

Lion's Coffee

Lion's Coffee, 10 rue Darnetal, 77 100 Meaux | De 8h à 18h30
(19h vendredi et samedi) sauf le dimanche | ♿

Note globale : 11,5

Situation : 12 | Cadre : 12 | Accueil : 10 | Ambiance : 13 |
Café : 11

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Vacances de rêves » pour « insomnie »

Petite halte au pied des remparts de l'ancienne capitale de la Brie pour rejoindre le marché (on est samedi !), en descendant vers la Marne depuis la cathédrale.

Quelques tables installées sur l'une des rues piétonnes et une enseigne rugissante : celle du premier coffee-shop de la ville, ouvert l'an dernier par un jeune couple. Elle était dans la vente, lui chez Starbucks ; tous deux ont repris le concept du café à l'américaine et fondé leur propre chaîne, avec l'idée d'en installer dans les centres villes pour développer la vie de quartier.

L'intérieur est lumineux grâce à ses baies vitrées d'angle et sa déco blanche et boisée, avec plusieurs espaces malgré la petite surface : une grande table collective, deux canapés de cuir capitonnés pour la détente et, au fond, des tables individuelles pour lire ou travailler.

Pour compléter le décor, quelques plantes vertes, une licorne grandeur nature et des luminaires design ... mais accrochés un peu bas pour mon grand suisse qui s'y cognera à 3 reprises !

La commande passée à l'entrée, notre barista nous appelle peu

après pour venir l'y chercher :

il peut ainsi poursuivre sa discussion avec ses collègues. Ici, aujourd'hui en tous cas, ce n'est pas le client qui est roi, c'est le lion ! Le site du fauve nous annonçait de vrais pros mais l'apprenti qui nous sert n'a de léonin que la crinière. Quoique ... Il paraît que les mâles de ces félins sont très paresseux et dorment jusqu'à 20h par jour : on a finalement eu de la chance qu'il soit réveillé !

Mais l'ambiance est tranquille et conviviale, et pour les amateurs d'art et de musique, la maison offre la possibilité de mettre en avant leurs talents.

Les propriétaires viennent même de racheter la pièce voisine qu'ils veulent transformer en Coffee & Art Room pour les mettre en lumière : un lieu de partage et de découverte pour les nouveaux musiciens, photographes, dessinateurs, graphistes, architectes, décorateurs, designers et autres, qui doit également permettre aux clubs ou entrepreneurs de se réunir...

Pour conclure : un lion et quelques à crocs.

<https://www.lions-coffee.com>

Au Rocher de Cancale

Au Rocher de Cancale, 78 rue Montorgueil, 75002Paris | Station Vélib' 32 rue Etienne Marcel |
Tous les jours, de 8 h à 2h

Note globale : 14

Situation : 17 | Cadre : 13 | Accueil : 12 | Ambiance : 14 |
Café : 14

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Abordable avec le bac » pour « île »

Hugo écrivait* qu'« à la fatigue, pour filer un câble, pour virer un cabestan, Jean Valjean valait quatre hommes : il soulevait et soutenait parfois d'énormes poids sur son dos, et remplaçait dans l'occasion cet instrument qu'on appelle cric et qu'on appelait jadis orgueil, d'où a pris nom, soit dit en passant, la rue Montorgueil près des halles de Paris ». Cette artère qu'empruntaient jadis les mareyeurs pour livrer leurs huîtres bretonnes et normandes est justement notre escale du jour. Vieilles boutiques et commerces de bouche sont toujours de mise dans cette rue perpétuellement vivante ...

A l'angle d'une ruelle, les murs d'un vieil immeuble plient sous le poids du temps. La (curieuse) sculpture d'un rocher où s'agrippent moules et huîtres orne le bas et sa façade pastel aux encadrements de bois sculpté a incontestablement du cachet ; elle est d'ailleurs classée. Quelques tables sont installées au soleil face à la rue piétonne, de quoi donner envie de s'y échouer !

L'intérieur est hors du temps, avec ses murs de guingois et ses poutres apparentes. Le rez-de-chaussée nous transporte dans une vieille auberge avec ses petites tables serrées et son ambiance conviviale et bruyante (à éviter pour un tendre tête à tête !)

A l'étage, la salle est plus calme et raffinée : chaises anciennes, lustre (raccord avec cet établissement illustre depuis des lustres !) et fresques du dessinateur Gavarni (qui payait ainsi ses repas du soir). Egalement fréquenté à l'époque par Théophile Gautier, les Goncourt et Dumas, c'était surtout le restaurant préféré de Balzac qui y fit défiler nombre de ses personnages de *La Condition humaine*.

