**Falafel:**

"L'As du Falafel", 34, rue des Rosiers, 4ème arr., M° Saint-Paul, tel. 01 48 87 63 60. Chiude venerdì al tramonto e riapre domenica per pranzo.-  "Mi-Va-Mi", 23, rue des Rosiers/27 rue des Ecouffes, 4ème arr., M° Saint-Paul, tel. 01 42 71 53 72Man’oushe: - "Liza", 14, rue de la Banque, 2ème arr., tel. 01 55 35 00 66, M° Bourse

Un'altra piccola catena che ti consiglio è [http://www.flams.fr/resto.php](http://www.flams.fr/resto.php" \t "_blank) , dove propongono una deliziosa specialità alsaziana, la Flammeküche.

**Self-service "Flunch":**1-3, rue Caulaincourt, 18ème arr., M° Place-de-Clichy, tel. 01 45 22 39 52 -7, rue Pierre Lescot, Forum des Halles, 1er arr., M° Halles, tel. 01 42 33 52 35 - 1, rue Beaubourg, 3ème arr., M° Rambuteau/Arts-et-Métiers, tel. 01 40 29 09 78

**Pasticcerie**

1. [**Pierre Hermé**](http://www.pierreherme.com/): la haute couture de la pâtisserie. Collezioni effimere, sapori inediti, macarons dagli abbinamenti arditi ma sempre convincenti. Per sorprendersi e deliziarsi, ogni volta è come la prima volta. 72 rue Bonaparte è l’indirizzo se volete provare IL croissant.
2. [**Angelina**](http://www.angelina-paris.fr/): 226 rue de Rivoli. Questo indirizzo potrei farmelo anche tatuare! Aperto tutti i giorni, chiude intorno alle 18.00, dal 1903. Non è solo un salon de thé, ci si può accomodare negli ampi saloni arredati in stile Belle Époque per la prima colazione o per il pranzo, fino alle 15.00 ci sono anche proposte dedicate al brunch. Affollato a tutte le ore, da turisti, ragazzi, signore chic o da chi è in compagnia di un buon libro. Al piano superiore c’é meno rumore, si riesce ad assaporare ogni delizia scelta in serenità. Consigli per l’assaggio: - meringa, chantilly e vermicelli di crema di marroni, in due parole Mont-Blanc. Ho preferito la variante al cacao Choc Mont-Blanc; - non chiamatela cioccolata in tazza, la Maison serve l’africain, il cui nome evoca l’origine della Costa d’Avorio del cacao. Servita con chantilly a parte. Nella boutique si può trovare oltre alla miscela in polvere, anche la bevanda pronta da scaldare; - davvero buoni i macarons, percepirete differenze rispetto a quelli di altre maisons: si sente bene la mandorla, il guscio croccante cela un cuore fondente arricchito da una crema voluttuosa. Gusti classici, tutti da provare!
3. [**Ladurée**](http://www.laduree.fr/): i colori pastello illuminati dall’oro, gli allestimenti incantevoli, un nome diventato ormai un brand che prende forma nei più svariati articoli: matite, shopping bag, stickers, candele, linea beauty e ogni genere di cosa che può attirare fashion victims da ogni dove. I macarons: resistono meglio al trasporto, hanno gusti più democratici, la meringa non ha quasi mai sapore proprio, può lontanamente ricordare i marshmallows. Le ganaches risultano talvolta eccessivamente aromatizzate, sconsiglio i gusti farciti con le gelatine. I miei preferiti sono vaniglia, caramello al burro salato, fior d’arancio e violetta. Consiglio invece di cenare nella sede des Champs Elysées (75, avenue des Champs Elysées), possibilmente prenotando un tavolo al primo piano. Menù di qualità, proposta a tre portate a prezzi ragionevoli, ricco anche il brunch. Anche se siete solo a passeggio per les Champs Elysées, vale la pena di vedere il design del bar, a cui si accede da rue Lincoln.
4. [**Café Campana**](http://www.musee-orsay.fr/it/eventi/verso-il-nuovo-orsay/il-cafe-campana.html): concedetevi una pausa all’ultimo piano del Musée d’Orsay, arredi di design e la luce naturale filtra dalla vetrata del grande orologio del museo. Troverete stuzzicanti proposte per un pranzo veloce. Se non avete voglia di consumare potrete ugualmente godere della spettacolare vista su Montmartre che si apprezza dalla terrazza. Se siete fortunati e il cielo sarà terso potrete anche vedere la basilica del Sacré Coeur.
5. [**Eric Kayser**](http://www.maison-kayser.com/): boulangerie in cui entrerete automaticamente se passate vicino ad uno dei punti vendita, trasportati dal profumo dei più di 50 tipi di pane diversi. Imperdibili le pagnottine ai marrons glacés in inverno e alle albicocche in estate. Vasta scelta di sfoglie e frolle dolci e salate.

