

# Café Ciro

**Le 7 avril 2019**

Ciro, 43 rue de la Pompe, 75 016 Paris

De 8h à 23h (Le WE : 12h-15h/19h-23h)

Note globale : 14

Situation : 13

Cadre : 15

Accueil : 14

Ambiance : 14

Café : 14

Prix d'un café : 2,50 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Coup de pompe » pour « faste »

Tiens ! Une vespa ! Une rutilante Vespa bleue des années 50 qui trône à l'entrée d'un café-restaurant, italien bien sûr ... le genre qui vous é-pâte !

Moderne et de caractère, avec de beaux volumes et un carrelage à l'ancienne. Lumineux aussi parce qu'à l'angle de deux rues, l'une passante et commerçante, l'autre plus tranquille – c'est d'ailleurs sur son trottoir que se sont installés les clients à l'ombre de grands parasols colorés.

Son nom ? Ciro ! Equivalent de Cyril – in italiano, certo ! Car l'équipe est originaire de la botte, à commencer par son chef cuisinier tout droit venu des Pouilles.

Alors pour l'apéritif, c'est antipasti et, au repas, des pâtes (nombreuses variétés joliment dessinées sur le flanc du comptoir), pizzas au goût de Calabre (mieux qu'un pizzaller, une au Nutella, MH !!) et autres plats transalpins.

Mais à cette heure, c'est l'espresso, servi dans une tonique petite tasse rouge toute en rondeur et en douceur, curieusement accompagné d'un spéculoos\* – un amaretti\*\* aurait

été plus raccord avec le cadre !

Autour de nous, l'ambiance est animée : des bambini excités sirotent bruyamment leur jus de fruits (c'est l'heure de la sortie des deux écoles voisines !), un trio d'ados refait le monde devant un Spritz\*\*\* et les facteurs décompressent de leur journée – la tournée après la tournée ;), tandis qu'un peu plus loin, des mamies bijoutées observent toute cette agitation un brin interloquées.

Chez Ciro, pas de cirage de pompe, c'est juste simple et ... éclectique !

Pour conclure : des pâtes al Dante !

<https://leciro.fr/fr>

\* Biscuit néerlandais. \*\* Petit biscuit à l'amande habituellement servi avec l'espresso en Italie.

\*\* Mélange de Prosecco (vin blanc pétillant), eau de Seltz et alcool (Campari, très amer, ou Aperol, plus sucré).