Mais revenons au XXIème siècle ! La Carte « Limonade » nous

propose les boissons apportées (un bon moment plus tard) par un serveur pour le moins nonchalant. Mais le café est parfumé, la mousse du crème magnifique et les petits verres à pied accompagnés de leur carafe d'eau tout à fait délicats.

Pour conclure : très honorés de prendre place après Balzac !

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

* *Les Misérables*.

Café Titon

Café Titon, 34 rue Titon, 75011 Paris | Station Vélib' 22 rue Jules Vallès |

De 8 h à 2h (10h à 23h le dimanche)

Note globale : 14

Situation : 12 | Cadre : 13 | Accueil : 15 | Ambiance : 16 |
Café : 13

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Mis en bière » pour « houblon »

Chorale franco-allemande cherche point de chute pour fêter la trêve estivale :

le premier café germanophile de Paris s'impose !

C'était il y a 8 ans : de retour de Berlin, deux jeunes entrepreneurs ont l'idée de transformer un ancien bar de la rue Titon en un café ... teuton ! Spécialités d'outre-Rhin à partager dans une ambiance franco-allemande, le succès est immédiat.

- Des Germains et leurs cousins s'y retrouvent depuis pour :
- boire leur *Kaffee* matinal en parcourant *le Spiegel* ou *le Zeit* mis à disposition des germanophones ou expatriés,
 - déjeuner pour pas cher de *Würste*, *Schnitzel* ou *Maultaschen**,
 - emmener les enfants goûter d'un *Tagskuchen* arrosé de *Bionade*, *Apfelschorle*, ou *Fritzcola*** ; et même dessiner sur les nappes en papier ou faire des coloriages !
 - tester leurs bières pression (*Alpirsbacher*, *Andechs*, *Paulaner von fass...*) ou en bouteille (*Augustiner*, *Berliner kidl*, *Erdinger weissbier*, *Waldhaus...*), à accompagner de *Bretzeln* tout juste sortis du four. La carte détaille chacune d'elles pour les novices (origines, arômes, méthodes de fabrication) et les inconditionnels peuvent participer à des ateliers de fabrication de bière blanche. A l'automne, la rue toute entière se transforme en gigantesque *Biergarten**** : les premiers arrivés prennent place autour des longues tables de bois, les suivants restent debout, la chope à la main, pour échanger dans l'une ou l'autre langue sur fond de musique typique.
 - se déguiser à l'occasion du Carnaval de Cologne fin février, en dégustant la *Kölsch***** pression de rigueur : ambiance festive assurée !
 - soutenir, par écran interposé, les footballeurs teutons durant les coupes du monde ou d'Europe.

Pour conclure : idéal pour une saucisse-fritz !

<http://cafetiton.com>

* Saucisses, escalopes panées ou ravioles.

** Gâteau du jour et boissons bio à base de fruits et plantes, jus de fruits pétillant ou coca-cola allemand.

**** Jardin ou terrasse où l'on pouvait à l'origine consommer ses propres denrées à condition de commander la bière.

***** Bière de Cologne, symbole de leur identité régionale.

Le Barbe à Papa

Le Barbe à Papa, 18 rue Condorcet, 75009 Paris | Station Vélib' 19 rue d'Abbeville |
Brunch le dimanche de 12h à 17h

Note globale : 14

Situation : 11 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 15 |
Café : 13

Prix du brunch : 27 €

Aux mots croisés du jour :

« Collier d'homme » pour « barbe »

Aujourd'hui n'est pas un jour à commettre un impair, mais avec toutes ces fêtes, je m'y perds !

Heureusement, pour célébrer le héros du jour, j'ai trouvé une idée au poil : un bistrot de quartier façon salon-barbier.

Vieux sièges de coiffeur, ciseaux et rasoirs, chauffe-serviettes (pour faciliter la pénétration de la crème), vaporisateur à talc (pour apaiser la peau après rasage), affiches et autres objets chinés nous plongent dans l'univers de la pogonotomie*.

La salle n'est pas immense mais joliment éclairée par les baies vitrées en arc et aussi chaleureuse que les deux jeunes qui nous accueillent : le barman, élégamment moustachu (comme il se doit !), et la jeune serveuse (non, ce n'est pas une femme à barbe !)

Dans l'alcôve du fond, une table en U permet aux bandes de barbues et leurs amis de se réunir – jusqu'à 10 installés comme aujourd'hui sur ses banquettes.

