

Date : 31/10/13

Fondue, brunch cosy et chocolat chaud : les restaurants à tester cet hiver à Paris



Par Terrafermina

Cette semaine, vous avez remis votre manteau et vous vous prenez à rêver fondues, raclettes et autres spécialités réchauffantes. Voici quelques restaurants parisiens où l'on se délecte de petits plats très hivernaux du petit-déjeuner au dîner.



Pour petit-déjeuner – un brunch au coin du feu au Quincampe

Poutres apparentes, banquettes moelleuses, spécialités orientales et... cheminée. Le brunch d'hiver idéal, c'est ici. Entre 12h et 16h, le Quincampe vous propose boissons chaudes classiques ou thé à la menthe, smoothies vitaminés, fromages blancs au miel et au sésame, pâtisseries orientales et crêpes marocaines, oeufs brouillés au cumin et briouat de chèvre frais. À déguster tranquillement en surveillant la flamme.

Prix et adresse : brunch d'hiver : 22€ - 78, rue Quincampoix, 11e.

Évaluation du site

Cette section du portail Yahoo! s'adresse aux femmes. Elle leur propose des articles concernant la mode, la beauté, la famille, etc. Les articles sont repris de sources variées.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 149

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

L'alternative : le convivial Pain Quotidien (9 adresses à Paris) avec ses grandes tables en bois et ses pots de confiture et de pâte à tartiner healthy à partager.

>> Tour du monde des recettes de petit-déjeuner <<

Pour déjeuner – une soupe chez Zoé Bouillon

Bouillon d'oseille et oeuf mimosa, velours de lentilles et cappuccino aux fines herbes, petits pois et cappuccino de menthe... Les estomacs vides et les mains glacées ont trouvé leur repaire. En bonus, le cadre est cosy, la carte diététique et vous pouvez aussi opter pour des plats chauds, salades, cakes et sandwiches (comme cette galette berbère au saumon fumé maison, aubergines grillées, chèvre frais et roquette) et pour du sucré (fine semoule à la fleur d'oranger et marmelade d'orange).

Prix et adresse : soupes et sandwiches 5€, desserts 4€, formules de 10 à 12,50€ - 66, rue Rébeval, XIXe.

L'alternative : la meilleure soupe à l'oignon de Paris au Pied de cochon (6 rue Coquillère, 1er)

Pour goûter - une **fondue** au **chocolat** chez **Mazet**

Confiseur de luxe depuis trois générations et créateur officiel de la véritable « prasline », **Mazet** de **Montargis** a installé dans sa boutique de la rue des Archives un bar à (...)

Lire la suite de l'article sur terrafemina.com