



## Brunch à Paris : 13 adresses à tester en ce début d'année

Encore confidentielles ou déjà bien connues par les initiés, les bonnes adresses de brunchs à Paris sont nombreuses. En version classique avec un mélange sucré-salé inspiré par la gastronomie américaine, en déclinaison veggie pour les amoureux d'une cuisine saine ou avec des influences péruviennes ou encore californiennes, le brunch se savoure à toutes les sauces. À déguster en fin de matinée jusqu'au milieu de l'après-midi pour ceux qui aiment traîner le week-end, ce repas entre-deux est souvent partagé à plusieurs pour un moment convivial. Découvrez 13 lieux gourmands où prendre un brunch à Paris !

Lire plus

Comme un déjeuner sans vraiment en être un, le brunch a le vent en poupe. Au sein d'une multitude de restaurants à Paris, il se déguste le week-end (parfois même tous les jours), le plus souvent dans une ambiance décontractée. Avec plusieurs éléments à déguster en même temps, dans un mariage de saveurs parfois inattendu, sans ordre imposé et au gré des envies, le brunch a un caractère libre et spontané. Si ce que l'on retrouve sur la table a toute son importance, le décor joue aussi beaucoup afin d'apprécier un bon brunch. Adresse intimiste avec un univers cosy ou atmosphère joyeuse pour déguster des mets colorés, chacun a sa recette pour faire mouche et devenir l'adresse où bruncher à Paris...

-

>> A voir aussi >> 20 lieux et adresses déco pour découvrir Paris

1 - Montecito, le Golden brunch à Paris à l'accent californien - Au coeur du Kimpton St Honoré Paris, le restaurant Montecito est une adresse tendance où il fait bon vivre. Sa carte est imaginée par le Chef Nicolas Pastot avec la complicité de l'américaine Carrie Solomon. À eux deux, ils pensent des recettes pleines de gourmandise mais toujours saines, avec une certaine générosité. Chaque dimanche, le lieu se met à l'heure américaine avec un air de Californie à travers un Golden brunch, vivant et vibrant! Au menu, des plats iconiques et réconfortants tels que le mac and cheese, les huevos rancheros ou le Montecito burger, la touche healthy californienne avec les tostadas de langoustine ou les grilled fish tacos. On savoure aussi les incontournables du brunch avec les french toasts et les fameux pancakes. Avec l'envie de prolonger la fièvre du samedi soir, le restaurant vibre au rythme effréné des vinyles joués par le jukebox et invite à danser sur les meilleurs tubes soul, funk et rock des années 1960 à nos jours. Assurément régressif et disponible jusqu'à 22h! - >> A parcourir aussi >> Merci Paris dévoile son nouvel appartement quai de la Tournelle Montecito 2 - Le brunch du Montecito, toutes les info! - Golden brunch Montecito, tous les dimanches de 12h à 22h, 80 euros par personne, 40 euros pour les enfants de 6 à 12 ans, Montecito, 27-29 boulevard des Capucines, 75002 Paris, tél.: 01 40 80 76 40, @montecitorestaurantparis Montecito / Thomas Deron 3 - Maison Plisson Beaumarchais: le brunch pour les gloutons, petits et grands - Chez Maison Plisson, tout est pensé pour se régaler avec des recettes maison et des bons produits, le tout dans une ambiance kids friendly. Et le brunch est désormais proposé ici, en version grande tablée et à volonté! Un brunch entièrement "Fait Plisson "(fait maison et de saison): viennoiseries jougflues, pains frais, confitures artisanales, jus de fruits minute, les incontournables oeufs brouillés, soupe du jour faite avec amour, plats mijotés, quiches, salades croquantes, planches de fromages et de charcuterie, desserts proches de l'indécence... Une version kids et bande d'amis friendly! - >> A voir aussi >> Ces boutiques de mode aux allures déco Maison Plisson 4 -



