

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'engouffre 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 expresso, 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>

Le fournil d'Eugénie

Le fournil d'Eugénie, 122 bd Murat, 75016 Paris | Station vélib' au 120 bd Murat |
De 6h à 23h sauf le lundi

Note globale : 12

Situation : 9 | Cadre : 10 | Accueil : 13 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 1,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Court-jus » pour « expresso »

Vous rêvez de mettre les voiles vers le Portugal ? Faites escale chez Eugénie ... histoire de vous mettre au parfum ! A deux pas de la peu bucolique mais non moins incontournable Porte de Saint Cloud (pour qui veut aller Issy ou là), ce salon de thé-boulangerie-traiteur est une vraie enclave portugaise.

Une poignée de tables sur le trottoir, quelques autres à l'intérieur (un mouchoir de poche !), des photos, journaux et objets rappelant le pays (grande barque colorée, clochette en forme de coq, emblème national etc.) : c'est simple et convivial. Le must ici, c'est l'ambiance ; même le patron, pourtant peu expressif au premier abord, concentré qu'il est sur son travail, devient presque volubile avec ses compatriotes – qui forment l'essentiel de la clientèle : voisines, maçons, familles ; toutes les générations se retrouvent dans la casa.

De bonnes effluves nous parviennent du four qu'on aperçoit derrière la vitre :

celles des pasteis de nata tout juste sortis, croustillants et saupoudrés de cannelle.

Quoi de meilleur pour les papilles ?

On s'attable devant un petit bica, semblable à l'expresso, bien qu'un peu plus doux car de torréfaction plus légère. C'est l'un des plus célèbres, le Sical*, du nom de l'entreprise fondée en 1947 à Porto par Vicente Peres. Parti de rien, il a su la faire prospérer, ouvrant une première succursale à Lisbonne, puis dans tout le pays, et même au-delà.** Il a aussi été le premier à faire de la publicité pour une marque portugaise de

café et de fait, on la retrouve ici sur les tasses,
les sachets de sucre, des affiches ...

Avis donc aux nostalgiques aspirant retrouver l'ambiance d'un
séjour ou futurs globe-trotteurs désireux d'un avant-goût de
vacances ...

Pour conclure : un bon bica rempli à ras.***

<https://cafestorrados.nestle.pt/sical/>

* Society Importadora CAFés Limited.

** Elle a depuis été rachetée par le groupe Nestlé.

*** Bica à ras car ... Ara-bica !

La Balle au Bond

La Balle au Bond, Port des Saints Pères, 75006 Paris | Station
vélib' au 5 quai Malaquais |

Du mardi au samedi de 12 h à 18 h, brunch le WE de 11h30 à
15h, 24€

Note globale : 16

Situation : 19 | Cadre : 15 | Accueil : 16 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « On peut y être mené en bateau » pour «
île »

Rive gauche, au pied du Pont des Arts, une jolie péniche blanche est amarrée : embarquement immédiat, larguez les amarres ! ... Euh, non, elle reste à quai, mais bien à quai !

Qu'à cela ne tienne : à bord, l'intérieur est cosy et la terrasse du pont supérieur ouverte hiver comme été. De l'un comme de l'autre, vue imprenable sur le Musée du Louvre et les quais de Seine. De quoi s'offrir une pause tranquille au coeur de la capitale, sur l'eau ... histoire de prolonger les vacances avec un café, un cocktail, une glace (bio) ou un brunch. Notre cadet a besoin de forces, il vient de franchir le seuil d'une nouvelle année : va pour le dernier !

Malgré le grand soleil, nous préférons le salon moins venté et plus tranquille

– ceci d'autant plus qu'on est servi à table : après les traditionnels jus de fruits, boissons chaudes, petits pains et viennoiseries, on a le choix entre trois assiettes dont les noms évoquent des peintres* exposés sur l'autre rive, puis on finit sur une note sucrée avec une verrine de fromage blanc accompagnée d'un cake au citron. Des produits vraiment goûteux et de qualité,

y compris le pain ce qui n'est pas si fréquent ; seul le café crème n'était pas à la hauteur ... et

le service un peu précipité : tout notre repas étant arrivé quasiment au même moment, notre table était encombrée et nos plats ont refroidi (Saint Croc**, faites quelque chose !)

