

Une sélection de petits-déjeuners à Paris pour bien commencer la journée

Retrouvez une sélection d'adresses à Paris où aller prendre un petit-déjeuner en semaine ou le week-end pour bien commencer la journée.



Petit-déjeuner chez Benoit Castel (©Agence Melchior)

Dans cette période légèrement anxiogène où le **couvre-feu** nous interdit à **Paris** les sorties nocturnes, pourquoi ne pas profiter de plaisirs matinaux avec des **bons petits-déjeuners** pour se faire du bien. Voici une sélection d'adresses variées pour séduire les amateurs de classique comme les plus originaux.

À lire aussi

Ces restaurants à Paris vont vous faire voyager sans quitter la capitale



Petit-déjeuner libanais chez Eats Thyme (©Agence Melchior) [Eats Thyme](#), pour se lever au Levant
Eats Thyme incarne ce joyeux art de vivre typiquement libanais, merveilleusement communicatif et tellement réconfortant. Chez Eats Thyme, on commence la journée par un vrai petit-déjeuner comme à Beyrouth avec à la carte : croissant au zaatar par Frédéric Lalos, oeufs cuits au four au sumac, tartine grillée au labné et zaatar, manoushe grillé avec de la confiture d'abricot du monastère de Solan, thés et café blanc à la fleur d'oranger...

Eats Thyme, 44 rue Coquillière dans le 1er arrondissement. Petit-déjeuner à la carte

La Tour d'Argent : petit-dej avec vue imprenable

C'est une grande première, dès le 8 novembre puis tous les dimanches, la Tour d'Argent ouvre pour la première fois de sa grande existence les portes de sa tour... le matin. De 9h à 11h, il sera possible de déguster un petit-déjeuner composé de jus de fruits frais, des viennoiseries et gourmandises de la boulangerie de la Tour,

[Visualiser l'article](#)

yaourt, céréales, fruits de saison et d'une recette autour de l'oeuf cuisinée avec soin par le Chef Meilleur Ouvrier de France Yannick Franques. A arroser pour le chic d'un cocktail au champagne préparé sur place.

La Tour d'Argent, 17 Quai de la Tournelle dans le 5ème arrondissement. Petit-déjeuner à 65 euros



Faites votre choix chez Fou de Pâtisserie (©Agence Melchior) Fou de petit-dej
 Petit nouveau de la rue de Seine, le Salon de Thé Fou de Pâtisserie reçoit dans son cadre contemporain et cosy. On retrouve une sélection de viennoiseries et gâteaux livrés par les meilleurs pâtissiers français du moment de Cyril Lignac à Pierre Hermé.

L'adresse idéale pour déguster au pied levé une part de babka de chez Babka Zana, un pain au chocolat Ispahan de Pierre Hermé ou encore les madeleines fourrées de Bo & Mie. Fou de Pâtisserie propose une sélection de boissons chaudes des meilleurs artisans de Paris comme la Maison Verlet qui fournit thés et cafés de qualité, aussi pimpés en golden ou en chaï latte.

Fou de Pâtisserie, 64 rue de Seine dans le 6ème arrondissement. Petit déjeuner à la carte



Petit dej californien chez Cali Sisters (©Agence Melchior) Petit-dej californien

Cool et informel, Cali Sisters décline à Paris la recette des restaurants décontractés iconiques de la côte californienne. A l'heure du petit déjeuner, il y a les busy busy qui s'arrêtent en coup de vent pour emporter leur flat white ou leur golden chaï avant d'aller travailler. Mais aussi les addicts du vrai breakfast à l'américaine, moment de calme chaleureux, tout simplement indispensable avant d'attaquer la journée.

Disponible jusqu'à 11h, la carte breakfast réunit tout le gratin des spécialités salées et sucrées que l'on adore à L.A : grandiose granola signature avec yaourt au lait de coco version vegan ou yaourt fermier, fruits de saison, miel de manuka et dukkah ; diaboliques Wild Pancakes à la ricotta fouettée, citron et fruits de saison ; et cherry on the cake, les pains de la boulangerie The French Bastards.

Cali Sisters, 17 Rue Notre Dame des Victoires dans le 2ème arrondissement. Petit-déjeuner à la carte



Petit-déjeuner au Charles (©Agence Melchior) Breakfast at Le Charles

On y déguste le traditionnel petit-déjeuner continental (boisson chaude, jus de fruit frais et sélection de viennoiseries, pain frais ou grillé accompagné de confitures, miel et beurre frais) ou une version plus healthy. Un parti pris qui met l'accent sur la fraîcheur des produits et le « préparé à la minute », avec quelques nouveautés comme l'Açaï Bowl de saison qui vient accompagner un Almond Latte que l'on pourra également choisir d'emporter.

Des petites assiettes de fruits frais, un « muesli parfait » et jus Allain Milliat... Et pour les puristes ou les plus pressés ? Le duo classique cappuccino – croissant devant la cheminée fait toujours son effet.

Le Charles, 6-8 rue Duphot dans le 1er arrondissement. Petit-Déjeuner continental à 27 euros
Café et croissant à la gare

La brasserie Lazare du chef Eric Frechon est un lieu de vie où il fait bon se retrouver à tout moment de la journée. Le spot idéal pour prendre son petit-déjeuner de Chef : oeufs cuits au plat, bacon grillé, tartine de pain frais, beurre fermier et confitures ou miel... En face de la brasserie Lazare se situe le Café Lazare, son petit frère avec croissant au beurre, pain au chocolat, chaussons aux pommes à peine sortis du four, et thés et cafés à emporter.