1 - Montecito, le Golden brunch à Paris à l'accent californien - Au coeur du Kimpton St Honoré Paris, le restaurant Montecito est une adresse tendance où il fait bon vivre. Sa carte est imaginée par le Chef Nicolas Pastot avec la complicité de l'américaine Carrie Solomon. À eux deux, ils pensent des recettes pleines de gourmandise mais toujours saines, avec une certaine générosité. Chaque dimanche, le lieu se met à l'heure américaine avec un air de Californie à travers un Golden brunch, vivant et vibrant! Au menu, des plats iconiques et réconfortants tels que le mac and cheese, les huevos rancheros ou le Montecito burger, la touche healthy californienne avec les tostadas de langoustine ou les grilled fish tacos. On savoure aussi les incontournables du brunch avec les french toasts et les fameux pancakes. Avec l'envie de prolonger la fièvre du samedi soir, le restaurant vibre au rythme effréné des vinyles joués par le jukebox et invite à danser sur les meilleurs tubes soul, funk et rock des années 1960 à nos jours. Assurément régressif et disponible jusqu'à 22h! - >> A parcourir aussi >> Merci Paris dévoile son nouvel appartement quai de la Tournelle Montecito 2 - Le brunch du Montecito, toutes les info! - Golden brunch Montecito, tous les dimanches de 12h à 22h, 80 euros par personne, 40 euros pour les enfants de 6 à 12 ans, Montecito, 27-29 boulevard des Capucines, 75002 Paris, tél.: 01 40 80 76 40, @montecitorestaurantparis Montecito / Thomas Deron 3 - Maison Plisson Beaumarchais: le brunch pour les gloutons, petits et grands - Chez Maison Plisson, tout est pensé pour se régaler avec des recettes maison et des bons produits, le tout dans une ambiance kids friendly. Et le brunch est désormais proposé ici, en version grande tablée et à volonté! Un brunch entièrement "Fait Plisson" (fait maison et de saison): viennoiseries jougflues, pains frais, confitures artisanales, jus de fruits minute, les incontournables oeufs brouillés, soupe du jour faite avec amour, plats mijotés, quiches, salades croquantes, planches de fromages et de charcuterie, desserts proches de l'indécence... Une version kids et bande d'amis friendly! - >> A voir aussi >> Le brunch de la Maison Plisson, toutes les info! - Le brunch de La Maison Plisson, 93 boulevard Beaumarchais 75003 Paris, 35 place du Marché Saint-Honoré 75001 Paris, samedi et dimanche de 10h30 à 15h00, 29 euros par adulte / 1,50 euros par année de l'enfant jusqu'à 9 ans révolu (exemple 5 ans = 7,50 euros), @lamaisonplisson Maison Plisson / JP Baltel 5 - Drouant, le brunch à Paris kids friendly - L'institution de la place Gaillon fait peau neuve: un nouveau Chef et un nouveau brunch kids friendly! Fervent défenseur d'une cuisine française traditionnelle twistée de modernité, Thibault Nizard mêle ici savoir-faire et produits de saison à travers un menu épicerien. Composé de délicieuses viennoiseries, le brunch invite à choisir selon ses envies parmi les recettes à base d'oeufs, les hors d'oeuvre, les plats chauds, la partie traiteur et une série de desserts gourmands. - >> A voir aussi >> Exposition à Paris: les incontournables en 2022 Drouant / @Julie Limont 6 - Le brunch de Drouant, toutes les info! - Le brunch de Drouant, 16-18 place Gaillon 75002 Paris, tél: 01 42 65 15 16, brunch samedi et dimanche de 11h à 15h30, 68 euros par personne, brunch des petits écrivains 35 euros, @drouantparis Drouant / The Social Food 7 - BigLove, le brunch du café Big Mamma devient entièrement veggie (et toujours aussi gourmand!) - À la façon d'une parenthèse feel good, BigLove propose un brunch 100% végétarien dans une ambiance entre épicerie italienne et café cosy. Comme le reste de sa carte, tous les produits présents sont de saison, issus de petits producteurs en Italie et cuisinés avec gourmandise pour des assiettes généreuses. On retrouve un petit-déjeuner anglais à la sauce méditerranéenne, un fluffy pancake, du pain perdu avec son beurre demi-sel, des jus de fruits frais ou des Spritzs... Le petit plus: une version de ce brunch pour les amoureux de la truffe avec une brioche truffée ou une panna cotta à la truffe. De quoi se régaler! BigLove 8 - Le brunch de BigLove, toutes les info! - Le brunch BigLove, samedi et dimanche de 10h à 15h30, big brunch: 25 euros par personne, truffe loyers brunch: 32 euros par personne, 30 rue Debelleye 75003 Paris, tél.: 01 42 71 43 62, @bigmammagroup BigLove / Inside Closet 9 - Benoît Castel, le brunch où se faire plaisir à volonté - Avis aux grands gourmands, l'artisan pâtissier-boulangier Benoit Castel propose un brunch à volonté pour ravir les papilles avec une farandole de petits plats