Seules les quelques tables alignées en rang d'oignons sur le trottoir sont encore libres, toutes les autres ont déjà été prises d'assaut (heureusement, nous avons réservé !) – des familles pour la plupart, jusqu'à 4 générations !

Une ambiance pas rasoir – un peu bruyante, mais conviviale et bon enfant.

Le brunch est servi à l'assiette : traditionnels jus de fruits fraîchement pressés (servis dans de jolis verres à pied), boisson chaude et pain en corbeille. Mais la première tartine à peine beurrée, on nous apporte déjà la planche principale. Vite, faire de la place puis se dépêcher avant que plat ou boisson ne soient froids. La barbe ! Dimanche est le seul jour de la semaine où l'on pensait pouvoir ne pas être bousculés ! Par chance, le dessert arrivera plus tranquillement.

Au final, si le tarif est un poil élevé, tous les produits sont de qualité et l'on repart repu ... il y a même une coupe remplie de bonbons pour faire passer la note!

Pour conclure : un brunch qui décoiffe.

<http://www.lebarbeapapa.fr/barb-brunch/>

Et, pour le rasage à l'ancienne :

<https://www.youtube.com/watch?v=ZYDgJMZn-F8>

* Rasage des poils du menton et des joues.

Chez Francis

Chez Francis, 7 place de l'Alma, 75008 Paris | Station Vélib'
3 avenue Montaigne |

Tous les jours de 8h à minuit | 

Note globale : 14

Situation : 15 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 13 |
Café : 14

Prix d'un café : 4,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Travaille à la campagne » pour « député »

Le Triangle d'or ? Un quartier fascinant, délimité par les avenues Montaigne, Georges V et Champs Elysées !

Surnommé ainsi dans les années 20 parce qu'il abritait des familles fortunées, il bénéficie d'une réputation prestigieuse : enseignes de luxe (Vuitton, Dior ou Ricci), somptueux hôtels (Plaza Athénée et Fouquet's Barrière), ambassade du Canada (ils connaissent les bonnes adresses, nos cousins !), sans compter des tables réputées où se restaurer après une après-midi shopping (prévoir quelques poignées de gros billets !), un spectacle au Crazy Horse ou au théâtre des Champs Elysées ... voire une simple escapade.

La nôtre s'achève chez Francis dont la terrasse donne sur la Tour Eiffel, la flamme de la Statue de la Liberté et les coupoles de la nouvelle église russe : idéal pour joueur aux touristes, inviter ses relations d'affaires ou voisiner avec des peuples. Mais à cette heure matinale, la clientèle est aussi rare que les voitures de la place ; de quoi permettre à nos poumons de souffler. Quelques japonais et américains attendent le feu rouge pour se prendre en photo devant la Dame de fer puis l'expédier aussitôt à l'autre bout du monde ...

L'intérieur est élégant et raffiné, tout en rouge et or (On est dans le triangle !) ; l'ambiance chic et tamisée grâce aux stores et éclairages orangés.

Avec sa robe noire et son petit chignon serré, Laureen, notre jeune serveuse, est raccord avec le cadre. Souriante aussi

quand elle nous accueille puis nous apporte notre café, servi avec son verre d'eau et son carré de chocolat noir.

Le prix n'est pas donné, mais il est affiché à l'entrée, donc pas de mauvaise surprise, et puis, ça se paie une vue sur la Tour Eiffel, Madame !

Pour conclure : ici le café n'est pas à trois francs-six sous.

<https://www.chezfrancis-restaurant.com/casa-luca/>

<http://videos.elle.fr/Videos/Restaurant-Chez-Francis-Paris>

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 XVII^e 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>

Caffè Stern

Caffè Stern, 47 Passage des Panoramas, 75002 Paris | Station Vélib' au 42 rue Vivienne |

Du mardi au samedi de 8h30 à minuit

Note globale : 14

Situation : 15 | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 12 |
Café : 17

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Broyé par certains » pour « noir »

De passage dans l'une des plus belles galeries couvertes de Paris, nous voilà transportés deux siècles en arrière au milieu de petites échoppes et restaurants qui ont su préserver toute leur authenticité. Assurément l'un des endroits les plus romantiques de la capitale !

A côté des magasins de philatélie, une devanture nous intrigue : un loup et un renard empaillés s'y font face. Ceux d'un taxidermiste ? Nenni ! C'est un ancien atelier de gravure* repris par des restaurateurs de Venise et Padoue ... qui ont demandé à Philippe Starck** de le re-designer : ailes et colliers de diamants pour les deux carnassiers, coussins

Picasso, objets vaudou, chapeaux en guise d'abat-jour, lustres Murano, tabourets en aluminium et tables en inox. On reconnaît son style d'un certain goût faute d'être d'un goût certain ...

