



Coisas do Brazil, un comptoir indispensable.

Les pâtisseries sont aussi grasses et sucrées que leurs cousines portugaises, donc boudées des Français. Des desserts plus light les remplacent. Le guarana (soda stimulant obtenu à partir des graines d'une liane), la bière Brahma, les cocktails caipirinha (cachaça – alcool de canne à sucre –, jus de citron vert, sucre) et botido [cachaça et fruits] sont les boissons nationales.

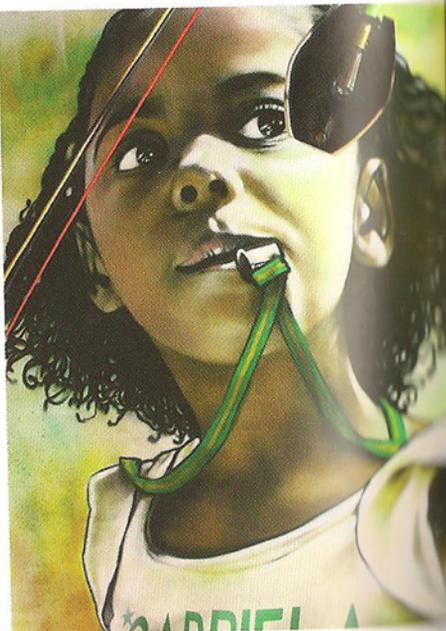
Panier gourmand

Entre deux bikinis et une paire de pantalons de capoeira, vous trouverez chez **Coisas do Brazil** les basiques de l'alimentation brésilienne : haricots noirs, soupe feijao, croquettes (surgelées), guarana...

> Coisas do Brazil

22, rue Daniel-Stern, 15^e
M^o Duplex
Tél. 08 92 70 18 64
www.coisasdobrasil.fr

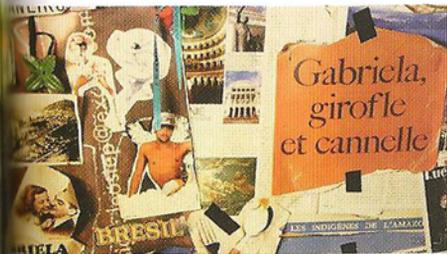
Ouvert du lundi au vendredi de 10h30 à 19h, le samedi de 10h à 13h30 et de 14h à 19h... et le dimanche de 10h à 14h.



Fresque au plafond de Gabriela.

Restaurants

Gabriela est un fantasma de cuisinière, propre aux lecteurs du roman de Jorge Amado (*Gabriela, girofle et cannelle*). C'est ici la meilleure cuisine brésilienne de Paris : feijoada, salgadiños, xinxim de galinha (poulet aux crevettes)..., à déguster sur place, dans un décor loufoque et plein d'humour où l'on retrouve, entre autres, « Magali », l'héroïne d'une BD-culte au Brésil. **Botequim Brasileiro** est une adresse sans plumes ni paillettes, réputée pour ses authentiques et savoureuses spécialités de Bahia. *Moqueca de peixe* (poisson au lait de coco), crabes farcis, feijoada aux tranches d'orange, à arroser de bière brésilienne ou de vin portugais.



Décor loufoque chez Gabriela.

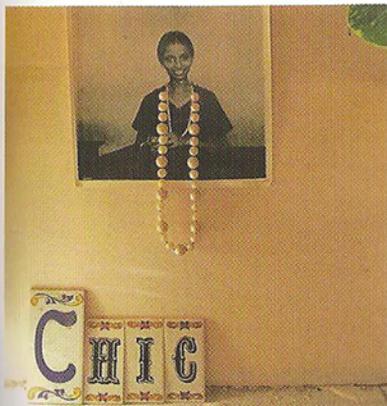
> Gabriela

3, rue Milton, 9^e
M^o Notre-Dame-de-Lorette
Tél. 01 42 80 28 14
www.gabriela.fr

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 15h et le soir à partir de 19h.
Menus à partir de 10,90 € (midi), compter 25 € le soir.

> Botequim Brasileiro

1, rue Berthollet, 5^e
M^o Censier-Daubenton
Tél. 01 43 37 98 46
www.botequim-brasileiro.com
Fermé dimanche midi.
Compter 30 €.



... tout comme à la Favela Chic.