



LES CROISSANTS DU PAIN POUR DEMAIN, BRUX ET SUCCULENTS!

DU PAIN POUR DEMAIN

★ L'adresse pour les dingues de croissants : ici, ils sont faits au beurre AOC de Normandie exclusivement. En plus, ils se déclinent dans des couleurs et des parfums fous : caramel au beurre salé, beurre de cacahuètes, chocolat blanc, fraise, banane, spéculoos, Carambar... Dingue, on vous dit!

31 rue de Bruges, 21000 Dijon. www.dupainpourdemain.fr.

LE SUBSTRAT

★ Articulées autour des herbes, des champignons et des produits du potager, les recettes jouent la carte de l'inventivité (boudin et rougail de tomates; sardines fumées, betterave et cajou; glace aux cèpes, sirop de chicorée...) et changent chaque semaine, le tout à des prix très abordables : menu midi (entrée, plat, dessert) à 21 €, menu dîner à 32 €.

7 rue Pailleron, 69004 Lyon. www.substrat-restaurant.com.

BORGO DELLE TOVAGLIE

★ Niché au cœur de ce concept store italien, le restaurant propose des recettes élaborées à partir de produits sélectionnés avec soin chez des petits producteurs. On aime le carasau, pain plat et croustillant typiquement sarde, servi avec des charcuteries, les tagliolini à la truffe, et le tiramisù à tomber.

Borgo delle Tovaglie, 4 rue du Grand-Prieuré, 75011 Paris. www.borgodolletovaglie.com/en/paris-bistrot.

DOSE

★ On s'y régale dès le petit déjeuner, avec des galettes aux graines de chia, des smoothies, açaï bowls, pancakes, porridges, des jus de fruits frais pressés minute... On y déjeune de superbouls (dès 12 €) composés, par exemple, de spaghetti de légumes crus et cuits, de graines, de jeunes pousses...

33 rue Richelieu, 33000 Bordeaux. www.dose-jus-fooding.fr.

HUGUETTE MAISON DE FAMILLE

★ Un restaurant/salon de thé où l'on déguste des cocktails de jus extraits à froid (où on peut ajouter curcuma, spiruline ou gingembre) et de grandes salades gourmandes à base de muesli (option sans gluten possible) hyper-visuelles et healthy (mousses de légumes, légumes secs...). En dessert, on craque pour les granolas sur une base de fromage blanc, glace ou compote.

44 rue de Fleurus, 75006 Paris.

CHEZ HUGUETTE, LES SALADES ET DESSERTS SE DÉCLINENT AUTOUR DE MUESLIS.



SITUÉ DANS UN ANCIEN ATELIER, BORGO DELLE TOVAGLIE ABRIÈTE AUSSI UNE BOÛTIQUE DE LINGE DE MAISON ET UNE ÉPICERIE.