1 - Montecito, le Golden brunch à Paris à l'accent californien - Au coeur du Kimpton St Honoré Paris, le restaurant Montecito est une adresse tendance où il fait bon vivre. Sa carte est imaginée par le Chef Nicolas Pastot avec la complicité de l'américaine Carrie Solomon. À eux deux, ils pensent des recettes pleines de gourmandise mais toujours saines, avec une certaine générosité. Chaque dimanche, le lieu se met à l'heure américaine avec un air de Californie à travers un Golden brunch, vivant et vibrant! Au menu, des plats iconiques et réconfortants tels que le mac and cheese, les huevos rancheros ou le Montecito burger, la touche healthy californienne avec les tostadas de langoustine ou les grilled fish tacos. On savoure aussi les incontournables du brunch avec les french toasts et les fameux pancakes. Avec l'envie de prolonger la fièvre du samedi soir, le restaurant vibre au rythme effréné des vinyles joués par le jukebox et invite à danser sur les meilleurs tubes soul, funk et rock des années 1960 à nos jours. Assurément régressif et disponible jusqu'à 22h! - >> A parcourir aussi >> Merci Paris dévoile son nouvel appartement quai de la Tournelle Montecito 2 - Le brunch du Montecito, toutes les info! - Golden brunch Montecito, tous les dimanches de 12h à 22h, 80 euros par personne, 40 euros pour les enfants de 6 à 12 ans, Montecito, 27-29 boulevard des Capucines, 75002 Paris, tél.: 01 40 80 76 40, @montecitorestaurantparis Montecito / Thomas Deron 3 - Maison Plisson Beaumarchais: le brunch pour les gloutons, petits et grands - Chez Maison Plisson, tout est pensé pour se régaler avec des recettes maison et des bons produits, le tout dans une ambiance kids friendly. Et le brunch est désormais proposé ici, en version grande tablée et à volonté! Un brunch entièrement "Fait Plisson" (fait maison et de saison): viennoiseries jougues, pains frais, confitures artisanales, jus de fruits minute, les incontournables oeufs brouillés, soupe du jour faite avec amour, plats mijotés, quiches, salades croquantes, planches de fromages et de charcuterie, desserts proches de l'indécence... Une version kids et bande d'amis friendly! - >> A voir aussi >> Le brunch de la Maison Plisson, toutes les info! - Le brunch de La Maison Plisson, 93 boulevard Beaumarchais 75003 Paris, 35 place du Marché Saint-Honoré 75001 Paris, samedi et dimanche de 10h30 à 15h00, 29 euros par adulte / 1,50 euros par année de l'enfant jusqu'à 9 ans révolu (exemple 5 ans = 7,50 euros), @lamaisonplisson Maison Plisson / JP Baltel 5 - Drouant, le brunch à Paris kids friendly - L'institution de la place Gaillon fait peau neuve: un nouveau Chef et un nouveau brunch kids friendly! Fervent défenseur d'une cuisine française traditionnelle twistée de modernité, Thibault Nizard mêle ici savoir-faire et produits de saison à travers un menu épiciurien. Composé de délicieuses viennoiseries, le brunch invite à choisir selon ses envies parmi les recettes à base d'oeufs, les hors d'oeuvre, les plats chauds, la partie traiteur et une série de desserts gourmands. - >> A voir aussi >> maison et des tonnes de viennoiseries sans aucun compromis! Au menu de ce brunch: des viennoiseries toutes chaudes, du pain frais, du beurre fait maison mais aussi une série de plats généreux comme le fameux poulet rôti ou les légumes au four... Sans oublier les salades qui changent tous les week-ends en fonction de l'approvisionnement du marché. Côté sucré, place aux pâtisseries de saison, salade de fruits frais ou coulant au chocolat. Le tout accompagné d'un jus frais et pressé minute et de boissons chaudes, toujours à volonté! La cerise sur le gâteau: une formule brunch à domicile pour ceux qui aiment rester bien au chaud à la maison. - >> A lire aussi >> 8 recettes de cuisine inspirées de la nature Benoît Castel 10 - Le brunch de Benoît Castel, toutes les info! - Le brunch Benoît Castel, samedi et dimanche de 10h30 à 15h, 35 euros par personne et 15 euros pour les enfants de moins de 12 ans, 3 adresses dans Paris et parmi elles, 150 rue de Ménilmontant 75020 Paris, tél.: 01 46 36 13 82, @benoit\_castel Benoît Castel 11 - **Sookie**, le brunch dans un lieu cosy - Au sein du **Sookie**, un hôtel à l'esprit feutré, un coffee shop régale ceux qui poussent la porte avec un bon brunch en continu, à la carte, tous les week-ends. Au coeur du Marais, le lieu est comme une maison de copains, une adresse gourmande et généreuse pour satisfaire toutes les envies, à toutes les heures de la journée. Amateurs de latte machiato, fan de pancakes vegan, en quête d'une délicieuse babka ou d'avocado toasts, vous êtes au bon endroit! C'est aussi



le lieu parfait pour apprécier un café fraîchement moulu, des vins naturels du petit caviste de la rue et plein d'autres surprises servies par une équipe d'experts habillés par Maison Labiche. - >> A parcourir aussi >> 15 idées de recettes pour un apéro réussi! .

