Martine à New York

Les meilleurs bagels de New York



Le grand débat du bagel divise les New-Yorkais — alors, quelle adresse est *la vôtre* ? Voici nos coups de cœur à Manhattan, Brooklyn et Queens, des institutions centenaires aux nouvelles adresses de quartier.

Manhattan

Ess-a-Bagel

Adresse : 831 3rd Ave (Midtown East) • 108 W 32nd St (Herald Square)
La référence du bagel généreux, bien dense et roulé à la main, avec un très grand choix de saveurs et de tartinades.

Russ & Daughters

Adresse : 179 E Houston St (Lower East Side)
Ouvert depuis 1914, c'est la référence absolue du bagel au saumon fumé.

Martine à New York

Tompkins Square Bagels

Adresse : 165 Avenue A (East Village)
Des bagels roulés à la main aux saveurs originales, avec des fromages à la crème faits maison. Une adresse culte, et les files d'attente du week-end le prouvent.

Black Seed Bagels

Adresse : 170 Elizabeth St (Nolita)
Bouillis dans de l'eau miellée puis cuits au four à bois, avec une touche à la montréalaise.

H&H Bagels

Adresse : 1551 2nd Ave (Upper East Side) • 526 Columbus Ave (Upper West Side)
Un grand nom de New York depuis 1972, réputé pour ses bagels traditionnels et sans chichis.

Leo's Bagels

Adresse : 3 Hanover Square (Financial District)
Des bagels roulés à la main et l'un des sandwichs au bagel préférés du sud de Manhattan.

Bo's Bagels

Adresse : 235 W 116th St (Harlem)
Une petite boulangerie de Harlem, qui produit en petites quantités et s'est fait remarquer dans toute la ville.

Brooklyn Bagel & Coffee Co

Adresse : Plusieurs adresses
Des bagels cuits chaque jour, avec un vaste choix de garnitures et de tartinades.

Brooklyn

Bagel Hole

Quartier : Park Slope • 400 7th Ave
Un minuscule comptoir de Park Slope, ouvert depuis 1985 et sans chichis. Des bagels denses et moelleux, et pour beaucoup de gens, la perfection.

Martine à New York

Bagel Pub

Quartier : Park Slope • Crown Heights • Sunset Park
Un grand choix de saveurs de bagels et de fromages à la crème, célèbre pour ses généreuses montagnes de tartinade.

Olde Brooklyn Bagel Shoppe

Quartier : Prospect Heights
Connu pour son bagel et son fromage à la crème au za'atar, sans oublier de nombreuses saveurs classiques.

Shelsky's

Quartier : Cobble Hill • Gowanus
Des bagels plus petits et plus denses, préparés avec un soin extrême jusque dans les garnitures, et d'excellents poissons fumés.

Terrace Bagels

Quartier : Windsor Terrace
De gros bagels moelleux et une grande salle, tout près de Prospect Park.

La Bagel Delight

Quartier : Park Slope • Fort Greene • DUMBO • Brooklyn Heights
Rapide, frais et abordable, avec une mie moelleuse et une croûte croustillante.

Bagel Point

Quartier : Greenpoint
Préparé avec de la farine non blanchie et sans bromate, des œufs et du café bio, avec des options végétaliennes et des bagels arc-en-ciel amusants.

Baker's Dozen

Quartier : Greenpoint
Une adresse de quartier au service chaleureux, avec une belle sélection de sandwichs au bagel, dont un excellent sandwich végétalien.

Martine à New York

Bagelsmith

Quartier : Williamsburg
Une adresse très fréquentée, juste à côté du métro L, avec des bagels aérés et des sandwichs copieux.

Greenberg's Bagels

Quartier : Bed-Stuy
Une boutique stylée aux sandwichs de petit-déjeuner créatifs, qui s'est vite forgé une réputation dans toute la ville.

Knickerbocker Bagels

Quartier : Bushwick
Des bagels aux noms amusants et généreusement garnis, dont le populaire Loxury (saumon fumé et fromage à la crème).

Bagel Boy

Quartier : Bay Ridge • Sheepshead Bay
Célèbre pour son « seeding » : chaque bagel au sésame ou « everything » est couvert de graines d'un bord à l'autre.

Queens

Utopia Bagels

Quartier : Whitestone
Des bagels roulés à la main et bouillis, dans une immense variété de saveurs. Souvent cité parmi les meilleurs des cinq arrondissements.

Les horaires et les adresses peuvent changer : consultez le site de chaque boutique ou appelez avant de vous déplacer. Beaucoup de ces adresses n'ont plus de bagels dès le début de la journée, alors le matin est le meilleur moment.