


Medi Terra Nea

Medi Terra Nea, 13 rue du Faubourg Montmartre, 75 009 Paris |
Du lundi au samedi de 12h à 23h, de 11h30 à 16 h30 le dimanche
| 

Note globale : 15

Situation : 13

Cadre : 12

Accueil : 16

Ambiance : 14

Café : 14

Brunch : 17 (Adultes 28€, enfants : 15€)

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Deviendra grand* » (père)

« Bonne fête des pères ! » A deux pas des grands boulevards, voilà une enseigne pour nous qui voulons justement honorer le héros du jour !

La salle**, toute en céramique bleue, rappelle les habitations du sud, mais l'ensemble est un peu froid, même si quelques touches de blanc et rouge l'égayaient un peu, ainsi que d'originaux abat-jours en papier qui dégringolaient du plafond.

Heureusement, l'accueil est vraiment chaleureux : une équipe jeune à l'accent chantant de l'Argentine sous la houlette d'un responsable d'une gentillesse rare. Il passe de table en table pour expliquer, vérifier que tout se passe bien ... et offrir un verre de vin aux heureux papas.

En semaine, un long ruban** serpente au milieu de la salle pour faire défiler antipasti et desserts devant les clients attablés – tandis que les plats se commandent aux serveurs

« volants ».

Mais aujourd'hui dimanche, l'heure est au brunch ... et quel brunch !

Copieux, varié, régulièrement approvisionné et de très grande qualité ; c'est simple, on a beau chercher, pas un produit qui ne soit goûteux – jusqu'au pain !

La cuisine étant ouverte, on suit la préparation des plats de la Grande Bleue, de l'Espagne au Liban. Un vrai voyage qui nous fait découvrir des saveurs pleines de soleil et chanter nos papilles: charcuteries corses, taboulé libanais, houmous, tapenade, caviar d'aubergine, fallafels, pâtisseries orientales ... entre autres ! Et bien que ce soit un buffet, il est organisé pour que l'on puisse se déplacer et se servir sans se gêner : suffisamment rare pour être souligné !

Pour conclure : un brunch formida...bleu !

<http://www.medi-terra-nea.fr>

* Grand-père !

** Comme dans un Kaïtenzushi ou Sushi roulant, sauf qu'ici, la cuisine est méditerranéenne.

NB. Une autre salle à l'étage accueille les groupes ou les enfants auxquels une animatrice propose des ateliers bricolage, maquillage, pâte à sel ou autre, selon l'humeur du jour ...

Irène et Bernard

Irène et Bernard, 58 rue Gauthey, 75 017 Paris |
Tous les jours de 12h à 23h

Note globale : 13

Situation : 12

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 12

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Prend souvent la mouche » (araignée)

Balade dans le quartier des Epinettes *, du nom des ronces du célèbre pinot blanc**

qui envahissaient autrefois le versant sud-ouest de Montmartre.

Le hameau s'industrialise au XIXe siècle et ses agriculteurs sont remplacés par des ouvriers venus s'installer en ville. Depuis, le prix des logements a grimpé en flèche ; les cadres et professions libérales s'y sont installés, attirés pas ses espaces verts et voies piétonnes***.

A l'angle de la rue de la Jonquière, l'une des adresses les plus atypiques du quartier est sans conteste ce bistrot : quelques tables sur le trottoir puis, passé la porte (grinçante !), un vieux comptoir où l'on s'installe pour boire un verre en jetant un œil sur le Parisien du jour, à moins qu'on ne préfère la salle du fond pour siroter tranquillement son café, voire manger un morceau.

Bien que refait depuis qu'Irène et Bernard l'ont repris à Roger, on le croirait là depuis des lustres. Il y flotte un délicieux parfum de naphthaline – on ne dit pas « déco de mémé », mais « vintage » ! Vieux meubles de maison de campagne, papier peint représentant des scènes de chasse à courre (il faut aimer !), photos en noir et blanc, abat-jours rétro à franges, ancienne balance d'épicier et boîtes en ferraille de bouillon Maggi. Si l'on ajoute la

lumière tamisée et

le petit fond jazzy, voilà un bistrot qui ne manque décidément pas d'âme ...

