Fleurus

Une Fiat Cinquecento siglée « Fleurus » garée devant la brasserie du même nom qui fleure bon la qualité. Un bon moment !

Café Caillou

Le Caillou, c’est un vrai café à l’ancienne dans le quartier du même nom. Il a ses habitués (beaucoup !) et ses touristes (la Tour Eiffel est à deux pas !)

Lulu’s

Lulu’s, c’est un petit café très parisien du Trocadéro : son décor de carte-postale et son ambiance conviviale tranchent avec la froideur de la place.

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=fr

* 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.