Una ***crêpe*** a Parigi?

1. [**Breizh Café:**](http://www.breizhcafe.com/fr-breizh-cafe-paris.html)controllate la lavagna per valutare le proposte del giorno. Prenotate, per il brunch domenicale è gettonatissimo. Ottime crêpes e galettes, troverete sicuramente un sidro inedito nella vasta selezione.
2. In alternativa se avete in programma di visitare il Musée de l’Orangerie o passeggiando per les Jardins des Tuileries, arrivando all’ingresso su Place de la Concorde, troverete un ambulante che prepara enormi e fragranti crêpes, anche in estate scelgo quella alla crema di marroni.

### Ristoranti

# Bouillon Racine

### 3, rue Racine Bella e buona! Nel cuore di Parigi, a due passi da Odéon quest’antica brasserie saprà sorprendervi per i suoi piatti raffinatamente golosi e per la bellezza del locale, inserito tra i Monuments Nationaux. Il Bouillon Racine è lì dal 1906 e ancora oggi propone qualità a prezzi ragionevoli, soprattutto a pranzo.

### Brasserie Lipp La più famosa brasserie di parigina.

# A la Biche au bois

### 45, avenue Ledru-Rollin (chiuso Sabato e Domenica)

 A Parigi è impresa ardua riuscire a trovare un ristorante in cui qualità e buon prezzo vadano insieme…à la Biche au bois è uno dei non numerosi esempi.Situato tra Bastille e la Gare de Lyon, è un ristorante a gestione familiare in cui raramente troverete turisti. Si mangia molto bene, le porzioni sono abbondanti, i camerieri sempre sorridenti (anche questa è merce rara a Parigi!) e i prezzi corretti. La casa vi propone menù a 25,5e con quattro portate (antipasto, piatto principale con contorno, formaggio e dolce). Loro specialità è la cacciagione.

’è un’antica brasserie, [Au Bougnat](http://www.aubougnat.com), situata sulla centralissima Ile de la Cité 26, rue Chanoinesse

Un’altra meta eccellente è [Mon Viel Ami](http://www.mon-vieil-ami.com), questo sull’Isola St Luis, dove capita di incontrare personaggi famosi e, soprattutto, si mangia molto bene per 13 euro. 69 rue Saint Louis en l'Île

Se cercate cucine di altri paesi in quel di Parigi, un ristorante buono e a buon mercato è la [Via Lattea](http://www.ipreferparis.net/2009/10/lunch-with-lynnparis-under-20-eats.html), due portate e vino costa solo 11,50 euro. ***La Voie Lactee  
34 rue de Cardinal Lemoine, 5th arr.  
Metro: Cardinal Lemoine***

Nello stesso quartiere, il quinto, troverete anche [Le Reminet](http://www.lereminet.com/), un bistrò piccolo e caratteristico dove il menù costa 13,50.

**Chinatown è il quartiere cinese di...**

Chinatown è il quartiere cinese di Parigi che si estende tra le vie Ivry e Choisy, nel tredicesimo distretto della capitale e caratterizzato da alti edifici di trenta, quaranti piani, oltre che da numerosi negozi di cibo asiatico e ristoranti con sole scritte in cinese!! E' inoltre il luogo ideale se volete acquistare biglietti per viaggiare in Asia, dvd, cd di musica orientale e vedere spettacoli come la celebre sfilata cinese..