

L'Inavoué

Dimanche 14 juin 2020

L'Inavoué, 4 impasse Gomboust, 75 001 Paris

Tous les jours de 11h à 1h

Horaires post-confinement : jusqu'à 22h.

Prix de l'expresso : 3 €

Brunch week-ends et jours fériés : 17 €, boissons non comprises

Inavoué ... mais surtout inattendu ! A deux pas de la célèbre place Vendôme, ce joyau se cache dans un écrin de verdure. Sa terrasse s'étire au fond d'une (large) impasse, en toute discrétion. Loin de l'effervescence de la ville, si loin ...

En guise d'accueil, un flacon de gel hydro alcoolique trône sur le guéridon à l'entrée : on ne risque pas d'oublier les gestes barrière ! On s'installe ensuite à l'extérieur – post confinement oblige.

Un pur bonheur ! Dans cette enclave piétonne, bien à l'abri des regards, on profite de ce lieu simple et bohème.

Plantes vertes et suspensions en macramé, grands coussins et objets chinés, tout est fait pour nous dépayser.

Bercés par le doux bruit d'une fontaine, on se sent à mille lieues de la capitale ...

Quand les températures auront chuté, il sera toujours temps de se réfugier à l'intérieur – avec un peu de chance, le coronavirus aura tiré sa révérence ! Avec ses banquettes de velours et sa cheminée, il est intime et chaleureux.

On s'imagine déjà dîner aux chandelles dans cette ambiance tamisée propice aux confidences, voire au secret ... inavoué ?

Mais pour l'heure, c'est brunch ! Et si on le prend au jardin, cela n'empêche pas l'élégance : les serviettes blanches sont

en tissu, les couverts en métal argenté et la vaisselle à l'ancienne. Le contenu de l'assiette est tout aussi raffiné et la présentation soignée. Les œufs brouillés à huile de truffe sont moelleux, les toasts à l'avocat craquants (mention spéciale au pain noir !). Ils sont accompagnés d'un granola aux fruits, de pancakes au sirop d'érable et de mini moelleux au chocolat. Un unique plat donc, mais copieux autant que savoureux. Tout est fait maison avec des produits frais nous précise d'ailleurs notre serveur, un jeune homme souriant et efficace.

La boisson n'est pas comprise, mais les jus frais minute incontournables. On opte pour la « Vis ta mine », composée de carottes, pommes et gingembre : un puissant antioxydant, anti-inflammatoire et antifatigue. De quoi prendre des forces avant de replonger dans la trépidante vie parisienne ☐

Pour conclure : se trouver dans une impasse devient ici un plaisir.

<https://inavoue.com>

* Inavoué mais incontournable depuis novembre 2017, quand trois amis ont ouvert ce restaurant situé dans une enclave de la place du marché Saint-Honoré.