

# Nuances

« Nuances » est le nouveau et premier coffee-shop du Triangle d'or. Coloré et tout petit : pour emporter plutôt que consommer sur place.

---

# Le Quinzerie

Hôtel au design contemporain, le Quinzerie bénéficie d'un bar, d'un jardin et d'un rooftop avec vue imprenable sur ... la Tour Eiffel !

---

# Kozy

Kozy est un coffee-shop remarquablement situé entre les Invalides et la Tour Eiffel, renommé pour son brunch maison et healthy ...

---

# La Bulle parisienne

Une Bulle parisienne à la Tour Eiffel, devenue dame de verres : un bistro éphémère y a élu domicile ... pour une bonne descente !

---

# Café Beaujolais

Fête des pères avec un super brunch dans une vraie brasserie de quartier à l'ambiance familiale : inattendu dans ce secteur ô combien touristique ...

---

# Maison de Balzac

Balzac vécut dans cette maison accrochée aux coteaux de Passy, devenue depuis musée dont le nouveau café donne sur son jardin, face à la tour Eiffel.

---

# Le Plomb du Cantal

Le Plomb du cantal, 4 bd Saint-Denis, 75 010 Paris |  
Tous les jours, de 7h à minuit | Station Vélib' Aboukir-Alexandrie

**Note globale :** 13

Situation : 13 | Cadre : 13 | Accueil : 14 | Ambiance : 14 |  
Café : 12

**Prix d'un café :** 2,20 € (1€ en terrasse couverte du lundi au vendredi de 8h30 à 11h)

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Quartier de bœuf » pour « étable »

Vivent les vacances ! Et en février, on part où ? A la montagne !

Pour nous, c'est le Massif central et son deuxième plus haut sommet, le Plomb du Cantal\* ...

dans un bistrot auvergnat sur les grands boulevards.

A deux pas des théâtres Saint-Martin (comme la porte du même nom qu'on aperçoit de sa terrasse), de la Renaissance, du Gymnase ou du Splendide\*\*, voilà de quoi faire une pause avant ou après un spectacle : ses baies vitrées et sa grande verrière sur le toit permettent de profiter du moindre rayon de lumière et les autres salles plus rustiques de se réchauffer au cœur de l'hiver.

Déco typiquement montagnarde : chaises et bancs en bois foncé imposants (on ne risque pas de partir avec !),

épais radiateurs de fonte et énormes cloches qu'on imagine au cou de Salers\*\*\*. C'est du lourd, du très lourd !

Un escalier tout aussi massif monte au premier étage, plus tranquille, avec de belles poutres au plafond.

L'ambiance est provinciale et conviviale ; on s'y retrouve volontiers autour de grandes tablées entre amis.

L'accueil est simple et authentique, comme la cuisine. Car c'est pour elle aussi que l'on vient – sauf à être une midinette nourrie par deux feuilles de radis ou un végétarien patenté. Ici, il faut aimer la bonne chair et être carnivore : les assiettes sont généreuses et les plats de terroir roboratifs : saucisse fraîche et chou farci, truffade\*\*\*\* ou aligot\*\*\*\*\* servis à table directement de la casserole en cuivre. Avis aux Depardieu et autres Gargantua !

Pour conclure : un Plomb qui vaut de l'or.

[http://www.leplombducantal.com/acces\\_rivedroite.php?descr\\_sl=f  
r](http://www.leplombducantal.com/acces_rivedroite.php?descr_sl=f<br/>r)

\* Après le Puy de Sancy, il culmine à 1 855 m.

Son nom est celui du massif dont il fait partie et qui forme

le plus grand volcan d'Europe,  
mais aussi celui d'un département, d'un fromage ... et du cheval  
que montait Napoléon à la bataille d'Austerlitz !

\*\* Et si vous allez au théâtre d'Edgar ou à Bobino, il y a ses  
grands frères à Montparnasse !

\*\*\* Race de vaches portant le nom d'un village de l'ouest  
cantalien, à la robe acajou et aux longues cornes  
en forme de lyre, particulièrement réputées pour leurs  
qualités bouchères.

\*\*\*\* Plat typique de la région, à base de pommes de terre et  
de cantal assaisonné d'ail et de persil,  
servi directement du point de cuisson à la table dans la  
casserole ayant servi à son élaboration.

\*\*\*\*\* Spécialité aveyronnaise, à base de purée et de tomme, à  
la consistance élastique.

