


Medi Terra Nea

Medi Terra Nea, 13 rue du Faubourg Montmartre, 75 009 Paris |
Du lundi au samedi de 12h à 23h, de 11h30 à 16 h30 le dimanche
| 

Note globale : 15

Situation : 13

Cadre : 12

Accueil : 16

Ambiance : 14

Café : 14

Brunch : 17 (Adultes 28€, enfants : 15€)

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

La meilleure def' : « Deviendra grand* » (père)

« Bonne fête des pères ! » A deux pas des grands boulevards, voilà une enseigne pour nous qui voulons justement honorer le héros du jour !

La salle**, toute en céramique bleue, rappelle les habitations du sud, mais l'ensemble est un peu froid, même si quelques touches de blanc et rouge l'égayent un peu, ainsi que d'originaux abat-jours en papier qui dégringolent du plafond.

Heureusement, l'accueil est vraiment chaleureux : une équipe jeune à l'accent chantant de l'Argentine sous la houlette d'un responsable d'une gentillesse rare. Il passe de table en table pour expliquer, vérifier que tout se passe bien ... et offrir un verre de vin aux heureux papas.

En semaine, un long ruban** serpente au milieu de la salle pour faire défiler antipasti et desserts devant les clients attablés – tandis que les plats se commandent aux serveurs

« volants ».

Mais aujourd'hui dimanche, l'heure est au brunch ... et quel brunch !

Copieux, varié, régulièrement approvisionné et de très grande qualité ; c'est simple, on a beau chercher, pas un produit qui ne soit goûteux – jusqu'au pain !

La cuisine étant ouverte, on suit la préparation des plats de la Grande Bleue, de l'Espagne au Liban. Un vrai voyage qui nous fait découvrir des saveurs pleines de soleil et chanter nos papilles: charcuteries corses, taboulé libanais, houmous, tapenade, caviar d'aubergine, fallafels, pâtisseries orientales ... entre autres ! Et bien que ce soit un buffet, il est organisé pour que l'on puisse se déplacer et se servir sans se gêner : suffisamment rare pour être souligné !

Pour conclure : un brunch formida...bleu !

<http://www.medi-terra-nea.fr>

* Grand-père !

** Comme dans un Kaïtenzushi ou Sushi roulant, sauf qu'ici, la cuisine est méditerranéenne.

NB. Une autre salle à l'étage accueille les groupes ou les enfants auxquels une animatrice propose des ateliers bricolage, maquillage, pâte à sel ou autre, selon l'humeur du jour ...