**Sookie** / TheTravelBuds 12 - Le brunch du **Sookie**, toutes les info! - Brunch en continu de l'hôtel **Sookie**, 2bis Rue Commines 75003 Paris, tél.: 01 40 29 01 33, @hotelsookie **Sookie** / Nicolas Anetson 13 - Qasti, le brunch libanais - Chez Qasti, le bistrot où l'on mange une cuisine libanaise sincère, le Yalla Al Brunch est proposé uniquement le dimanche. Ici, où le Chef Alan Geaam prépare "une cuisine originelle, bercée d'influences personnelles, servie avec tous les codes d'un bistrot français", le brunch comprend: un jus de fruits pressés, une boisson chaude, un plat salé au choix mais aussi un buffet sucré/salé à volonté. Le tout servi dans un décor cousu de matériaux bruts et sublimé par une fresque colorée. Qasti 14 - Le brunch de Qasti, toutes les info! - Le Yalla Al Brunch de Qasti, le dimanche uniquement, au service de 12h ou de 14h30, 39 euros par personne, 205 rue Saint-Martin 75003 Paris, tél.: 01 42 76 04 32, @qasti.bistrot Qasti 15 - Fitzroy, le brunch aux airs d'Australie et tous les jours! - À la recherche d'un brunch à la fois healthy et gourmand comme à Melbourne, le Fitzroy est l'adresse toute trouvée. Et bonne nouvelle, le brunch ici, c'est tous les jours. Une cuisine saine avec tous les plats faits maison, des produits frais et de qualité, servie dans une ambiance conviviale et un cadre chaleureux. Le Fitzroy propose aussi des recettes sans gluten et végétariennes, des boissons chaudes ou fraîches maison, des oeufs en recettes gourmandes, des toasts savoureux, du fish and chips, des ribs ou des burgers. En dessert, on se régale avec THE carrot cake ou l'açaï bowl, le café gourmand ou le crumble aux pommes. Et une carte de bières digne d'une adresse australienne! - >> A voir aussi >> À Londres, la cheffe Anna Barnett nous ouvre les portes de son duplex Fitzroy /Mr Tripper 16 - Le brunch de Fitzroy, toutes les info! - Le brunch Fitzroy, ouvert tous les jours, du lundi au vendredi de 8h à 02h, samedi et dimanche de 9h à 02h, tél.: 01 44 75 78 78, @fitzroyparis\_ Fitzroy / Marine Brusson 17 - BB Blanche, le brunch sain et gourmand - Dans un ancien hôtel particulier, le club privé Blanche est un lieu voué à l'équilibre du corps et des beaux esprits. Au premier étage d'un espace sport et bien-être, les portes du restaurant de B.B. s'ouvrent à la façon d'une pièce de théâtre. Des éléments de décors authentiques et élégants pour se régaler d'un délicieux brunch le week-end, plus proche d'un bento japonais que d'une orgie de viennoiseries. Oeufs brouillés et champignons, parmentier de canard, brioche pralinée rose ou gaufre liégoise, le tout est arrosé de jus de fruits ou d'un thé de Casablanca. BB Blanche 18 - Le brunch de BB Blanche, toutes les info! - Le brunch de BB Blanche, 21, rue blanche, 75009 paris, tél.: 01 40 40 21 61, brunch le samedi, 12h à 15h et le dimanche 11h30 à 15h30, 39 euros par personne, @21blanche BB Blanche 19 - Tigermilk, le brunch sud-américain à Paris - Inspirée par le Mexique, la cuisine du Tigermilk est à la fois savoureuse et colorée. Des produits frais et de qualité sont proposés dans un lieu chargé de vie. Une adresse chaleureuse et joyeuse où déguster tacos, ceviche, quesadillas et autres plats typiques mexicains. Et cette année, le brunch Tigermilk fait son entrée à l'adresse du 10ème arrondissement de Paris! En famille ou entre amis, on embarque pour un moment de partage et de dépaysement, direction l'Amérique du sud. Le classique avocado toast ou les huevos rancheros (oeufs brouillés à la mexicaine) arrivent à la carte pour le plaisir des foodies les plus branchés. Côté sucré, il est de impératif de goûter à l'iconique dulce de leche, le cheesecake, la brioche perdue au caramel beurre salé ou les gourmands pancakes sirop d'érable et myrtilles. Tigermilk 20 - Le brunch Tigermilk, toutes les info! - Le brunch Tigermilk, 37 quai de Valmy 75 010 Paris, tél.: 01 42 41 17 01, 24 euros par personne (une assiette sucrée, une assiette salée, une boisson fraîche et une boisson chaude), le samedi et le dimanche de 11h30 à 15h, @tigermilkgroup Tigermilk 21 - Coya, un brunch festif comme une invitation au voyage au Pérou - À la façon d'un voyage gustatif à la péruvienne dans un cadre vibrant et immersif, Coya réinvente l'art de vivre dans un lieu d'exception à l'esprit contemporain et captivant. L'endroit idéal pour un brunch ensoleillé! Avec une sélection d'entrées,