Outre la gastronomie, la culture est de règle ici : il y a quelques années, on assistait à des numéros de cirque (d'où le nom) ; actuellement plutôt des expositions et rencontres littéraires, des soirées festives aussi où les artistes se jettent à l'eau et la musique résonne sur la Seine*** (pop, folk, électro, wave, indé ou autres, c'est éclectique !) Et puis, la péniche est régulièrement privatisée pour des tournages de clips et émissions, ou des shootings photo : il est prudent de passer un coup de fil avant de s'y rendre !

Pour conclure : un brunch où tout est au quai.

<http://laballeaubond.fr/peniche-paris/>

* Berthe Morisot, Georges Seurat et Louise Abbéma, impressionnistes ou inspirés par ce mouvement de la seconde moitié du XIXème (2 femmes sur les 3 !)

** Synchro ...

*** Scène

Mme Mouss'tache

Mme Mouss'tache, 26 rue Colvestre, 22 220 Tréguier | De 10h à 21h, sauf le dimanche et le jeudi matin

Note globale : 13

Situation : 13 | Cadre : 14 | Accueil : 16 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 12

Prix d'un café : 1,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « De Pâques » pour « île »

A l'ombre des flèches de la cathédrale, dans l'une des rues pavées de cette petite cité de caractère, nous découvrons tout à fait par hasard cette ancienne demeure où Mme Mouss'tache nous accueille, comme à la maison.

Comptoir de bois, meubles dépareillés dont une longue table trônant au centre, fauteuils d'un côté de la cheminée et canapé de l'autre, tonneaux et leurs tabourets : chacun peut trouver sa place. Qui pour un chocolat chaud-maison (servi dans un grand bol comme chez Mémé !), ou bien une dégustation de bière (plus de 260 marques !) agrémentée de saucisson-fromage. En guise de déco, de vieux objets, des caisses de bois et un original patchwork de collages entre les poutres du plafond. Les deux jeunes propriétaires ne manquent pas de créativité !

Pour animer leur nouvel établissement, ils organisent des dégustations de bières le vendredi et des soirées festives, comme l'OktoBreizhFest en septembre (clin d'œil à l'Oktoberfest munichoise) et la Saint-Patrick en mars. La rue est alors bloquée et de grandes tables installées à ciel ouvert, pour y boire un verre ou manger crêpes et galettes en écoutant un concert de musique bretonne ou irlandaise.

En ce week-end de Pâques, l'ambiance est plus tranquille. Dimanche prochain, on vote et les Moustachus se sentent dans le brouillard. Ils tirent à boulets rouges sur les politiques, à bâbord et à tribord, tout le monde en prend pour son grade :
– « Si les extrêmes passent, nationalistes contre trotskistes : ça s'terminera comme dans Astérix ! »
– « On n'a qu'à élire l'plus vieux, comme ça on n'aura pas long à lui payer sa retraite ! »
(Pas cloche, c'lui-ci !)

Au fond, une jolie porte voûtée annonce la « Cave-Epicerie fine ». Elle regorge de trésors : whisky, rhums, cidres, bières par dizaines (bretonnes telles la Philomenn ou la Britt, mais aussi belges, allemandes et autres) – sans compter des caviars de légumes, rillettes de poissons, pâtés et saucissons au cidre et aux pommes ...

Pour conclure : un café au poil !

<https://www.facebook.com/m.mousstache/>

Digor Kalon

Digor Kalon, 89 Rue du Maréchal Joffre, 22700 Perros-Guirec |
De 18 à 1h, 2h en saison, sauf le lundi ; fermeture 15j en
janvier

Note globale : 14

Situation : 10 | Cadre : 17 | Accueil : 14 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 1,80 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Marin d'origine » pour « sel »

Une façade aux couleurs franches et joyeuses : dans la peu
commerçante rue remontant du port, impossible de la manquer.
C'est celle d'une ancienne brocante transformée en taverne
bretonne. Le nom intrigue. Renseignement pris, « Digor
kalon » signifie ouvrir son appétit et son cœur à la fois.
Tout un programme !

A l'intérieur, l'esprit de la chine a perduré, c'est un vrai
bric-à-brac !

Vieux ustensiles (Ah ! Le presse purée en fer blanc de Mémé
!), machine Singer transformée en table, portes de lits clos,
Gwenn ha du* et souvenirs de voyages lointains. Il y en a
jusqu'au plafond ; casseroles et cafetières, vieux vélos et

même un canoë canadien suspendu au-dessus de la grande table. Au bar, de vieux loups de mer sculptés dans le bois crachent la bière, tandis que d'anciens fûts surmontés de selles de tracteur offrent une assise aux consommateurs.

