

■ ■ ■ Das hat in Klein-Paris noch gefehlt: ein französisches Bistro für frische Meeresfrüchte. **Café de Bretagne** heißt der Nachfolger der Marktwirtschaft am Carlsplatz, wo köstliche Austern locken (Fines de Claire, Spéciales Le Gall, Perle blanche, Gillardeau, Belon), Crevetten und Schnecken, Hummer und Taschenkrebse sowie geräucherter Lachs, Tuna und Schwertfisch. All diese Schätze des Meeres gibt es sur place ou à emporter. Bester Qualität darf man sich gewiss sein – das Café de Bretagne bezieht seine Produkte von bretonischen Erzeugern und dem Pariser Großmarkt Rungis. Tagesgerichte wie z. B. Fischsuppe ergänzen das Angebot, außerdem verschiedene Tartes und die in der Bretagne so beliebten Galettes mit herzhaften oder süßen Füllungen. Frühstücken kann man hier vormittags ebenfalls.