---

## Les Ondes

Les Ondes, 2 avenue de Versailles, 75 016 Paris |  
Tous les jours, de 6h30 à 1h du matin | Station Vélib' rue  
Gros

**Note globale** : 12

Situation : 13 | Cadre : 13 | Accueil : 9 | Ambiance : 13 |  
Café : 12

**Prix d'un café** : 2,50 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :

« Avec le temps, elle gagne sur tous les fronts » pour « ride  
»

C'est la cantine des salariés de la Maison de la Radio\* qui

n'ont que peu de temps pour se sustenter entre deux flash infos : normal, elle est en face !

Avec une belle vue tour Eiffel et une station de taxis juste devant, c'est plaisant et pratique à la fois ! Par contre, comme elle longe le véritable axe routier qu'est l'avenue de Versailles, bonjour le CO2 ! Ceux qui veulent préserver leurs poumons préféreront donc l'une des vérandas à la terrasse ouverte, d'autant que leurs grandes baies vitrées font l'angle du carrefour : de quoi profiter ainsi du moindre rayon de soleil – et s'il vient à manquer, plaids et chauffage prennent le relais.

Les Ondes ont fait peau neuve il y a deux ans : parquet et briques, photos noir et blanc du quartier et immense comptoir : classique. Fauteuils Club et grandes banquettes : confortable – même les tabourets de bar sont rembourrés et ont un dossier ! Tables rondes : convivial. Quant aux lieux d'aisance – que dis-je : salon d'aisance ! –, c'est carrément la classe (suffisamment rare pour être souligné !) : cadres-photos, fauteuils cosy, magistral miroir et lavabos à l'ancienne, sans compter un sèche-mains qui envoie de l'air chaud (apprécié en ces temps neigeux !) ; c'est pas Byzance, c'est Versailles !

L'ambiance est animée, pour ne pas dire affairée ; on s'y presse à toute heure : journalistes de la Maison d'en face, musiciens du Conservatoire tout proche, sportifs partant jogger sur l'île aux Cygnes et touristes voulant franchir le pont de Grenelle pour se photographier devant la statue de la Liberté.

Domage que la serveuse soit si revêche ... elle va creuser sa ride du lion !

Pour conclure : bonne fréquence mais mauvaises ondes.


<http://www.pariszoomtv.com/accueil/les-ondes-bar-brasserie-75016-paris/>

\* Construite en 1963, elle est aussi surnommée « maison ronde », car sa tour centrale (68 m de haut) est entourée d'une couronne de 700 m de circonférence : elle abrite 1 000 bureaux et 63 studios d'enregistrement.

---

## La Comtesse

La Comtesse, 29 avenue de Tourville, 75007 Paris | Station vélib' au 85 avenue Bosquet |

Tous les jours de 7h à 23h | 

**Note globale :** 15

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

**Prix d'un café :** 3,00 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Ne sèche pas facilement » pour « érudit »

Elle a pris ses quartiers dans un immeuble haussmannien à pans coupés du très chic VIIème arrondissement, à deux roues de calèche de la tour Eiffel qu'on aperçoit de la terrasse :

*La comtesse aime la pompe.*

Dans son boudoir inspiré des salons littéraires du XVIIIème, la bibliothèque et les fresques du plafond rappellent ce Siècle des Lumières, tandis que des luminaires en papier froissé apportent une touche de modernité :

*La comtesse a du goût.*

Les beaux esprits peuvent ainsi s'adonner au plaisir de la conversation ou de la lecture, voyageurs d'Outre-Manche mais aussi écrivains en mal d'inspiration :

*La comtesse est cultivée.*

Son maître d'hôtel nous accueille avec beaucoup de délicatesse.

Il nous apporte notre café après quelques soucis logistiques et s'excuse : « Ce n'est pas un express ! »

Mon cher et tendre a choisi le jus de carottes-pommes-oranges, multi vitaminé :

« Je vais vous le servir dans un verre à pied : vous allez l'apprécier comme un grand vin ! » promet-il. C'est vrai !

Madame arrive à 9h et s'enquiert de savoir si tout se passe bien :

*La comtesse est prévenante.*

Viennoiseries, gâteaux et petits pains nous attendent sur d'élégants guéridons\*\*.

Si les croissants sont vraiment décevants du fait de leur manque de fraîcheur, les cakes se révèlent par contre exquis.

Nos deux voisines savourent un chocolat chaud servi comme à l'époque dans une chocolatière en porcelaine,

qu'elles accompagnent de douceurs : « Vous reprendrez bien un de ces délicieux macarons, ma chère ? »

*La Comtesse est gourmande.*

Pour conclure : des qualités in-comtesse-tables ...

<http://comtesse-hotel.com/fr/cafe.html>

\* Petit déjeuner express (boisson chaude, jus de fruits extra frais et 3 viennoiseries pour 9€)

ou buffet à volonté (19€)

\*\* Egalement surmontés de bonbonnières remplies de fraises Tagada et Chupa Chups !