cadre d'une association. Et un très étroit escalier en colimaçon mène au sous-sol : pour le détour touristique, c'est acrobatique !

Le Latte de mon cher et tendre arrive dans une énorme tasse blanche, crémeux comme il l'aime, mais plus laiteux que caféïné : petite déception donc, du fait de ce manque de caractère. Mon expresso par contre est épicé et corsé à souhait. Les cafés proviennent de petits producteurs bio éthiopiens, brésiliens et indiens, puis sont assemblés et torréfiés chez nous. On peut aussi les commander à la cafetière, piston ou filtre : pratique pour ceux qui veulent s'incruster ! Des cakes, avec ou sans gluten et plutôt roboratifs peuvent les accompagner : banane-nutella, orange-choco-amande, beurre de cacahuète-choco, voire red velvet**.
Quant aux prix, on ne peut pas dire que ce soit donné mais … c'est le quartier !

Pour conclure : a biotiful place.

https://fr.foursquare.com/v/strada-café/54842e01498ee191fa3c80e

* Strada du IIIè testée l'an dernier : http://lescafesdottilie.fr/strada-cafe-marais-paris/#more-5192
** Dessert d'origine américaine de couleur rouge, généralement préparé comme un gâteau à étages couvert de fromage à la crème ou de glaçage au roux.