



## **Mon Petit Café ...**

**Aux commandes de Mon Petit Café depuis sa création en 2014, Robin Geille est un entrepreneur qui accueille ses convives avec une équipe de pros, dans un cadre cosy aux tons verts et à la lumière tamisée. Une tête de bouddha veille sur la salle prolongée par une terrasse qui permet de profiter des beaux jours, dans le calme de la rue Grimaldi, non loin de l'avenue Jean**

## Médecin, à Nice.

### Un peu d'histoire...

Le voisin de Mon Petit Café, le Séjour Café, a montré la voie, ouvert en 2012 par le père **Renaud Geille**, sans doute le plus Niçois des Bretons.

Dans Mon Petit Café, conçu en 2014 dans un ancien magasin d'optique, le fils **Robin Geille** exprime pour la restauration une passion qui fut la constante d'un parcours ponctué d'études dans le domaines de l'audio-visuel et de l'animation 3D au Luxembourg. Les deux établissements sont donc une affaire de famille, avec comme lignes de conduite l'attention portée au client, aux produits, aux recettes et au personnel. Une formule gagnante pour le plus grand plaisir d'une clientèle d'habitues aussi bien que de touristes de passage.

### En cuisine et en salle...



L'équipe en salle. De gauche à droite Touami, Robin Geille, Alexandre, Héloïse © Fabrice Roy

Avec le Chef **David Angelot**, qui a fait ses armes, excusez du peu, avec **Guy Martin**, **Bernard Pacaud** ou encore **Christian Le Squer**, **Robin Geille**

présente sur ardoise une carte bistronomique très étudiée, à base de produits frais de saison. Au travail dans une cuisine ouverte aux dimensions millimétrées, la brigade proposait hier soir un bel équilibre terre-mer à travers une équipe de salle attentive et efficace.

En entrée, on y trouvait par exemple les encornets sautés au fenouil et au chorizo, un velouté butternut curry et coco, ou encore des huitres à la soubise d'échalotes et à la pulpe de poire.

Parmi les plats, des linguine au homard frais, du cabillaud à la bretonne avec sa déclinaison de choux et ses dés de pomme fruit, des Saint-Jacques au risotto de moules de Bouchot et à l'ail noir.

## **Morceaux choisis...**



© Fabrice Roy 2019

Velouté d'artichaut à l'anis en amuse-bouche. © Fabrice Roy



Cabillaud à la Bretonne. © Fabrice Roy



Saint-Jacques fraîches au risotto de bouchot et à l'ail noir. © Fabrice Roy



© Fabrice Roy 2019

l'Affogato maison. © Fabrice Roy



Le café gourmand. © Fabrice Roy

### **Mon Petit Café**

11bis Rue Grimaldi,  
06000 Nice

Tél: 04 97 20 55 36

[www.monpetitcafe-nice.com](http://www.monpetitcafe-nice.com)