

# Caducée

Caducée est une ancienne pharmacie des Batignolles, transformée en coffee-shop bistronomique par un chef passionné.

---

# Le Cyrano

Le Cyrano est à peine visible de la Place Clichy, mais c'est notre préféré avec sa déco Art déco et son ambiance authentiques.

---

# Dose

Derrière une charmante petite église et face au Square des Batignolles, Dose est un coffee-shop qui a tous les atouts ... même du décaféiné !

---

# Kaffeehaus

Kaffeehaus, c'est à la fois une boulangerie-pâtisserie et un salon de thé-restaurant : croquignolet ! Pour les nostalgiques de la gastronomie d'outre-Rhin ...

---

# Umami Matcha Café To Go

Le Matcha sous toutes ses formes, et même avec du café ! C'est chez Umami, et aux Ternes, c'est à emporter : ça tombe bien, les cafés sont toujours fermés !

---

## Biergit

A deux pas de la Mairie du XVIIème, rue des Batignolles, ce café propose des produits et une ambiance 100% germaniques.

---

## Le Bistrot des Dames

**Le 16 septembre 2018**

Le Bistrot des Dames, 18 rue des Dames, 75 017 Paris

Tous les jours de 7h à minuit

Note globale : 15

Situation : 12

Cadre : 16

Accueil : 17

Ambiance : 17

Café : 11

Prix d'un café : 2,50 €

## Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Tombeur de dames » (As)

Aujourd'hui, c'est une pépite qu'on vous a trouvée : une ancienne pension de famille devenue café-restaurant-hôtel au cœur du quartier des Batignolles, une véritable institution de la très animée rue des Dames\*. Sa façade, pourtant, ne présageait rien d'extraordinaire ...

Mais passés les épais rideaux de l'entrée, on découvre déjà une salle au charme délicieusement suranné avec son comptoir à l'ancienne et ses affiches de ciné.

La température étant particulièrement clémente, la serveuse nous propose de nous installer dehors : après avoir traversé le bar, contourné la cuisine, descendu les escaliers (un vrai labyrinthe !), on découvre la véranda, toute en longueur (attention aux têtes : plafond très bas !)

Et là, le choc ! Un jardin de palmiers et bambous, bananiers et rosiers, un vrai jardin d'Eden, romantique à souhait : complètement inattendu !

De grands parasols protègent les tables, éclairées le soir par des lanternes et guirlandes électriques multicolores : féérique sans nul doute ... mais sûrement aussi très prisé\*\* ! Ce matin, des clients allemands de l'annexe de hôtel – une maison second empire pleine de charme aux volets vert amande – terminent leur petit déjeuner dans un service en porcelaine de Saxe (pour ne pas les dépayser ?)

A l'abri des bruits et des regards, alors qu'on est à deux pas de la place de Clichy, le calme est absolu : comme une impression d'avoir quitté Paris pour la province. Magique et rare, très rare !

Le café nous arrache à notre parenthèse enchantée : il n'est pas à la hauteur du lieu ; heureusement la gentillesse de la

serveuse en compense l'âpreté ...

Pour conclure : la serveuse vaut mieux que la verseuse.

<https://www.facebook.com/BistrotDesDames/videos/1246934198664485/>

\* C'est l'ancien chemin qui menait de la plaine Monceau à l'abbaye des Dames de Montmartre au XVII<sup>e</sup> siècle qui est à l'origine de son nom.

\*\* Attention : on ne peut pas réserver = arriver très tôt ... et être patient !

---

## 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.

---

## The Place to

The place to, 47 avenue de Wagram, 75 017 Paris |

De 7h30 (9h30 le WE) à minuit (2h du jeudi au samedi) |

Station Vélib' Mac Mahon – Brey

**Note globale** : 15

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

Café : 14

**Prix d'un café** : 2,90 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Terme générique qui embrasse la femme » pour « homme »

The Place to ... go to day ; pour le reste, on va vérifier !