comme des empanadas de maïs, poulet et sauce à l'ail, des assiettes saines et colorées mais aussi la Piña Colada, l'ananas rôti ou la mousse au rhum qui ouvrent la carte des desserts comme on ouvre un carnaval. - >> Pour aller plus loin >> Top 10 de nos terrasses de restaurants préférées à Paris Coya 22 - Le brunch de Coya, toutes les info! - Le brunch Coya Beaupassage, 83-85 rue du Bac 75 007 Paris, tél.: 01 43 22 00 65, brunch samedi et dimanche dès 12h30, 60 euros par personne, @coyaparisbeaupassage Coya 23 - L'Officine de l'Hôtel du Louvre: le brunch aux influences végétales - Sous une verrière d'époque, authentique, sublime et entièrement restaurée, la table de l'Officine du Louvre profite d'une douce lumière naturelle. L'atmosphère est feutrée, l'ambiance chaleureuse en salle ou autour du bar. Le week-end, le brunch permet de finir la semaine en beauté. Assiette végétale, terre ou mer, assortiment de saison (salade fraîche, oeufs brouillés, granola, salade de fruits...), boisson chaude et élixir frais, c'est un délice à partager! L'Officine de l'Hôtel du Louvre 24 - Le brunch de L'Officine de l'Hôtel du Louvre, toutes les info! - Le brunch de l'Officine de l'Hôtel du Louvre, Place André Malraux 75 001 Paris, tél.: 01 44 58 37 89, brunch samedi et dimanche de 11h30 à 14h30, 40 euros par personne, @hyatt L'Officine de l'Hôtel du Louvre 25 - Cali Sisters Uptown, le brunch le plus californien de Paris - Comme un réveil au soleil, sous les palmiers, Cali Sisters Uptown offre une expérience 100% comfort food et good vibes! Ici tout est fait maison et avec amour, tous les jours, avec une sélection de bons produits, toujours locaux dans la mesure du possible. Les pains de la Boulangerie Union et du Petit Grain, le café de chez Coutume, les tacos faits à la main à Paris, les viandes des Boucheries Nivernaises, les huiles d'olive Kalios, les produits laitiers de La Grande Crèmerie... Dans le brunch de Cali Sisters Uptown, on se régale d'un bun brioché, de fritatta, de bowls de saison ou des boulettes de boeuf. Côté sucré, l'indémodable pancake version californienne, le granola, la brioche perdue, etc. Sans oublier les fruits qui ont la part belle dans la carte des boissons. Cali Sisters / Ilyafoodstories 26 - Le brunch de Cali Sisters Uptown, toutes les info! - Le brunch de Cali Sisters Uptown, 36, rue de Paradis 75010 Paris, formule à 29 euros (un plat salé + un plat sucré + un cold drink + café filtre à volonté), samedi et dimanche de 11h à 15h30, @thecalisisters Cali Sisters / @Mister Tripper 1 / 26 Montecito, le Golden brunch à Paris à l'accent californien - Au coeur du Kimpton St Honoré Paris, le restaurant Montecito est une adresse tendance où il fait bon vivre. Sa carte est imaginée par le Chef Nicolas Pastot avec la complicité de l'américaine Carrie Solomon. À eux deux, ils pensent des recettes pleines de gourmandise mais toujours saines, avec une certaine générosité. Chaque dimanche, le lieu se met à l'heure américaine avec un air de Californie à travers un Golden brunch, vivant et vibrant! Au menu, des plats iconiques et réconfortants tels que le mac and cheese, les huevos rancheros ou le Montecito burger, la touche healthy californienne avec les tostadas de langoustine ou les grilled fish tacos. On savoure aussi les incontournables du brunch avec les french toasts et les fameux pancakes. Avec l'envie de prolonger la fièvre du samedi soir, le restaurant vibre au rythme effréné des vinyles joués par le jukebox et invite à danser sur les meilleurs tubes soul, funk et rock des années 1960 à nos jours. Assurément régressif et disponible jusqu'à 22h! - >> A parcourir aussi >> Merci Paris dévoile son nouvel appartement quai de la Tournelle Montecito 2 / 26 Le brunch du Montecito, toutes les info! - Golden brunch Montecito, tous les dimanches de 12h à 22h, 80 euros par personne, 40 euros pour les enfants de 6 à 12 ans, Montecito, 27-29 boulevard des Capucines, 75002 Paris, tél.: 01 40 80 76 40, @montecitorestaurantparis Montecito / Thomas Deron 3 / 26 Maison Plisson Beaumarchais: le brunch pour les gloutons, petits et grands - Chez Maison Plisson, tout est pensé pour se régaler avec des recettes maison et des bons produits, le tout dans une ambiance kids friendly. Et le brunch est désormais proposé ici, en version grande tablée et à volonté! Un brunch entièrement "Fait Plisson" (fait maison et de saison): viennoiseries jougues, pains frais, confitures artisanales, jus de fruits minute, les incontournables oeufs brouillés, soupe du jour faite avec amour, plats mijotés, quiches, salades croquantes, planches de fromages et de charcuterie, desserts proches de



