



PARIS

MUSCOVADO

1 rue Sedaine, 75011, +33 (0)1 77 16 31 32
Breakfast dishes €7.50–€12

€€€

Decked out in fetching pale green, this daytime diner opens in the early hours for breakfast and closes in the late afternoon.

Run by two Filipino sisters, it serves up easygoing, Instagram-friendly fare – such as the avocado open sandwich, spiked with sumac and fragrant za'atar, and the fruit-scattered homemade granola with coconut syrup. More substantial offerings might run from bacon- and banana-topped pancakes to the breakfast burrito, generously stuffed with scrambled eggs and braised pork. Just don't forget about the offerings on the counter – for us, a yielding pretzel/chocolate-chip cookie, and a rhubarb jam-filled, lightly cinnamon-dusted doughnut. This place, it turns out, is every bit as sweet as its name.



/ Cette cantine vert anis se réveille le matin pour le petit-déjeuner et se couche dans l'après-midi, juste après le goûter. Ouverte par deux sœurs philippines,

cette « dinette de jour » incarne tout ce que la culture Instagram nous donne envie de manger, de la bonne tartine à l'avocat, relevée aux épices orientales (sumac et zaatar) au plus consistant « breakfast burrito » avec œufs brouillés et porc braisé, en passant par le granola maison au sirop de noix de coco... Tout ça laisse une place pour les desserts du comptoir – cookie moelleux aux pépites de chocolat et pretzel ou le doughnut fourré à la confiture de rhubarbe, saupoudré de sucre-cannelle, délicieux. Au total, une jolie adresse pour satisfaire ses envies d'ailleurs sans quitter la capitale. *Lauriane Gepner*



BRUSSELS

CHEZ WAWA

Rue Américaine 91, 1050 Ixelles, +32 (0)2 534 63 30, chezwawa.com
Burritos/tacos from €9

€€€



Californian Palmer Colamarino got sick of waiting for proper burritos to reach Brussels so, armed with his mum's guacamole recipe, he made his own. The result is a glorious farm-to-counter flavour explosion, championing local meat and veggies. In

a perky hot-pink and turquoise room crammed with tearfully grateful American expats, we tackle burritos the size of newborn



LONDON

BAO FITZROVIA

31 Windmill Street, W1, baolondon.com

Bao from £4



Dinner /
Le dîner

Time to bao down b*tches, as Beyoncé never sang. The stuffed, steamed buns have become the sassy alternative to the now-overplayed gourmet burger sliders, and are the star attraction here. Having started out just a few years ago as a tiny Taiwanese street-food

stall, this is already Bao's second bricks-and-mortar outpost. If the menu and premises are both noticeably bigger than at the original Soho branch, the queues are shorter; we soon found ourselves sitting at the U-shaped wooden bar, inhaling fluffy bao goodness. The pork belly and fried cod with hot sauce buns proved particularly addictive, but try to stay strong and leave some room for the less ballyhooed, yet equally fantastic, small eats, including super-fresh raw langoustines and crispy prawn heads that'll convert even the squeamish.

Alternative trendy au burger de luxe surjoué, les petits pains à la vapeur fourrés sont à l'honneur à cette seconde adresse entre quatre murs de ce qui a commencé comme un stand de cuisine taïwanaise de rue. Si le menu et le lieu chic minimaliste sont plus étendus que l'établissement original de Soho, la queue est aussi moins longue. Nous étions donc installés en un clin d'œil au bar de bois en U, à humer le délicieux fumet des moelleux bao. Ceux à la poitrine de porc et au cabillaud frit à la sauce piquante sont particulièrement irrésistibles. Mais teny bon et gardez de la place pour les grignotages moins connus mais tout aussi délicieux, notamment les langoustines crues de première fraîcheur et les croustillantes têtes de crevettes.

Marie-Noëlle Bauer

babies. This isn't romantic date food: salsa – I go for *pico de gallo*, full of proper, sun-warmed tomatoes, while my chilli-fiend son goes for the eye-watering *roja inferno* – runs through our fingers, but the deeply savoury, slow-cooked pork and tender *carne asada* (marinated organic beef) are well worth the damage to dignity and waistline.

Lassé d'attendre la venue de vrais burritos à Bruxelles, le Californien Palmer Colamarino a fait les siens, muni de la recette du guacamole de sa maman. Le résultat est une explosion gustative réjouissante à base de viande et de légumes locaux. Dans une salle rose shocking et turquoise bourrée d'expatriés américains pétris de reconnaissance, nous attaquons d'hénaurmes burritos. N'y allez pas pour un rendez-vous romantique : la sauce (*pico de gallo* pour moi, gorgée de tomates bien mûres, *roja inferno* pour mon fils qui raffole du piment) dégouline sur nos doigts mais le porc savoureux et moelleux et la tendre *carne asada* (bœuf bio mariné) méritent qu'on leur sacrifie dignité et tour de taille. Emma Beddington