Le Café Lazare, Parvis de la Gare Saint-Lazare – Rue Intérieure dans le 8ème arrondissement. Formule petit-déjeuner 11 euros



Petit-déjeuner chez Flora Danica (@Agence Melchior) Une touche danoise

Au Flora Danica, l'heure du petit-déjeuner est un moment à part. Outre les propositions à la carte et la formule «Express» très parisienne avec sa boisson chaude, son jus de fruits pressés et ses mini viennoiseries, les cuisiniers ont imaginé le petit-déjeuner « Flora ».

On y retrouve les éléments de la première formule, auxquels viennent s'ajouter les touches emblématiques du danish breakfast.

Aux côtés d'un typique muesli maison croustillant, accompagné de fromage blanc et de compote de pommes, les oeufs préparés selon votre préférence, à la coque avec un pain aux céréales toasté ou brouillés, avec ses tranches de bacon et son ketchup maison feront de ce premier repas un incontournable dans votre journée. A accompagner sans modération de belles tranches de pain noir, comme là-bas !

Flora Danica, 142 avenue des Champs-Élysées dans le 8ème arrondissement. Formule express à 7,50 euros – Flora à 14,50 euros



Petit-déjeuner chez Mon Square (©Agence Melchior) Petit-déjeuner arty
Mon Square, la brasserie déco, ultra chic et colorée de Quentin de Fleuriau dans le 7ème arrondissement de Paris présente son élégant petit déjeuner. A l'intérieur au milieu des fresques végétales ou sur la terrasse ouverte été comme hiver, il se savoure pour bien commencer la journée.

Un jus pomme-carotte-orange bien frais, des oeufs brouillés au fromage et un double expresso...c'est une des mille possibilités qui est offerte chaque matin chez Mon Square. Mais aussi jus pressés minute, boissons chaudes, viennoiseries, « eggs any style », ou les gourmands granolas... Une carte complète et décomplexée pour tous les petits déjeuners.

Mon Square, 31 Rue Saint-Dominique dans le 7ème arrondissement. Petit déjeuner à 22€ de 8h à 11h30 en semaine et de 10h à midi le week-end



Le Grand Café Capucines (©Agence Melchior) Façon Brasserie

Que diriez-vous d'un grand café tartines ? Le Grand Caf' c'est le spot idéal pour déguster, à la française, son bout de baguette, du beurre, de la confiture et une grande tasse de chocolat chaud. Avant une virée shopping ou entre deux rendez-vous professionnels, la brasserie mythique du boulevard des Capucines accueille à toute heure dans son décor glamour signé Toro et Liautard.

Grand café des Capucines, 4 Boulevard des Capucines dans le 9ème arrondissement. Formule express à 7,50 euros, Parisienne à 14,50 euros



Petit-déjeuner chic chez Angelina (©Agence Melchior) Matins haute couture

Angelina... Le nom seul fait rêver tous les gourmands du monde. Dans ses adresses aux ambiances chics et réconfortantes, Angelina propose un petit déjeuner « à la parisienne ». A boire, une sélection de jus de fruits frais pressés accompagnent le mythique chocolat chaud de la Maison. Au menu à déguster : oeufs brouillés, un muesli gourmand et les viennoiseries qui arrivent encore toute chaudes à votre table. Un moment hors du temps.

Angelina, 226 Rue de Rivoli dans le 1er arrondissement. Petit déjeuner en 2 versions avec le fameux chocolat chaud à l'ancienne : Petit-déjeuner Parisien à 20€ et Petit-Déjeuner Angelina à 29,50€

Petit-déjeuner chez mon boulanger

Assurément le petit-déjeuner le plus gourmand et branché de Ménilmontant ! Benoit Castel propose dans sa boutique rue Sorbier un petit-déjeuner de coffee shop avec boissons chaudes, viennoiseries et pains frais de toutes sortes mais aussi porridge, pancakes sucrés et salés. A quelques pas de là, rue de Ménilmontant, on se retrouve dans sa mythique boulangerie pour un café croissant dans la grande salle entourée des anciens fours à pains. Comme à la maison, mais en mieux.

[Visualiser l'article](#)

Benoit Castel, 11 rue Sorbier & 150 rue de Ménilmontant dans le 20ème arrondissement. Petit-déjeuner à la carte



Petit-déjeuner haut-de-gamme au Crillon (©Agence Melchior) Pause matinale au Jardin d'hiver du Crillon
Situé au coeur de l'Hôtel de Crillon, le Jardin d'hiver accueille les voyageurs et les parisiens dès les premières lueurs du jour. Loin de l'agitation bouillonnante des matinées parisiennes, l'Hôtel de Crillon reçoit dans son décor enchanteur et propose de prendre le temps d'apprécier les douceurs de ses offres matinales.

Au menu notamment : baguettes, pains au chocolat, croissants et délicieuses viennoiseries du jour préparés sur place par le chef pâtissier Matthieu Carlin et ses équipes, que l'on accompagne volontiers de thés d'exception ou de l'incontournable chocolat chaud à l'ancienne, mariage de grands crus. La promesse d'une parenthèse hors du temps.

Hôtel Crillon, 10 place de la Concorde dans le 8ème arrondissement. Petit-déjeuner parisien à 35 euros