

Bateau Chocolaté

Bateau Chocolaté, face au 1 de la rue René Albert, 78700 Conflans Sainte-Honorine | De 10h à 22h, du jeudi au dimanche et jours fériés | Buffet sucré ou brunch caribéen le week-end (12 ou 35€ pour les adultes, 8 ou 25€ pour les moins de 12 ans)

Note globale : 17

Situation : 15 | Cadre : 17 | Accueil : 20 | Ambiance : 17 |
Café : 14

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Quart de révolution » pour « été »

Un avant goût de vacances ! A une vingtaine de kilomètres de la capitale, au confluent de la Seine et l'Oise*, de nombreuses péniches sont amarrées – notamment un théâtre flottant et sa voisine dont le nom aiguise nos papilles ... Avant de devenir « Bateau-Chocolaté », elle servait à transporter des céréales.

Anne-la-Belge et son antillais de mari l'ont transformée en restaurant à thème, salon de thé et boutique gourmande.

Bienvenue à bord ; ici, pas besoin de bouger pour voyager, on est juste bercé par un léger roulis : quelques places sur le pont pour profiter du soleil, deux petits salons privés en bas pour plus d'intimité et un roof top : lumineux et joliment décoré, avec des tables bien espacées et de petits clins d'œil ultra-marins (coquillages, feuillages plantés dans du sable multicolore, sucres variés posés sur de mini transats...)

L'ambiance est tranquille et propice à la détente (avec une bonne petite mizik créole en sourdine !), la patronne chat-leureuse** et enthousiaste.

Au ti-déjeuner, un buffet des îles composé de jus de fruits et boissons chaudes (dont un extra-ordinaire chocolat chaud épicé***), viennoiseries croustillantes, brioches, pain d'épices et baguettes, beurre des Charentes et confitures (ananas, banane, coco, mangue ou sirop de Liège****), yaourts, compotes, ainsi que de croquignolles tartelettes au citron : des produits frais – dont certains « faits bateau » – pour une nourriture Seine qui vous transporte au pays des mille saveurs : évasion garantie !

Pour conclure : un bateau où on se la coule douce ...

www.bateauchocolate.fr

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

* D'où le nom de la ville, également désignée « capitale de la batellerie ».

** Et non chat-peureuse comme moi, mais je n'y peux rien si j'aime les chats à la phobie !

*** Le traditionnel « Chocolat-communion » martiniquais avec vanille, cannelle, badiane, muscade et citron vert.

**** Sorte de mélasse à base de dattes et poires, fabriquée à l'origine dans les siroperies liégeoises en Belgique.