C'est à 200 m de l'Arc de triomphe, 20 de la Place des Ternes\* et 2 pas de la salle Wagram\*\* qu'un frère et sa sœur, ingénieur et vétérinaire à l'origine, ont ouvert il y a 3 ans cette brasserie de style underground : briques, acier, bois, béton brut et tuyaux apparents nous transportent à Manhattan. Quelques objets de récup' lui donnent une âme, comme ces chaises de cuir d'une salle de réunion ou cette desserte en fer dénichée dans une gare – avec un côté Grand Central Station, d'autant que 3 énormes horloges, Londres-Paris-New

York, surplombent le bar. Plus insolite : un vélo rouillé, un amas de cierges fondus, une fresque d'affiches savamment déchirées ou une cabine publique pour recharger son téléphone !

Plusieurs espaces, avec chacun son caractère, permettent de trouver le coin idéal : la table collective ou le comptoir pour plus de convivialité, les canapés profonds et la bibliothèque\*\*\*\* pour une lecture tranquille, la salle située derrière

la verrière pour une réunion de travail et aussi (et surtout !) les banquettes sous le mur de palettes végétalisées pour s'imaginer dans une serre tropicale ...

L'ambiance est chaleureuse, plutôt cool et branchée (dans tous les sens du terme : prises de courant et wifi partout !) ; le service efficace et souriant.

Notre nectar (un café d'origine équitable) est servi avec du sucre de canne bio et un petit nougat sous cellophane : on confirme, c'est vraiment la place où il faut être !

Pour conclure : aux Ternes mais pas terne.

<http://www.theplaceto.paris>

\* Très appréciée pour son petit marché aux fleurs, ouvert tous les jours de 8h à 19h30 sauf lundi :

beaucoup de bouquets de fleurs coupées, quelques plantes pour les balcons et à Noël, une forêt de sapins !

\*\* Située au 41, c'est sans doute le plus ancien lieu de fêtes de la capitale, dernier vestige des salles de bal qui représentaient, depuis le Directoire et sous la Restauration, l'un des hauts lieux de la « Vie Parisienne ».

\*\*\* Aveyronnais dont la famille devait être dans la Limonade : la restauration, c'est la tradition là-bas !

\*\*\*\* Egalement participative : on peut apporter un livre, un magazine ou un journal et repartir avec un autre.

---

# Café latéral

Café Latéral, 4 Avenue Mac-Mahon, 75017 Paris | Tous les jours, de 7h à 2h, 7h30 le WE avec brunch de 10h à 17h (24,80€) | Station Vélib' 8 avenue Carnot

**Note globale** : 15

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

**Prix d'un café** : 3,10 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Revenue à la ligne » pour « amaigrie »

« Latéral » : littéralement (dixit le Larousse), « qui est sur le côté ». Oui, mais de quoi ? On tourne le tête et on aperçoit ... l'Arc de Triomphe ! Bien situé donc, et plus au calme que sur l'avenue éponyme – même si, dans ce premier cercle autour de l'Etoile, on est loin du silence absolu !

D'autant qu'une belle véranda d'angle fait face à l'impérial monument(al !) d'où, grâce aux deux terrasses séparées, fumeurs ou non, tout le monde peut en profiter ! Installées au soleil sur un large trottoir, c'est le top pour les parisiens, toujours à la recherche du moindre rayon !

Pour le brunch, c'est au fond, sur une estrade qui surplombe la salle : ambiance plus feutrée, lumières tamisées, bibliothèque et canapés, avec des tables suffisamment espacées. Des chaises bien confortables aussi, particulièrement appréciées par mon articulation sacro-iliaque (le cartonnage intensif a fait des ravages !)



Dans un ballet bien orchestré, on nous apporte – une fois notre boisson chaude choisie -, une orange pressée, un croissant et une tartine beurrée accompagnée de son petit pot de confiture. Viendra ensuite le plateau\* composé d'un gratin dauphinois surmonté de tranches de lard grillé, d'une verrine d'œufs brouillés au saumon, de salade verte et beignets d'oignons ; et pour le sucré, fromage blanc au miel, grains de raisins et cookie maison. Nous voilà repus !

On félicite le serveur pour la variété et la qualité des produits : « C'est vrai que le brunch, on fait pas semblant ! »

Pour conclure : l'assiette dans les étoiles !

[www.cafelateral.com](http://www.cafelateral.com)

\* Sa composition change chaque semaine selon l'humeur du chef.