Si l'on franchit la porte du fond, nouvelle surprise : l'arrière-cour a été transformée en ruelle sur laquelle s'ouvrent d'autres salles, plus petites, mais à la déco aussi hétéroclite. Et si l'on monte à l'étage, c'est encore une autre ambiance ...

Mêler bar et restaurant est une idée que les propriétaires ont rapportée d'Espagne, la trouvant conviviale. Ils ont ajouté une grande armoire de livres et de jeux mis à disposition et des concerts de groupes locaux chaque vendredi. C'est une réussite : habitués et voyageurs discutent dans une ambiance bon enfant, à la lueur des bougies.

Le serveur est décontracté, un peu dans sa bulle ; il a glissé le menu dans une BD (Clin d'œil au 24^{ème} festival du genre qui a justement lieu ici ce week-end).

On y trouve le boire et le manger : des bières bretonnes (dont la Lancelot, véritable potion magique) mais aussi des tapas (qui collent bien à l'esprit simple et convivial du lieu et lui permettent de se démarquer de la cinquantaine d'établissements de la ville) et autres en-cas régionaux (moules aux épinards, assiette des 7 îles) ou plus lointains (fish and chips, pain perdu au sirop d'érable) ...

Pour conclure : t'as pas des tapas ?

www.digor-kalon.com (dont la visite panoramique de l'établissement)

*Drapeau de la Bretagne noir et blanc (d'où le nom), composé de neuf bandes horizontales et d'un canton supérieur de mouchetures d'hermine côté mât.

Le Michelet Café

Le Michelet Café, 1 rue Michelet, 22 000 Saint-Brieuc | De 8:30 à 22:00, 1h vendredi et samedi, fermé dimanche et lundi

Note globale : 15

Situation : 14 | Cadre : 17 | Accueil : 16 | Ambiance : 15
| Qualité du café : 13

Prix d'un café : 1,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Zone bleue » pour « mer »

Un bateau échoué au coeur de la ville, à l'intersection de deux rues piétonnes – ou plutôt un demi : car c'est bien la moitié d'une coque qui abrite la terrasse où l'on boit ... un autre demi ! Couleur de la barque : vert-bouteille (ça ne s'invente pas !)

Un bistrot qui a le vent en poupe car c'est aussi un beau bar à huîtres. Le samedi matin, jour de retour de pêche et de marché, les briochins affluent pour une dégustation accompagnée d'un petit verre de blanc. Des habitués, de fins connaisseurs ou des néophytes, c'est devenu le rendez-vous incontournable des bons vivants et des curieux.

D'humeur marine, on part à l'abordage pour pénétrer dans les entrailles du navire : hublots, lanternes, filets, bouées, maquettes de bateaux de pêche et tableaux de vieux gréements (dont l'Ar Gentilez de Perroz-Gireg !), mât de bateau avec une mouette perchée dessus et, bien sûr, tonneaux ! Pas un nuage à

l'horizon, le ciel (du plafond) est bleu comme la mer ... avec une bouteille qui émerge !

Le capitaine apporte les boissons ; ma tasse est remplie à ras-bord : de quoi me donner la pêche ! Au comptoir, la bière coule à flots ... sous une ribambelle de vêtements de bébé suspendus à une corde à linge, tous rayés, rose-blanc ou bleu-blanc. Intrigant ! Renseignement pris, ce sont des faire-part. Il y a quinze ans, une cliente étant sur le point d'accoucher, la patronne était tous les jours questionnée pour savoir si le petit matelot était arrivé. C'est ainsi qu'elle a eu l'idée de broder son prénom sur une mini marinière quand il a posé pied à terre ... et elle a continué depuis avec les suivants !

On en ferait bien notre port d'attache tant c'est un lieu d'agrément, mais l'heure est malheureusement venue pour nous de lever l'ancre et hisser les voiles. Qu'à cela ne tienne, on reviendra y faire escale !

Pour conclure : une belle ballade en mères.

<http://www.baiedesaintbrieuc.com/votre-sejour/ou-boire-un-verre/634808-le-michelet>

La Boulangerie des Invalides

La Boulangerie des Invalides, 14 avenue de Villars, 75007 Paris | Station vélib' au 35 bd des Invalides | Du lundi au samedi de 7h30 à 20h

Note globale : 14

Situation : 10 | Cadre : 15 | Accueil : 15 | Ambiance : 16
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 1,70 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Elle mène les hommes à la baguette »
pour « Fée »

Pause gourmande dans une élégante bonbonnière à l'angle de
deux rues : plafond azur bordé de roses, moulures et murs d'un
rose soutenu (assorti à la cravate du serveur !) ; pour un
peu, on se croirait chez Mme de Pompadour !

