

L'arbre à café – le café autrement



Au départ, je ne suis pas vraiment café...

Déjà dans les tiramisù, j'évitais de manger ceux qui en contenaient... Ou encore d'en mettre quand je les faisais.

Au détour de rencontres et des discussions, j'ai fini par découvrir cette boutique magnifique dans une petite rue du 2e arrondissement de Paris.

Une boutique où le café et sa préparation sont à l'honneur. Rencontre aussi avec la vice-championne Barista 2017 qui vous guidera sur le genre de café qui vous fera basculer. Un doux. Un fruité. Un mélange pour un latte qu'on aime épicé...

Et si vraiment, vous êtes curieux et aventureux, goûtez le

café d'animaux ☐

On peut demander le café pour sa cafetière filtre, à piston, italienne, à espresso, à espresso manuel... Ou juste en grain.

On peut même l'emporter si le temps vous manque ☐

Maintenant je bois du café, noir, sans sucre, en espresso =)

Honnêtement, vous pensiez aimer le café... En allant là-bas, vous saurez !

Merci à @larbrecafe et merci Fanny <3





L'arbre à café : 10 Rue du Nil, 75002 Paris – instagram

Garance – Restaurant Paris

Les bons restaurants, j'adore ça ! Alors quand mon amoureux sort le grand jeu et me choisi une restaurant surprise pour notre anniversaire de mariage, ça donne GARANCE, où l'influence d'Alain Passard est là sans en faire trop ! D'excellents produits. Des combinaisons harmonieuses et

subtiles... Le cadre est calme et reposant. L'accueil est chaleureux sans en faire de trop ! Nous, on a pris le menu découverte en 5 actes ! Voici quelques images, pour le reste (comme le dessert) allez-y et découvrez par vous-même.

<http://www.garance-saintdominique.fr/>



Tartinade au maquereau et focaccia à la tomate chaude...



Velouté de petits pois à l'anguille fumée et espuma de sarazin



Homard Breton,
curry maison,
carottes
confites et
oeufs de truite



Asperge rôties, crème de
parmesan, jambon ibérique &
champignon



Turbot rôti et caviar
d'aubergine