l'indécence... Une version kids et bande d'amis friendly! - >> A voir aussi >> Ces boutiques de mode aux allures déco Maison Plisson 4 / 26 Le brunch de la Maison Plisson, toutes les info! - Le brunch de La Maison Plisson, 93 boulevard Beaumarchais 75003 Paris, 35 place du Marché Saint-Honoré 75001 Paris, samedi et dimanche de 10h30 à 15h00, 29 euros par adulte / 1,50 euros par année de l'enfant jusqu'à 9 ans révolu (exemple 5 ans = 7,50 euros), @lamaisonplisson Maison Plisson / JP Baltel 5 / 26 Drouant, le brunch à Paris kids friendly - L'institution de la place Gaillon fait peau neuve: un nouveau Chef et un nouveau brunch kids friendly! Fervent défenseur d'une cuisine française traditionnelle twistée de modernité, Thibault Nizard mêle ici savoir-faire et produits de saison à travers un menu épicurien. Composé de délicieuses viennoiseries, le brunch invite à choisir selon ses envies parmi les recettes à base d'oeufs, les hors d'oeuvre, les plats chauds, la partie traiteur et une série de desserts gourmands. - >> A voir aussi >> Exposition à Paris: les incontournables en 2022 Drouant / @Julie Limont 6 / 26 Le brunch de Drouant, toutes les info! - Le brunch de Drouant, 16-18 place Gaillon 75002 Paris, tél: 01 42 65 15 16, brunch samedi et dimanche de 11h à 15h30, 68 euros par personne, brunch des petits écrivains 35 euros, @drouantparis Drouant / The Social Food 7 / 26 BigLove, le brunch du café Big Mamma devient entièrement veggie (et toujours aussi gourmand!) - À la façon d'une parenthèse feel good, BigLove propose un brunch 100% végétarien dans une ambiance entre épicerie italienne et café cosy. Comme le reste de sa carte, tous les produits présents sont de saison, issus de petits producteurs en Italie et cuisinés avec gourmandise pour des assiettes généreuses. On retrouve un petit-déjeuner anglais à la sauce méditerranéenne, un fluffy pancake, du pain perdu avec son beurre demi-sel, des jus de fruits frais ou des Spritzs... Le petit plus: une version de ce brunch pour les amoureux de la truffe avec une brioche truffée ou une panna cotta à la truffe. De quoi se régaler! BigLove 8 / 26 Le brunch de BigLove, toutes les info! - Le brunch BigLove, samedi et dimanche de 10h à 15h30, big brunch: 25 euros par personne, truffe loyers brunch: 32 euros par personne, 30 rue Debelleyne 75003 Paris, tél.: 01 42 71 43 62, @bigmammagroup BigLove / Inside Closet 9 / 26 Benoît Castel, le brunch où se faire plaisir à volonté - Avis aux grands gourmands, l'artisan pâtissier-boulangier Benoit Castel propose un brunch à volonté pour ravir les papilles avec une farandole de petits plats maison et des tonnes de viennoiseries sans aucun compromis! Au menu de ce brunch: des viennoiseries toutes chaudes, du pain frais, du beurre fait maison mais aussi une série de plats généreux comme le fameux poulet rôti ou les légumes au four... Sans oublier les salades qui changent tous les week-ends en fonction de l'approvisionnement du marché. Côté sucré, place aux pâtisseries de saison, salade de fruits frais ou coulant au chocolat. Le tout accompagné d'un jus frais et pressé minute et de boissons chaudes, toujours à volonté! La cerise sur le gâteau: une formule brunch à domicile pour ceux qui aiment rester bien au chaud à la maison. - >> A lire aussi >> 8 recettes de cuisine inspirées de la nature Benoît Castel 10 / 26 Le brunch de Benoît Castel, toutes les info! - Le brunch Benoit Castel, samedi et dimanche de 10h30 à 15h, 35 euros par personne et 15 euros pour les enfants de moins de 12 ans, 3 adresses dans Paris et parmi elles, 150 rue de Ménilmontant 75020 Paris, tél.: 01 46 36 13 82, @benoit\_castel Benoît Castel 11 / 26 Sookie, le brunch dans un lieu cosy - Au sein du Sookie, un hôtel à l'esprit feutré, un coffee shop régale ceux qui poussent la porte avec un bon brunch en continu, à la carte, tous les week-ends. Au coeur du Marais, le lieu est comme une maison de copains, une adresse gourmande et généreuse pour satisfaire toutes les envies, à toutes les heures de la journée. Amateurs de latte machiato, fan de pancakes vegan, en quête d'une délicieuse babka ou d'avocado toasts, vous êtes au bon endroit! C'est aussi le lieu parfait pour apprécier un café fraîchement moulu, des vins naturels du petit caviste de la rue et plein d'autres surprises servies par une équipe d'experts habillés par Maison Labiche. - >> A parcourir aussi >> 15 idées de recettes pour un apéro réussi! Sookie / TheTravelBuds 12 / 26 Le brunch du Sookie, toutes les info! - Brunch en continu de l'hôtel Sookie, 2bis Rue Commines 75003 Paris, tél.: 01 40 29 01 33, @hotelsookie