L'équipe est pourtant aussi jeune que la (nombreuse) clientèle et l'ambiance conviviale :

un service efficace et une cuisine familiale à prix raisonnable en font, il est vrai, une bonne cantine de quartier. Pas d'esbroufe, mais de la simplicité aussi bien dans l'accueil que dans

la carte, c'est pour ça qu'on vient !

Pour conclure : il Irène une bonne ambiance.

<http://www.irene-bernard.com>

* Pour « petite épine »


(Epinettes : également des instruments de musique de la famille des clavecins !)

** Auxquelles elles ont d'ailleurs donné leur nom.

*** Comme la célèbre Cité des fleurs.

Café Renaud

Café Renaud, 58 Quai Georges Gorse, 92100 Boulogne-Billancourt |

Tous les jours de 7h à 1h du matin | 

Note globale : 13

Situation : 13

Cadre : 16

Accueil : 12

Ambiance : 14

Café : 10

Prix d'un café : 2,80 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Niche pour chien » (anagramme)

Sur le site des anciennes usines Renault, un nouveau quartier a vu le jour à Boulogne ces dernières années : celui du Trapèze. Le « Café Renaud », son premier commerce, s'est ouvert en 2009, non pas en clin d'oeil au constructeur automobile, mais simplement parce que c'est ... le prénom du patron !

De parents auvergnats*, celui-ci s'est retrouvé paraplégique à 13 ans à la suite d'un accident de moto-cross. Après avoir repris ses études puis un tabac-cave à cigares de la nouvelle Cour Saint Emilion, il a voulu ouvrir son propre restaurant. Mais tous ceux qu'il visitait avaient un bureau à l'étage, des tables serrées et des sanitaires en sous-sol : inconcevable pour lui qui était en fauteuil ! Il a donc acheté sur plan dans ce secteur prometteur alors en friche, et conçu cet établissement à la fois accessible et rappelant le passé industriel du quartier – d'où les gaines apparentes et les luminaires suspendus aux poutres métalliques.

Le cadre est sans conteste le point fort du lieu : très belle hauteur sous plafond, grandes baies vitrées et déco contemporaine branchée, avec notamment un long bar design façon « New York ».

Plusieurs terrasses aussi ; abritée avec d'élégants (et profonds !) canapés Chesterfield ou entourée de verdure avec vue sur l'île Seguin (C'est vrai qu'on est à deux pas de la

nouvelle Scène Musicale : un bon spot après un concert !)

Déception par contre : si le patron semble aussi actif qu'enjoué et son Berger allemand magnifiquement tranquille (quel pelage !), notre serveur n'assure pas vraiment : aucun mot d'accueil, sachet de sucre et tasse tâchés, addition qu'il faut non seulement aller réclamer mais régler ensuite au comptoir. Une petite note d'amertume qu'on retrouve même en arrière goût dans le café ...

Pour conclure : un établissement renaud-mais** pas tout à fait au quai.

www.cafe-renaud.fr

* montés à Paris à 16 ans comme serveurs, puis devenus propriétaires d'une brasserie sur les grands boulevards.

** renommé ☐

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 joaillers 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 ...

Pousse Café

Pousse Café *, 48 rue d'Anjou, 92 100 Boulogne |
Tous les jours, de 8h à minuit

Note globale : 12

Situation : 10

Cadre : 11

Accueil : 14

Ambiance : 15

Café : 11

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Coup de canon » (vin)

A une volée de moineaux de la place Marcel Sembat en direction du pont d'Issy, une dizaine de tables prennent le soleil à l'angle de deux rues, devant un bistrot à l'écart de l'agitation urbaine.

Si le cadre est simple, un peu vieillissant même – oh, pardon : « vintage ! » – avec son grand bar central et ses tables en formica, la chaleur ne manque pas : imposants tonneaux, couleurs soutenues (jaune flamboyant, rouge vif ...), porte recouverte d'un sticker nous plongeant dans une rue de la Havane.

