Le Saint M’

34 Cour Saint Emilion, 75012 Paris | Station Vélib rue François Truffaut | Dimanche de 9:00 à 1:00 |

Accessible ♿

Note globale : 15

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

Prix d’un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :
La meilleure def’ : « il se noie dans un verre d’eau » pour « vin »

Il est 9 heures, Bercy s’éveille …
Après avoir traversé son parc aux plantations multiples (avec des vignes pour rappeler la fonction première du lieu – ils ont même gardé les rails des anciens chais !), on atteint le nouveau « Village » essentiellement constitué d’une jolie rue pavée et piétonne. Ici se trouvait donc, jusqu’en 1960, un immense marché vinicole. Les entrepôts de pierre ocre où l’on stockait les fûts ont été réhabilités à la fin des années 90 pour devenir des boutiques, des bars ou des restaurants : une belle réussite architecturale !

L’un d’eux est déjà ouvert : charpente et pierres apparentes, il a conservé son cachet d’origine.
Avec, pour le confort et la convivialité, des banquettes, des fauteuils de velours rouge et de grandes tables collectives.
On regrette juste la pénombre et les changements continuels de lumière derrière le comptoir : fatigant pour les yeux !

Heureusement, il y a les terrasses. Une petite à l’entrée, stratégique, pour profiter de l’animation de la rue piétonne.

La seconde, nettement plus spacieuse, surplombe une vaste esplanade. Plus calme aussi et aux tables plus espacées : un havre de paix après le fourmillement de la Cour Saint Emilion. Sur la gauche, on aperçoit le musée des Arts forains (à l'ouverture malheureusement limitée, mais sinon, quelle féérie ces carrousels Belle Epoque, ces automates et autres scénographies incroyables !)

Retour à la carte : pas de brunch avant 11 h, mais une formule petit-déjeuner à 4,20 € avec une boisson chaude et deux tartines-beurre-conf'. Quand on réalise que le café-crème est à 5 €, on n'hésite pas longtemps. Bien joué : le pain est frais et le beurre de qualité. C'est LE bon plan !

Pour conclure : un café qu'on M !

http://www.lesaintm.com

L'Arrosoir

75 avenue Daumesnil, 75012 | Viaduc des Arts | Dimanche de 7:30 à 0:30 | Station vélib' 124 rue de Charenton

Note globale : 15

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

Prix d'un café : 2,30 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def’ : « Il augmente chaque année » pour « Age »

Un anniversaire, ça s’arrose : quelle meilleure adresse que celle-ci ? Nous y donnons donc rendez-vous au héros du jour et sa dulcinée. A deux pas de la gare de Lyon (pratique quand on a un train !) et sous le Viaduc des Arts. Construit à l’origine pour soutenir la ligne Paris-Strasbourg puis laissé à l’abandon, il a finalement été restauré dans les années 90 pour abriter dans ses arches de nombreuses boutiques d’art et d’artisanat ainsi que deux cafés-restaurants … dont cette magnifique brasserie.

La terrasse est tentante pour des parisiens en mal de vitamine D ; au soleil ou à l’ombre (voire chauffée en hiver) et suffisamment loin de l’avenue pour ne pas trop pâtir du trafic.
Mais sous les grandes voûtes de pierres, avec ses immenses verrières, son joli bar à l’ancienne et ses meubles en bois fleurant bon la récup’, l’intérieur est tout aussi attrayant : rustique et chaleureux ! Des volumes généreux donc, mais aussi quelques tabliers de jardiniers, présentoirs à graines et arrosoirs pour la touche champêtre.
Sur la mezzanine, un espace plus intimiste accueille les groupes (un bon plan célébrer un événement !) tandis qu’en bas, les tables sont plus espacées mais les banquettes tout aussi confortables. Beaucoup de bruit et d’animation : typique de la vie parisienne !

Alors, café, entrecôte ou brunch ? A presque midi le dimanche, c’est plutôt le dernier : on démarre avec une corbeille de tartines-beurre-confiture complétée d’un mini pudding, d’une orange pressée et d’une boisson chaude. Vient ensuite l’assiette abondamment garnie d’œufs brouillés, de saumon, saucisses, salade et fromage, sans oublier les pommes de terre qu’on n’a pas sautées, et on a bien fait ! Enfin pour la note sucrée, une crêpe accompagnée de compote, fromage blanc et Nutella. Pas de viennoiseries mais du fait maison de qualité … et copieux : une petite ballade digestive sur la coulée verte

située juste au dessus sera la bienvenue !

Pour conclure : heureux comme des oiseaux sur le brunch.

http://www.restaurant-larrosoir.com