

Boulangers

▼ Boulange d'Antan

6, rue Linné.

Métro : Jussieu.

Tél. 01 47 07 10 94.

7h30-20h. Fermé sam., dim., août.

Tarte aux quetsches, streussel, gâteau au fromage blanc, kouglof ou belles viennoiseries sont à découvrir dans la douce échoppe de Nadine Trad.

▼ Le Boulanger de Monge

123, rue Monge / 48, rue de la Clef.

Métro : Censier-Daubenton.

Tél. 01 43 37 54 20 / 01 47 07 28 19.

7h-20h30.

Fermé lundi (rue Monge), jeudi (rue de la Clef).

Robert Gonnet séduit avec sa baguette alvéolée, sa boule au levain, ses variétés aux céréales, viennoiseries, pains au lard et comté. Crumble pistache et citron ou tartes aux fruits complètent une gamme de qualité.

▼ Le Fournil de Mouffetard

123-125, rue Mouffetard.

Métro : Censier-Daubenton.

Tél. 01 47 07 35 96.

7h30-20h. Fermé lundi.

Emmanuel et Carole Morange vantent pain de campagne au levain, seigle et froment aux noisettes et raisins, aux céréales ou flûte Gana.

▼ Kayser

8 et 14, rue Monge.

Métro : Maubert-Mutualité, Cardinal-Lemoine.

Tél. 01 44 07 01 42 / 01 44 07 17 81.

6h45-20h30 (sam., dim. : 6h30-20h30).

Fermé mardi.

Eric Kayser, qui cumule les boutiques dans Paris, soigne toujours sa baguette de Monge

ferme dim., lundi matin.

Dans sa boutique début du xx^e siècle, Olivier Roblin vante une sélection de vins de tous les terroirs. Dégustations tous les samedis.

▼ De Vinis Illustribus

48, rue la Montagne-Sainte-Genève.

Métro : Maubert-Mutualité.

Tél. 01 43 36 12 12.

www.devinis.fr

11h-20h. Fermé dim., lundi.

Spécialiste des vieux millésimes, Lionel Michelin dispose d'un choix remarquable de vins rares à partir des années 1900. Château Margaux 1929, Hermitage-la-Chapelle 1947 répondent présents, en compagnie de vieux cognacs, champagnes mémorables et portos de classe.

Épicier

▼ Les Comptoirs de la Tour d'Argent

2, rue du Cardinal-Lemoine.

Métro : Maubert-Mutualité.

Tél. 01 46 33 45 58.

www.latourdargent.com

10h-20h30. Fermé dim., lundi, août.

Face à la Tour, cette belle échoppe propose sa collection de canards en faïence colorée, carafes en cristal Saint-Louis et Baccarat, vaisselle estampillée Tour d'Argent. Mais aussi thés, cafés, champagnes et foie gras des Trois Empereurs.

Fromagers

▼ La Ferme des Arènes

60, rue Monge.

Métro : Place-Monge.

Tél. 01 43 36 07 08.

8h30-12h30, 15h30-19h30.

Fermé dim. a.-m., lundi.

Christian Le Lann, boucher dans le 20^e et fromager ici, comme dans l'île Saint-Louis,