L'humour non plus avec des avertissements à l'attention des buveurs de bière

(« Les pompes sont en service, venez faire le plein ! ») et des vineux

(« Ceux qui boivent pour oublier sont priés de payer d'avance, merci ! »).

L'occasion pour le plus ancien de se remémorer cette réflexion désabusée de Raymond Devos : « L'autre jour, au café, je commande un demi. J'en bois la moitié. Il ne m'en restait plus. »

Ouvriers, éboueurs ou voisins, ils sont nombreux à s'y agglutiner dès l'ouverture, boulonnais pour la plupart. On s'interpelle, on plaisante, on se brocarde, on apostrophe le serveur qui connaît visiblement tout son monde et œuvre tranquillement, avec beaucoup de gentillesse.

En fin de journée, l'ambiance devient plus festive lors des matchs de foot retransmis

sur grand écran ou des soirées jazz : par grand Beau, les instruments sont posés à l'entrée, directement sur le trottoir ...et tout le quartier en profite !

Et si vous cherchez la carte des boissons, c'est sur un disque ... coloré, bien sûr !

Pour conclure : ici la musique, on...Anjou.

<http://www.pousse-cafe.fr>

* Egalement appelé digestif ou rincette, c'est un petit verre d'alcool pris en fin de repas pour « pousser » le café au fond de l'estomac.

—

Holybelly Coffee-shop

Coffee-shop Holybelly*, 5 rue Lucien Sampaix, 75 010 Paris |
Tous les jours, de 9h à 17h (10h le WE)

Note globale : 15

Situation : 11

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 17

Café : 18

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Réserve aux huiles » (bidon)

De retour de Melbourne, un couple ouvre un coffee-shop australien en 2013, dans une toute petite rue proche du canal Saint Martin. Le succès est tel qu'en août dernier, un second voit

le jour ... à quelques numéros du premier** !

Impossible de le manquer : une longue file s'étire sur le trottoir ; plutôt bon signe. No contrainte today, a blue sky ; on prend notre tour ... pour décrocher notre Graal une trentaine de minutes plus tard. Surprise : plusieurs tables étaient libres. Pour susciter l'envie ? Pas un peu too much ?

Une salle toute en longueur mais aérée (belle hauteur de plafond !) ; des murs de briques blancs, un carrelage étoilé, des ampoules suspendues à une rampe de cuivre qui zig-zague, c'est tendance ! Notre table est collée aux autres – on n'a pas pu avoir l'une des alcôves. Qu'importe ! L'ambiance est animée et même friendly, les serveurs souriants et décontractés (sans nous presser pour libérer la place malgré l'affluence) et les conversations bourdonnent, en anglais pour la plupart : dépaysement garanti. Tout au fond, sous une grande verrière, une table d'hôtes, un canapé et un flipper entourés de plantes suspendues forment un espace plus cosy.

La carte se veut rassurante : « Vous avez fait le plus dur, maintenant, on s'occupe de tout ! » Préparé par le barista avec des grains de la brûlerie de Belleville, l'expresso est un mélange de Guatemala-Honduras-Ethiopie, servi avec un petit verre d'eau gazeuse pour se rincer le palais avant et bénéficier ainsi de tout l'arôme : du grand art ! Quant au Latte, il est, au dire de mon cher et tendre, non pas remarquable mais exceptionnel ! Nos voisins attaquent leurs « eggs and sides »*** (un must !), tandis que ceux de droite semblent savourer leurs « Sweet Stack »**** : une touche sucrée idéale pour terminer le breakfast ? Malgré les produits maison et healthy, la note un peu salée risque d'en refroidir certains ...

Pour conclure : un coffee pour s'éc-Latte.

<http://www.brunch.fr/restaurant/holybelly/>

* Contraction des termes anglais *holy*, sacré,

et *belly*, le bidon.

