

Kozy

Kozy est un coffee-shop remarquablement situé entre les Invalides et la Tour Eiffel, renommé pour son brunch maison et healthy ...

La Maison des Pains

A deux pas de la Maison de la Radio, la Maison des Pains est une boulangerie-salon de thé minuscule mais cosy ... qui propose un brunch imbattable !

Café Beaujolais

Fête des pères avec un super brunch dans une vraie brasserie de quartier à l'ambiance familiale : inattendu dans ce secteur ô combien touristique ...

Frappé par Bloom

Par ici la Monnaie ! Quel meilleur endroit pour fêter un anniversaire dans une cour pavée du cœur de Paris à l'abri des regards indiscrets ?

Sunday in SoHo

SoHo, pour un brunch dominical à l'américaine dans un sympathique coffee-shop à deux pas des Grands Boulevards.

L'Inavoué

Inavoué mais incontournable depuis novembre 2017, où trois amis ont ouvert ce restaurant situé le long de la place du marché Saint-Honoré.

La Bohème

Pour prolonger la soirée de manière atypique après une pièce de théâtre dans le quartier Edgar Quinet.

Café 1701

Dans le vieux centre de Saint Briec, un bistrot authentique dans une jolie maison à colombages ... avec une terrasse cachée pleine de charme !

Le Bistro

Le 25 novembre 2018

Le Bistro, 32 bd Magenta, 75 010 Paris

Tous les jours, de 7h à minuit (8h le WE)

Note globale : 15

Situation : 14

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 17

Café : 15

Prix d'un café : 2,40 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle a des mains ravissantes »
(kleptomane)

Au retour de balades le long du canal Saint-Martin pour rejoindre la République, nous étions passés devant à plusieurs reprises ; c'était toujours plein, aussi bien en terrasse qu'à l'intérieur : plutôt bon signe, nous étions-nous dit ... malgré l'avertissement de la devanture : « *Patron méchant mais aubergiste quand même !* »

Alors, aujourd'hui, nous y voilà ... et toujours beaucoup de monde, autochtones et touristes. Il est vrai que ce Bistro a quelque chose de typiquement parisien avec ses petites tables guéridon collées les unes aux autres, ses banquettes de velours rouge, son vieux bar

en bois recouvert de zinc et ... ses poteaux plantés au milieu !

Sur l'antique et majestueux miroir est ajouté à la main :

« La jouissance du ventre est le principe et la source de tous les plaisirs de l'homme ».

Formule d'Epicure, dont on retrouve bien la philosophie, mais qui correspond tellement

à notre Hexagone : que serions-nous, nous autres Français, sans les plaisirs de la table ?

On vient donc ici boire ou se sustenter dans un cadre confortable et chaleureux,

qui a su garder tout son cachet. Nul écran pour polluer l'atmosphère, juste une douce musique doublée du chuintement de la machine et du cliquetis des tasses : un vrai Bistro*, quoi !

Il reste deux places dans la petite alcôve attenante, face à un mur recouvert d'une kyrielle

de mini tableaux ; nous n'y serons pas pour autant oubliés : la serveuse a l'œil à tout et gère les commandes avec une efficacité sans faille malgré l'affluence.

Une bonne surprise aussi avec le café, plein de saveurs ...

tandis qu'un coup d'œil à nos voisins nous donne envie de revenir tester le brunch !

Pour conclure : il donne envie de dire bis trop souvent !

<https://www.pagesjaunes.fr/pros/55343179>

* On lui prête une étymologie fantaisiste mais suffisamment plaisante pour être citée :

le mot proviendrait du russe быстро, bistro (« vite »), que les Cosaques stationnés à Paris en 1814 auraient utilisé pour apostropher les cafetiers.

Mamie Burger

Le 18 novembre 2018

Mamie Burger, 21 rue du Faubourg Montmartre, 75009 Paris

Tous les jours, de 8h à 2h

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 15

Accueil : 13

Ambiance : 14

Café : 10

Prix d'un café : 2,30 €_

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Parfois à cran » (cheveux)

Mamie Burger ? C'est l'idée d'un restaurateur qui voulait lancer des bistrots de burgers avec des produits made in France. Autant dire : rien à voir avec son cousin américain !

Dans la famille des burgers de Mamie, je demande :

- le Papi Dédé avec viande de bœuf de l'Aubrac, bacon grillé, cheddar, pickles, oignons caramélisés et sauce barbecue,
- le Cousin de Savoie avec viande d'Aubrac, cheddar, batavia, oignons rouges, tomates et sauce mayonnaise.
- le ... non, je vous laisse les découvrir !

Il existe à présent une demi-douzaine de Mamies ; la notre s'est installée dans le quartier des grands boulevards, à deux pas du Rex, des Folies bergères

et du Musée Grévin.

Out le look US ; bienvenue dans la salle à manger familiale : chaises et tables en bois patinées par le temps, casseroles en cuivre et anciennes photos et, sur la vieille gazinière, soupière débordant de croissants. Et puis un téléphone à cadran, un vieux poste de radio, une machine à coudre : pas de doute, on est bien chez Mamie ! Sur le mur de briques, une antique raquette de tennis et de vieux skis : mais c'est qu'elle était sportive en plus !

A l'angle des deux rues, les baies vitrées inondent la salle de lumière. Un couple d'italiens s'est installé contre la vitre, pour profiter du moindre rayon, bercé par la musique années 50. Sur la grande table ronde, deux petits d'hommes et leurs parents attaquent le brunch dominical – Mamie s'est mise au goût du jour ! ☐ -, tandis que nous testons notre étalon, l'expresso ... malheureusement assez quelconque : sans être mauvais, il manque vraiment de saveur.

Pour conclure : pourtant ... Grand-mère sait faire un bon café, non ?

<http://www.mamieburger.com/fr/>

* Le week-end de 10h à 16h.