Heureusement, il n'a pas pour autant sacrifié le décor d'origine et ses boiseries sculptées, ses murs gansés de cuir et ses parquets d'époque. La succession de petites salles et les éclairages vacillants accentuent encore cette atmosphère singulière et l'impression d'être hors du temps.

Mais on vient aussi pour le *caffè* au goût unique qui vous réveille dès 8h30 : l'expresso serré à la poudre de cacao, le vigoureux Jamaïcain de Vérone*** ou le mini cappuccino de Trieste à la mousse de lait froide. La Légendaire Faema E61 n'y est pas étrangère : un vrai bijou, cette machine à café !

On les accompagne d'une brioche à l'huile d'olive, safran et réglisse, d'une tartelette à la ricotta ou d'un croissant fourré. En salle, pour ceux qui ont le temps de les savourer, au comptoir pour les plus pressés ou sur une table à l'extérieur pour les curieux désireux d'observer le ballet matinal des livreurs...

Pour conclure : à graver dans nos mémoires pour épater la galerie ...

www.caffestern.fr

* Ancien haut lieu de la gravure de 1834 à 2008, classé Monument historique.

** Créateur français mondialement connu pour ses décorations intérieures, ses productions en série de bien de consommation courante et son design industriel.

*** Le torrificateur de cet excellent café fournirait les plus grandes tables d'Italie.

La Comtesse

La Comtesse, 29 avenue de Tourville, 75007 Paris | Station vélib' au 85 avenue Bosquet |

Tous les jours de 7h à 23h | ♿

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ne sèche pas facilement » pour « érudit »

Elle a pris ses quartiers dans un immeuble haussmannien à pans coupés du très chic VIIème arrondissement, à deux roues de calèche de la tour Eiffel qu'on aperçoit de la terrasse :

La comtesse aime la pompe.

Dans son boudoir inspiré des salons littéraires du XVIIIème, la bibliothèque et les fresques du plafond rappellent ce Siècle des Lumières, tandis que des luminaires en papier froissé apportent une touche de modernité :

La comtesse a du goût.

Les beaux esprits peuvent ainsi s'adonner au plaisir de la conversation ou de la lecture, voyageurs d'Outre-Manche mais aussi écrivains en mal d'inspiration :

La comtesse est cultivée.

Son maître d'hôtel nous accueille avec beaucoup de délicatesse.

Il nous apporte notre café après quelques soucis logistiques et s'excuse : « Ce n'est pas un express ! »

Mon cher et tendre a choisi le jus de carottes-pommes-oranges, multi vitaminé :

« Je vais vous le servir dans un verre à pied : vous allez l'apprécier comme un grand vin ! » promet-il. C'est vrai !

Madame arrive à 9h et s'enquiert de savoir si tout se passe bien :

La comtesse est prévenante.

Viennoiseries, gâteaux et petits pains nous attendent sur d'élégants guéridons**.

Si les croissants sont vraiment décevants du fait de leur manque de fraîcheur, les cakes se révèlent par contre exquis.

Nos deux voisines savourent un chocolat chaud servi comme à l'époque dans une chocolatière en porcelaine,

qu'elles accompagnent de douceurs : « Vous reprendrez bien un de ces délicieux macarons, ma chère ? »

La Comtesse est gourmande.

Pour conclure : des qualités in-comtesse-tables ...

<http://comtesse-hotel.com/fr/cafe.html>

* Petit déjeuner express (boisson chaude, jus de fruits extra frais et 3 viennoiseries pour 9€)

ou buffet à volonté (19€)

** Egalement surmontés de bonbonnières remplies de fraises Tagada et Chupa Chups !

Dudule

Dudule, 205 bd Vincent Auriol*, 75013 Paris | Station vélib' au 11 place d'Italie | 365 jours par an, de 6h à 2h, brunch de 11h à 16h | ♿

Note globale : 15

Situation : 13 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 15 | Qualité du brunch : 15

Prix d'un café : 2,10 € | Prix du brunch : 19,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle sort de la cruche » pour « idiotie »

Dudule ! Comme un pied de nez à la froideur des tours qui le surplombent, ses lettres dansent sur la devanture du café dont il a pris le nom.

Celui du personnage burlesque interprété par Clyde Cook dans les années 20 ?

