

— *Café Coraço*, Galerie Montpensier (westl. Seite) 11. — *Café-Restaurant d'Orléans*, Ecke der Galerie d'Orléans und des Péristyle Montpensier (westl. Seite). — Küche und Keller lassen hier keinen Wunsch aufkommen; dagegen sind freilich die Preise auch der Art, dass bescheidene Geduldbarkeit dort in Verlegenheit kommen möchten. Immerhin, besonders wenn man mit mehreren zusammen speisen will (s. S. 21), lässt sich mit 10—15 Fr. pr. Person ein ganz liebenswürdiges Menu arrangieren. Das einzige wirkliche *Café* im Palais Royal ist *\*Café de la Rotonde*, am nördl. Ende des Gartens, wo man auch im Freien sitzen kann.

Ungleich billiger sind die

#### \*Restaurants à prix-fixe.

Zu dieser Kategorie gehören alle übrigen *Restaurants des Palais Royal*, eine Treppe hoch, welche fast alle gleiche Preise haben: Déj. 1,15 Fr., Din. 2,50 und 3 Fr. mit einer ganzen Flasche Wein (sonst ½ Flasche) oder einer halben Flasche besserer Qualität.

In der Galerie de Valeis (dem Flügel r. vom Garten, wenn man vom Louvre her eintritt); *\*Restaurant Valeis* (Catelain ziné), Nr. 173, Déj. 3 Fr., Din. 5 Fr. — *\*Richetot*, Nr. 167. — *\*Restaurant Henri IV*, Nr. 160, das billigste: Déj. 1,40 und 1,50 Fr., Din. 1,75 Fr. — *Taverne à laide*, Nr. 145 und 142. — *Richard*, Nr. 137. — *Demory*, Nr. 116. — Weiter, *Petit Véfour* und *Jasodet*, Restaurants à la carte (S. 26).

In der Quer-Gallerie oder Gallerie Beaujolais: *\*Tissot*, eine der besten dieser Häuser. — Fast daneben *Grand Véfour* (S. 26).

In der Galerie Montpensier, wenn man in der Richtung des Louvre zurückkehrt: *Anz eing arcades*, Nr. 65. — *Trappe*, Nr. 41 und 40. — *\*Dîner du Palais Royal*, Nr. 36. — *\*Louvre Catelain*, Nr. 23. — Gegen Ende dieser Gallerie *Café Coraço*, wieder ein Restaurant à la carte (s. oben). ~~Es~~ Diese letztere Seite ist an heißen Sommertagen deshalb zu empfehlen, weil die Zimmer kühler sind.

Aus der Unmasse der übrigen in Paris zerstreuten Restaurants und Cafés mögen nur noch nachstehende, als durch irgend welche Umstände hervorgehoben, genannt werden:

*A prix-fixe*: *\*Dîner de Paris* in der Passage Jouffroy (PL.I, D1) 11 (wenn man vom Boulevard hineingeht, 1. in einem weniger hellen Quergang); Déj. 3 Fr., Din. 5 Fr. — *Dîner du Hocier*, ebenfalls in der Passage Jouffroy 16; Déj. mit Kaffee 2 Fr., Din. 3,25 Fr. Beide sind ja nicht zu verwechseln mit dem tiefer im Passage befindlichen *Dîner* (S. 25) *Jouffroy*, Nr. 44 (1,75 und 2,25 Fr.). — *Dîner du Commerce* in der Passage des Panoramas (S. 26) 24, Déj. 2 Fr., Din. 3 Fr. — *Dîner Européen*, Rue Lepelletier 2 und Boulevard des Italiens 14 (PL.I, C1); Déj. 3 Fr., Din. 5 Fr. — *Restaurant Garay*, Passage de l'Opéra, am Ende; Déj. 1,50 Fr., Din. 2,50 Fr. — *Taverne anglaise*, Rue du Helder 16 (PL.I, C1); Déj. 1,75, Din. 2,50 Fr. —

*Restaurant des Familles*, Rue de Choiseul 23 (PL.I); Déj. 1,75, Din. 2,25. — *Dîner français*, Rue Montmartre 128 (PL.I); Déj. 1,50, Din. 1,75 Fr.