Une dizaine de tables, toutes prises d'assaut : professeurs du
lycée Duruy (les élèves préfèrent la terrasse
pour tirer sur leur cigarette), habitants du quartier (dont un
chihuahua en faction devant la fenêtre) ou touristes
(un japonais et deux australiens sortant du musée Rodin) ...
mais les trois tabourets du petit comptoir sont libres.

Emoustillé par les exquis odeurs, un vieux monsieur
s'émerveille devant les douceurs exposées en vitrine.
Il interpelle la vendeuse :

- C'est quoi, ça ?
- Une crème aux éclats d'abricots.
- Alors renversez-la moi et allongez un café !

Il accroche son pardessus au porte-manteau, pose son chapeau
sur le bar, grimpe sur le dernier tabouret et se tourne vers
sa voisine.

- C'est bien, ici ; on est mal assis, mais c'est bien !
- C'est pas vraiment confortable, c'est vrai, mais
tellement prisé ; il faut dire qu'il n'y a pas grand-
chose dans le quartier.

- Si, Madame, il y a « Angelina » aux Invalides ; j'y passe mes journées !

Puis s'adressant à moi :

- Vous tapez vite !... Ce que vous êtes sérieuse !... Bon, j'm'occupe de ma crème !

Et trente secondes plus tard :

- J'vais vous dire pourquoi je suis content : j'viens d'voir l'ophtalmo, finalement, c'est pas la peine de me piquer dans l'œil. Du coup, je m'offre un p'tit quatre heures !

Le salon ne désemplit pas. Tandis que leur mère est allée choisir les pâtisseries, deux fillettes explorent leur table et, en tirant sur le petit bouton doré, découvrent une rallonge secrète : que de surprises, décidément !

Pour conclure : une boulangerie qui mérite une couronne.

<https://www.facebook.com/La-Boulangerie-des-Invalides-Paris-110697398990491/>

Les Marquises

Les Marquises, 145 rue Oberkampf, 75011 Paris | Station vélib' au 137 bd Ménilmontant | De 8h à 2h en semaine,

Dim de 10h à 18h (brunch de 11 à 15h) | 

Note globale : 15

Situation : 12 | Cadre : 15 | Accueil : 18 | Ambiance : 14
| Qualité du café : 14

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Un des 7 péchés capitaux qui permet de ne pas commettre les 6 autres » pour « Paresse »

Oberkampf, fondateur de la célèbre manufacture royale de toiles de Jouy, a donné son nom à cette artère de l'Est de la capitale où artisans et commerçants sont légion ... des cafés notamment* ! Avant d'escalader les premières pentes de Ménilmontant, on opte donc pour une halte dans ce joli bistrot.

Quelques tables alignées sur le trottoir pour les couples casquette-cigarette en mal de soleil. Et un intérieur éclairé par de larges baies vitrées, avec bibliothèque et miroir d'époque ... celle des anciennes marquises** du quartier ?

Côté prix, c'est plutôt attractif : le café est à 2€ (en deçà de la moyenne parisienne) et le brunch 17,80€ (là, on est vraiment au bas de la fourchette !) La qualité est pourtant là : le buffet est plus qu'honorable (viennoiseries légères et croustillantes, pain, beurre, confitures et jus de pomme, orange ou pamplemousse ; tandis qu'une boisson chaude est apportée à table, suivie d'une grande assiette d'œufs brouillés, saumon, salades et pommes de terre grenaille, puis d'un dessert au choix. Simple mais goûteux et servi avec beaucoup de gentillesse. Seul petit bémol, la musique de Radio jazz branchée un peu fort pour nos (vieilles !) oreilles.

Sans doute rien à côté du soir où l'ambiance devient festive : bœuf manouche, électro tango, musique brésilienne, folk ou chanson française mais aussi impros ou one man show et même ... cours de tango ! Eclectique, la programmation !

Et petit plus pour qui veut fêter un événement – anniversaire, afterwork ou soirée entre amis : une cave voûtée au sous-sol,

privatisable comme le haut, qu'on transforme à son gré en salle de projection ou dance-floor : on peut apporter sa nourriture et ses instruments ou sa musique, choisir d'installer les enfants à un étage, les adultes à l'autre, c'est à la carte !

Pour conclure : un brunch royal pour les Marquises.

<https://www.facebook.com/Les-Marquises-287836414920484/>

* Plus de 800 bars et restaurants dans cet arrondissement !

** La Marquise d'Angoulême notamment.