**Sookie** / Nicolas Anetson 13 / 26 Qasti, le brunch libanais - Chez Qasti, le bistrot où l'on mange une cuisine libanaise sincère, le Yalla Al Brunch est proposé uniquement le dimanche. Ici, où le Chef Alan Geaam prépare "une cuisine originelle, bercée d'influences personnelles, servie avec tous les codes d'un bistrot français", le brunch comprend: un jus de fruits pressés, une boisson chaude, un plat salé au choix mais aussi un buffet sucré/salé à volonté. Le tout servi dans un décor cousu de matériaux bruts et sublimé par une fresque colorée. Qasti 14 / 26 Le brunch de Qasti, toutes les info! - Le Yalla Al Brunch de Qasti, le dimanche uniquement, au service de 12h ou de 14h30, 39 euros par personne, 205 rue Saint-Martin 75003 Paris, tél.: 01 42 76 04 32, @qasti.bistrot Qasti 15 / 26 Fitzroy, le brunch aux airs d'Australie et tous les jours! - À la recherche d'un brunch à la fois healthy et gourmand comme à Melbourne, le Fitzroy est l'adresse toute trouvée. Et bonne nouvelle, le brunch ici, c'est tous les jours. Une cuisine saine avec tous les plats faits maison, des produits frais et de qualité, servie dans une ambiance conviviale et un cadre chaleureux. Le Fitzroy propose aussi des recettes sans gluten et végétariennes, des boissons chaudes ou fraîches maison, des oeufs en recettes gourmandes, des toasts savoureux, du fish and chips, des ribs ou des burgers. En dessert, on se régale avec THE carrot cake ou l'açaï bowl, le café gourmand ou le crumble aux pommes. Et une carte de bières digne d'une adresse australienne! - >> A voir aussi >> À Londres, la cheffe Anna Barnett nous ouvre les portes de son duplex Fitzroy /Mr Tripper 16 / 26 Le brunch de Fitzroy, toutes les info! - Le brunch Fitzroy, ouvert tous les jours, du lundi au vendredi de 8h à 02h, samedi et dimanche de 9h à 02h, tél.: 01 44 75 78 78, @fitzroyparis\_ Fitzroy / Marine Brusson 17 / 26 BB Blanche, le brunch sain et gourmand - Dans un ancien hôtel particulier, le club privé Blanche est un lieu voué à l'équilibre du corps et des beaux esprits. Au premier étage d'un espace sport et bien-être, les portes du restaurant de B.B. s'ouvrent à la façon d'une pièce de théâtre. Des éléments de décors authentiques et élégants pour se régaler d'un délicieux brunch le week-end, plus proche d'un bento japonais que d'une orgie de viennoiseries. Oeufs brouillés et champignons, parmentier de canard, brioche pralinée rose ou gaufre liégeoise, le tout est arrosé de jus de fruits ou d'un thé de Casablanca. BB Blanche 18 / 26 Le brunch de BB Blanche, toutes les info! - Le brunch de BB Blanche, 21, rue blanche, 75009 paris, tél.: 01 40 40 21 61, brunch le samedi, 12h à 15h et le dimanche 11h30 à 15h30, 39 euros par personne, @21blanche BB Blanche 19 / 26 Tigermilk, le brunch sud-américain à Paris - Inspirée par le Mexique, la cuisine du Tigermilk est à la fois savoureuse et colorée. Des produits frais et de qualité sont proposés dans un lieu chargé de vie. Une adresse chaleureuse et joyeuse où déguster tacos, ceviche, quesadillas et autres plats typiques mexicains. Et cette année, le brunch Tigermilk fait son entrée à l'adresse du 10ème arrondissement de Paris! En famille ou entre amis, on embarque pour un moment de partage et de dépaysement, direction l'Amérique du sud. Le classique avocado toast ou les huevos rancheros (oeufs brouillés à la mexicaine) arrivent à la carte pour le plaisir des foodies les plus branchés. Côté sucré, il est de impératif de goûter à l'iconique dulce de leche, le cheesecake, la brioche perdue au caramel beurre salé ou les gourmands pancakes sirop d'érable et myrtilles. Tigermilk 20 / 26 Le brunch Tigermilk, toutes les info! - Le brunch Tigermilk, 37 quai de Valmy 75 010 Paris, tél.: 01 42 41 17 01, 24 euros par personne (une assiette sucrée, une assiette salée, une boisson fraîche et une boisson chaude), le samedi et le dimanche de 11h30 à 15h, @tigermilkgroup Tigermilk 21 / 26 Coya, un brunch festif comme une invitation au voyage au Pérou - À la façon d'un voyage gustatif à la péruvienne dans un cadre vibrant et immersif, Coya réinvente l'art de vivre dans un lieu d'exception à l'esprit contemporain et captivant. L'endroit idéal pour un brunch ensoleillé! Avec une sélection d'entrées, comme des empanadas de maïs, poulet et sauce à l'ail, des assiettes saines et colorées mais aussi la Piña Colada, l'ananas rôti ou la mousse au rhum qui ouvrent la carte des desserts comme on ouvre un carnaval. - >> Pour aller plus loin >> Top 10 de nos terrasses de restaurants préférées à Paris Coya 22 / 26 Le brunch de Coya, toutes les info! - Le brunch Coya Beaupassage, 83-85 rue du Bac 75 007 Paris, tél.: 01 43 22 00