** HB5 pour les intimes, le premier, HB19, a fermé quelques mois pour se refaire une beauté.

*** Oeufs brouillés, au plat ou pochés garnis de hashbrown, galette de pommes de terre.

**** Pile de trois pancakes surmontée de fruits de saison, noisettes torréfiées, crème fouettée maison et sirop d'érable.

La Théière panachée

La théière panachée, 12 venelle des 3 Avocats, 22 300 Lannion |

Du mardi au samedi, de 9h à 18h

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 14

Accueil : 14

Ambiance : 13

Café : 14

Prix d'un café : 1,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Tarte à la poire » (gifle)

Au détour d'une petite venelle de la vieille ville, une malicieuse petite théière rondouillarde nous observe d'une fenêtre – celle d'un magasin de produits zen transformé l'été dernier en salon de thé ... par un ancien décorateur d'intérieur !

Ralliez-vous à mon panache, semble-t-elle susurrer. On délaisse les quelques tables de la rue piétonne (malgré le bon air iodé !) pour s'installer au chaud : tabourets et tables hautes,

grand canapé moelleux et sa table basse ou petites bergères et leur guéridon, sur fond de rideaux épais, tapis moelleux et plantes vertes. La déco soignée et les couleurs reposantes nous invitent à passer en mode détente ; pour un peu, on se croirait dans son salon ...

Accueil chaleureux du patron qui nous indique la marche à suivre ... inscrite à la craie sur le grand tableau : on commande au comptoir, puis on va chercher son plateau une fois prêt avant de le déposer sur le passe-plat au moment de partir. Il faut mettre la main à la pâte, comme à la maison !

Lui l'a déjà mise et apporte ses nouvelles productions : riz au lait aux pralines roses et tiramisu, tandis que les dernières parts de tarte caramel au beurre salé et noix glissent dans les estomacs d'un trio de lycéennes ...

On l'aura compris, sa passion, c'est la pâtisserie qu'il pratique avec brio : il choisit avec soin ses ingrédients et les mélange de manière subtile pour obtenir des saveurs inédites. Ses tartes sont aussi goûteuses qu'élégantes (amandes et miel, citron meringué), ses entremets originaux (spéculoos aux pommes, bavarois au caramel, framboisier au nougat), ses cakes variés (avec ou sans gluten) et ses cookies totalement régressifs (aux Twix, M&Ms ou Kinder) présentés dans de grands bocaux, comme autrefois. Nostalgie de nos jeunes années ...

Même l'expresso et le Latte Macchiato* sont accompagnés d'un mini carambar :

en voilà un qui voit la vie du bonbon côté ☐

Pour conclure : le seul endroit où on a envie de prendre une tarte.

<https://www.facebook.com/ltp22300/>

* Egalement une vaste gamme de thés ainsi qu'une étonnante eau détox de saison avec des fruits frais (fraise, citron, orange cette semaine). Oublié par contre de demander s'ils servaient des ... panachés !

—

Cocotte et Moustache

Cocotte et Moustache, 9 place du Martray, 22 000 Saint-Brieuc

|

Du mardi au samedi 11h00 à 18h00

Note globale : 14+

Situation : 14

Cadre : 14

Accueil : 18

Ambiance : 13

Café : 14

Prix d'un café : 1,30 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Gros titre en Angleterre » (Sir)

Face à la cathédrale, une enseigne sonne gaiement : « Cocotte et Moustache » !

Mais qui sont-ils ? La jeune gérante, adorable de gentillesse et de fraîcheur, nous éclaire volontiers : c'était le surnom donné à ses grands-parents ... transformé pour ses clients en « Cocotiens » et « Moustachiennes » sur sa page FaceBook !

D'abord auxiliaire de justice, après des études théâtrales et

d'assistante sociale, elle a réalisé à 36 ans son rêve d'adolescente : ouvrir un salon de thé-cantine. Et depuis suivi une formation chez Café Mokxa pour développer son activité, si passionnée qu'elle veut maintenant participer au championnat de France de café.

