



Les Tables de la Rentrée



Le Kiosk à Paris a goûté, dégusté, fondu ou tout simplement adoré les 3 tables de la rentrée. Nous avons testé avec ferveur et envie toutes ces adresses ! Petit mélimélo de nos coups de cœurs ! Bon Appétit !

Un Brunch à se damner !

Un jeune homme souriant d'à peine 25 ans nous accueille dans le 12ème à deux pas de Daumesnil dans une petite rue calme et familiale. Un voyage dans le temps et dans l'espace. C'est le Baromaître, bar vivant du quartier qui prend un coup de jeune pour une nouvelle clientèle adepte au brunch.

Depuis déjà deux semaines, Mathieu propose un brunch à volonté tout fait maison ! Ce jeune homme a racheté ce bar de quartier il y a moins de 6 mois et ne compte pas ses heures, formé à l'atelier des chefs, il se plaît à ramener une vie joyeuse dans le quartier un peu abandonné des parisiens. Tous les dimanches, il propose un brunch différent qui évolue selon les saisons !

On adore !!

Pensez à réserver pour ce brunch à un prix ultra raisonnable (19,50 euros)

Infos Pratiques

Baromaîtres
24 rue Nicolai
75012 PARIS

Tel : 0171289877

Métro : Daumesnil

Brunch de 10h à 15H tous les dimanches

Jéroboam : un lieu pour déguster, découvrir et partager autour d'un verre de vin

Comment se retrouver entre amis pour boire un coup dans un lieu calme et chic, propice à la discussion ? Où donner rendez-vous à ses collègues pour passer un moment sympa... sans en faire trop ? Comment être sûr de trouver le juste équilibre et de déguster des bons vins dans un joli cadre respectant toutes les singularités de cette boisson ? Où acheter un vin de qualité à un prix juste et abordable ?

Jéroboam est un nouveau lieu vivant parisien entièrement dédié au vin, fruit d'un passionné de gastronomie : à la fois cave, restaurant et « école de dégustation ». Le fondateur, Vincent Fiorani, annonce : « Nous proposons une des offres les plus importantes de

vins au verre de Paris, avec près de 25 vins au verre et une carte des vins comptant plus de 350 références, dont beaucoup de vieux millésimes, à des tarifs très raisonnables. »

On aime ses plats fins et superbement présentés, sa sélection de vin qui nous va à ravir. La table Jéroboam propose une carte de plus de vingt-cinq vins proposés au verre, accompagnés d'assiettes de dégustation de choix : l'un mettant parfaitement en valeur l'autre. Jéroboam, c'est deux lieux mitoyens qui ne partagent pas simplement des murs mais bien un même amour du vin. La Table et La Cave Jéroboam sont deux propositions pour ceux qui souhaitent acheter ou déguster des vins d'artisans, pour la plupart en bio ou biodynamie, de la bouteille à 10 euros à celle à plus de 400 euros, il y en a pour tous les goûts et tous les budgets chez Jéroboam !

Infos Pratiques

Cave/Bar à vins JEROBOAM

10 rue Saint Sébastien

75011 Paris

Du mardi au Samedi de 14H à 23H

Tel : 09 84 05 94 75

Néo Bento, un havre de paix :

Le deuxième NeoBento nouvelle bulle bien-être ! Tout beau, tout neuf le dernier resto NeoBento vient tout juste d'ouvrir ses portes. Nouvelle recrue dans le quartier des Petites Écuries, cette pépite nipponne à la française est le nouveau repaire des bento-addicts ! Dans un espace en chêne, avec des poutres au plafond, des briques apparentes et une végétation abondante qui inspirent une escale healthy. Les couleurs vives de la peinture fraîche, des leds et des papiers peints explosifs promettent une pause bonheur. Et on adore les petits bentos à partager entre amis ! Ici, on personnalise à gogo son Matcha de luxe signé Omacchaya, son Kôcha et son Kôhi qu'on flanque d'une lichette de crème fouettée, d'un nuage de lait d'amande, d'un trait de sirop... Côté fraîcheur, les jus pressés minute se dealent en fonction des arrivages de fruits et légumes frais.

Infos Pratiques

NeoBento Poissonnière 58, rue du Faubourg Poissonnière

75010 Paris contact@neobento.com 09.51.29.36.06 Horaires Lundi au samedi de 9h à 18h

Partagez :

- [Partager sur Facebook\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Click to email\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Partager sur Twitter\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Google+\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur LinkedIn\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquer pour partager sur Tumblr\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Pinterest\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
-

J'aime :

J'aime chargement...