65, brunch samedi et dimanche dès 12h30, 60 euros par personne, @coyaparisbeaupassage Coya 23 / 26 L'Officine de l'Hôtel du Louvre: le brunch aux influences végétales - Sous une verrière d'époque, authentique, sublime et entièrement restaurée, la table de l'Officine du Louvre profite d'une douce lumière naturelle. L'atmosphère est feutrée, l'ambiance chaleureuse en salle ou autour du bar. Le week-end, le brunch permet de finir la semaine en beauté. Assiette végétale, terre ou mer, assortiment de saison (salade fraîche, oeufs brouillés, granola, salade de fruits...), boisson chaude et élixir frais, c'est un délice à partager! L'Officine de l'Hôtel du Louvre 24 / 26 Le brunch de L'Officine de l'Hôtel du Louvre, toutes les info! - Le brunch de l'Officine de l'Hôtel du Louvre, Place André Malraux 75 001 Paris, tél.: 01 44 58 37 89, brunch samedi et dimanche de 11h30 à 14h30, 40 euros par personne, @hyatt L'Officine de l'Hôtel du Louvre 25 / 26 Cali Sisters Uptown, le brunch le plus californien de Paris - Comme un réveil au soleil, sous les palmiers, Cali Sisters Uptown offre une expérience 100% confort food et good vibes! Ici tout est fait maison et avec amour, tous les jours, avec une sélection de bons produits, toujours locaux dans la mesure du possible. Les pains de la Boulangerie Union et du Petit Grain, le café de chez Coutume, les tacos faits à la main à Paris, les viandes des Boucheries Nivernaises, les huiles d'olive Kalios, les produits laitiers de La Grande Crèmerie... Dans le brunch de Cali Sisters Uptown, on se régale d'un bun brioché, de fritatta, de bowls de saison ou des boulettes de boeuf. Côté sucré, l'indémodable pancake version californienne, le granola, la brioche perdue, etc. Sans oublier les fruits qui ont la part belle dans la carte des boissons. Cali Sisters / Ilyafoodstories 26 / 26 Le brunch de Cali Sisters Uptown, toutes les info! - Le brunch de Cali Sisters Uptown, 36, rue de Paradis 75010 Paris, formule à 29 euros (un plat salé + un plat sucré + un cold drink + café filtre à volonté), samedi et dimanche de 11h à 15h30, @thecalisisters Cali Sisters / @Mister Tripper