Ou le diminutif** d'un des jeunes patrons qui ont repris l'affaire ?

A l'intérieur, la déco rétro fait plutôt penser au premier avec ses carrelages blancs style métro

et ses banquettes de cuir noir. Petites ou grandes tables, sièges ou banquettes, alcôves ou grands espaces, chacun peut y trouver son bonheur. Et ça ne désemplit pas, aussi bien au zinc qu'en salle ou en terrasse ! Qui pour lire son journal ou faire ses mots croisés (Tiens, tiens !),

qui pour commenter la passation présidentielle du jour ou encore fêter un événement à l'instar de ce groupe de onze

personnes qui s'engouffrent jusqu'au fond.

Les deux serveuses accueillent chaleureusement les clients et virevoltent entre les tables. Arrangeantes : bien qu'il ne soit que 9h, notre demande de brunch est validée. Le grand crème en guise de boisson chaude ne nous laissera pas un souvenir impérissable (comme dans trop de cafés parisiens, il manque de saveur et d'onctuosité) mais le jus d'orange est fraîchement pressé et la tartine coupée dans une vraie baguette tradition : deux bons points ! Quant au pain perdu, il nous rappelle les goûters de notre (lointaine !) jeunesse : comme une petite madeleine ...

Une assiette de saumon (ou lard), œufs brouillés, laitue et pommes de terre sautées est ensuite servie, tellement copieuse qu'on terminera par la salade de fruits plutôt que le fromage blanc. Du fait maison avec des produits de qualité : un bon spot donc pour bruncher le dimanche ou un jour férié ... Et d'après nos échos, on y propose aussi une viande d'Aubrac goûteuse et tendre :

à tester peut-être après une journée shopping au Centre « Italie 2 »*** ?

Pour conclure : un treize-or dans le treizième.

<http://www.pariszoomtv.com/accueil/chez-dudule-bar-brasserie-75013-paris/>

* Premier président de la IV^e République, brillamment élu par le Parlement dès le premier tour en 1947. ** Théodule. *** Centre commercial de la place d'Italie.

La Rotonde

La Rotonde, 105 bd du Montparnasse, 75006 Paris | Station vélib' au 40 rue du Montparnasse | Tous les jours, de 7h30 à 1h

Note globale : 14

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

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Porte-voix » pour « urne »

En marche vers la rive gauche ! Riche en brasseries réputées, on y trouve notamment le Select, la Coupole, le Dôme et la Rotonde quasiment face à face. A l'angle des boulevards Raspail et Montparnasse, la dernière étale son nom en lettres d'or sur fond de stores d'un rouge éclatant : impossible de la manquer !

Célèbre café emblématique des années folles, elle a gardé son cadre chic, avec ses lampes et lustres art déco, ses cuivres bien astiqués, ses banquettes rouges et nappes blanches immaculées et ses reproductions d'artistes l'ayant fréquentée : Modigliani, Chagall et Picasso. D'autres personnalités littéraires ou politiques s'y sont aussi affichées : Apollinaire, Cocteau ou Prévert mais aussi Lénine, Trotski et plus récemment, François Hollande à l'occasion de sa victoire à la primaire socialiste en 2011 ... et Emmanuel Macron, après sa qualification au second tour de l'élection présidentielle il y a tout juste deux semaines, pour une soirée de fête au milieu de ses soutiens et people.*

Aisance et élégance sont les maîtres mots : sous de majestueuses orchidées, les assises sont confortables et les lourdes tentures des sas d'entrée empêchent les courants d'air. Voilà qui explique sans doute la forte proportion de retraités BCBG. De nombreux touristes aussi (beaucoup d'asiatiques), et en semaine, des hommes d'affaires qui réservent les box du rez-de-chaussée ou les salons du premier pour pouvoir échanger en toute discrétion.

Le personnel est irréprochable, aimable et efficace ; chefs de rangs, maîtres d'hôtels et serveurs sont vêtus de noir avec le long tablier blanc de rigueur.

Les prix sont à la hauteur du lieu : petit noir à 3€ et thé à 12, mais parmi les formules de petit-déjeuner proposées, l'une est particulièrement intéressante : pour 5€, on a vous offre un espresso, une tartine beurrée et un verre du jus d'orange ... d'autant que la baguette semble vraiment bonne : nos voisins en redemandent !

Pour conclure : on peut en faire sa brasserie d'élection.

*

<http://www.bfmtv.com/culture/la-rotonde-un-brasserie-mythique-repere-des-artistes-a-paris-1149759.html>