Quelques tables au soleil pour profiter de l'animation de la place, une salle toute en longueur

à la déco vintage et moult petits clins d'œil : chaque table a son étiquette – « Stone et Charden » pour nous replonger dans « l'avventura » ☐ – et son petit pot de cocottes en papier. Une lampe en origamis (sans doute fabriquée lors d'un des ateliers créatifs hebdomadaires*) et, au-dessus du comptoir, un globe lumineux d'où Elisabeth nous salue à côté de deux paires de chaussons bleus et roses : George et Charlotte, of course ... et bientôt le royal baby attendu ces jours-ci ! Mascotte de la maison, la figurine de la reine est régulièrement mise en scène avec un humour décalé très british.

Des nouvelles de Buckingham ? Inutile de suivre « The Crown », il suffit de venir ici déguster

a cup of tee** ou un chocolat à l'ancienne dans un mug à l'effigie de sa majesté, accompagné d'un – humm, on retrousse sa moustache ! – cheese cake ou de cookies : highly recommended !

Et pourquoi ne pas s'installer dans le patio du fond ? Avec ses vieilles pierres et ses lambris, sa toile fuchsia et ses meubles de jardin, il ne manque pas de charme et est un formidable havre de tranquillité.

Pour conclure : une adresse au poil !

<https://www.facebook.com/cocotteetmoustache/>

* Egalement un Motiv'Café où les auto-entrepreneurs se retrouvent autour d'un café une fois par mois pour échanger, se soutenir, partager les opportunités, se construire un

réseau ou monter des projets.

** 26 arômes de la Compagnie Coloniale, plus ancienne marque française de thés : noirs, verts, rouges ; à la violette, la menthe, l'orange, le miel ou le caramel – également en sachets de 100g à emporter.

Donkey's Coffee shop

Donkey's Coffee shop, 1 rue Saint-François, 22 000 Saint-Brieuc |

Du lundi au samedi, de 7h30 à 18h30

Note globale : 14

Situation : 14

Cadre : 13

Accueil : 14

Ambiance : 13

Café : 14

Prix d'un café : 1,10 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Passé à l 'acte » (Légué*)

Un coffee shop briochin : c'est une première ! Tombé sous le charme de ces boutiques lors d'un voyage en Irlande, Renan Baudet** s'y était fait embaucher et avait découvert le métier de Barista***. C'est là aussi qu'il avait fait la connaissance de Mary Louise, pâtissière d'un restaurant gastronomique.

De retour en France, il décide d'ouvrir le sien. Une première

tentative échoue, mais un âne ne trébuche pas deux fois sur la même pierre : la seconde sera la bonne, grâce à une campagne de financement participatif particulièrement réussie.

C'est dans un centre ville encore endormi que nous le découvrons à notre tour :

chic, un âne**** qui aime les alouettes***** !

Au bout de la principale rue piétonne, face au centre commercial des Champs, le bâtiment de style industriel ne manque

ni charme, ni de caractère. Dehors, une petite terrasse ; à l'intérieur, un coin salon et quelques tables sur fond de briquettes rouges, plancher en bois et motifs art-déco : microscopique mais chaleureux. Et l'unique fenêtre sur la rue est devenue comptoir pour la vente à emporter.

Mais que donne-t-on à boire à un âne qui a soif ? Un bon café, bien sûr ! Torréfié par une entreprise locale, il ne manque pas de saveur. Egalement au choix cappuccino, latte, chocolat chaud, thé matcha ou jus de fruits pressé à la minute.

Au ratelier, des bagels, wraps et tartines, à partir de produits de saison et de la région, sans compter, cherry sur le cup cake, pâtisseries de la fameuse amie irlandaise installée non loin : carrot cake, cheesecake et autres banoffee pies mais aussi ... tiramisu breton !

Pour conclure : Âne de Bretagne !

<http://picbear.com/tag/donkeyscoffeeshop>

* Nom du fleuve de la ville.

** Ane familier.

*** Equivalent d'un barman pour le café.

**** « Donkey » en anglais.

***** Les lève-tôt.

