

Le Prétex

111 rue Tolbiac, 75013 Paris | Station vélib' au 86 de la même rue | Dimanche de 7:00 à 2:00

Note globale : 13

Situation : 10 | Cadre : 14 | Accueil : 13 | Ambiance : 15 | Qualité du café : 12 | Brunch : 24,00 €

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Commence par la faim » pour « repas »

Le dimanche midi à Paris, tous les brunchs sont permis ! Loin de l'effervescence des pièges à touristes, en voici un qui vaut le détour : à deux pas du Parc de Choisy, un bistrot à l'ancienne dont la salle s'enroule autour du comptoir. Boiseries et briques, tables plutôt espacées (pour la capitale) et terrasse chauffée (non fumeurs le midi).

Jeunes cadres dynamiques et familles tri générationnelles se retrouvent pour les agapes dominicales dans une ambiance conviviale, sous (léger) fond de musique reggae – A noter, de bien pratiques rehausseurs à disposition des plus jeunes.

L'atmosphère est sûrement plus studieuse en semaine avec les collégiens et lycéens de Claude Monet ou étudiants de l'Ecole Supérieure de Journalisme, situés en face ...

Mais passons aux choses sérieuses : un buffet en entrée composé de mini-crêpes, pain perdu, viennoiseries, muesli, baguette, beurre et confitures, avec un Jus de fruits fraîchement pressé et des boissons chaudes à volonté. Petit bémol pour les dernières : thermos d'eau (pour le thé), de chocolat et de café filtre, avec du lait froid ...

Vient ensuite l'assiette garnie d'œufs brouillés, coleslaw* et croquette de camembert (goûteux !) avec, au choix, un bacon-saucisse, du saumon fumé ou un brick de chèvre-aubergine accompagné de purée de carottes au cumin.

Mais le meilleur est pour la faim, avec le buffet desserts : tartes aux fruits, cakes variés, salade de fruits et surtout ... leurs mousses : une explosion pour les papilles ! Qu'elles soient au café, au chocolat ou à la pistache – Eh, oui ! On était 3, on a pu toutes les tester ! -, elles suscitent l'unanimité d'une Danette** (sauf peut-être pour les enragées du régime qui considèrent une tomate cerise comme un plaisir coupable !)

Pour conclure : une mousse à ne rater sous aucun prétexte !

<http://www.restaurantlepretexte.fr>

* Populaire en Amérique du Nord et simplement appelée « salade de chou » au Québec, le coleslaw est une salade de chou cru râpé incluant communément des carottes râpées et des oignons.

** On se lève tous pour elles ! (Cf. Publicité télévisée des seventies)