Andere Restaurants à la carte: *Restaurant de l'Opéra - Comique*. — *Taverne de Londres*, beide Place Boieldieu (PL.I, C1). — *Restaurant Champenois*, Place de la Bourse 13 (PL.I, D2), mit Garten: feine Küche, sehr besucht und empfehlenswerth. — *Taverne britannique*, in der Rue Richelien 104 (PL.I, D1). — *Restaurant du Banc à la Mode*, in der Rue de Valois (PL.I, D2, 3), nahe beim Palais Royal, ein Haus vom alten Ruf, noch immer gut, aber nicht billig. — *Restaurant Voisin*, Rue St-Honoré 261. — *Maison Lemardeley*, Rue Richelien 100.

Am linken Seineufer: *Restaurant Fogot*, in der Rue de Tournon 33, in der Nähe des Palais du Luxembourg (PL.I, E 5), eines der besten Häuser, fühlig zu denen ersten Rängen zu rechnen, aber thener, für solche, welche die Galerie des Luxembourg einlässlich studiren, als Frühstücksklo zu empfehlen. — *Restaurant de la Tour d'Argent*, am Quai de la Tournelle 15 (PL.I, F4), viel von Weinhandlern besucht, feine Küche. — *\*Restaurant Magny*, Rue Mazet 3 (Quartier latin), dessen Küche für eine der besten gilt (PL.I, E4). — *\*Café-Restaurant Frouzé*, Rue Mazagran 16, deutsches Küch.

In den Champs-Elysées: *Restaurant Ladoux* (PL.I, A3). — *Restaurant du Moulin-rouge*, in der Avenue d'Antin (PL.I, A 3), beide sehr von jungen Leuten und schönen Personen, welche die Gesellschaft derselben suchen, frequentiert.

Im Bois de Boulogne: *Buillon d'Armenonville*, nahe beim Jardin d'acclimation (S. 298). — *Restaurant de la Cascade* (S. 295). — *Restaurant de Madrid* (S. 296). — *Gillet*, an der Porte Maillot (S. 298).

Im Bois de Vincennes: *Restaurant de la Porte Jaune* (S. 487).

Cafés-chants vgl. S. 60.

#### Etablissements de bouillon.

Im engsten Anschluss an die speziischen Restaurants sind die Etablissements de bouillon zu nennen, die durch alle Stadttheile von Paris zerstreut und enorm besucht sind. Sie rangieren ausschliesslich zu den Speischausuren und sind außer den gewöhnlichen Essenszeiten kaum besucht. Scheinbar sind es die billigsten Speischausuren, aber auch nur scheinbar; ein gutes Restaurant à prix-fixe ist jedenfalls vorzuziehen. Die ersten wurden von einem Metzger Namens *Dard* gegründet, und die nächsten und besten gehören noch der Firma. Den einen Vortheil haben diese mit Luxus eingerichteten Speischausuren, dass man so viel oder wenig in demselben essen kann, als man will, und im Fall ist, jeden Augenblick sich den Stand seiner Nota zu ver gegenwärtigen. Beim Eintritt ins Lokal erhält man von einem Kontrolleur einen gedruckten Oktavzettel, er ist das Rechnungsformular, auf dem vor unseren Augen der

Kellner striche gen, v. Kouven einen B mag e ans A (Gemü Salat, laufen 5 C. fl. 10. C. Wein Rothw naire Wein so ver Bordeas (ferrige Ha man e Zeiche weiter striche Büro einer zahl) am Au Ohne man n. Joe zu em meuts, D8), m tags z zwisch dien kenne die Bo We Bouleva rd N bigo 45 141 (PL Rue Rue de Sartine — Bon Boulev Place de Lafaye Rue de André D1); — poi s levard Ein Speis (urspr man e durch kälte Resta gross Die Gi aus de