



HIGH & LOW / MISE EN VALEUR



PLAN YOUR FLIGHT
PLANIFIEZ VOTRE VOL

153

SANTA CRUZ TWO WAYS

SANTA CRUZ À TOUT PRIX

From Manila clams to deep-fried PB&Js, here's how to balance your budget in this California city. Entre palourdes japonaises et sandwichs frits au beurre d'arachide et à la confiture, trouvez votre équilibre budgétaire.



VERVE



SOIF



SANTA CRUZ BEACH BOARDWALK

COFFEE / CAFÉ



VERVE

This hometown roaster serves their premium blends in many forms, including the Missile - iced coffee with half-and-half and organic simple syrup. Couple yours with a bite from acclaimed baker Avery Ruzicka of Manresa Bread, who's teamed up with Verve to serve such creations as flaky kouign amann.

► Ce torréfacteur local sert ses mélanges de luxe sous maintes formes, dont le Missile, un café glacé avec crème moitié-moitié et sirop simple bio. Accompagnez-le d'une bouchée de la réputée boulangère Avery Ruzicka, de Manresa Bread, avec qui le Verve s'est associé pour offrir des créations telles qu'un kouign-amann feuilleté.

FOUR LOCATIONS, INCLUDING / QUATRE ADRESSES, DONT LE 1540 PACIFIC AVE., VERVECOFFEE.COM



CAT & CLOUD DOWNTOWN

Farmers' market favourite Companion Bakeshop has united with popular coffee joint Cat & Cloud for this new café. Take your latte and banana-date-walnut teacake to go and explore the surrounding Abbott Square, opened this year next to the Santa Cruz Museum of Art & History, with restaurants and a performance space.

► Le Companion Bakeshop, pilier des marchés fermiers, et le populaire Cat & Cloud s'unissent dans ce nouveau café. Prenez latte et teacake bananes-dattes-noix et partez explorer l'Abbott Square voisin, inauguré cette année près du Santa Cruz Museum of Art & History, avec restos et coin-spectacles.

725 FRONT ST., CATANDCLOUD.COM

DINNER / SOUPER



SOIF

With a wine list championing small vintners, this beloved bistro keeps locals returning for its pro pairings. Each menu item is listed with a wine suggestion, like Manila clams and linguça with Ronco del Gnemiz sauvignon blanc. Bonus: If you like what you sipped, pick up a bottle at their adjacent wine shop. ► Avec sa carte axée sur les petits viticulteurs, ce bistro prisé fidélise les clients à coups d'accords mets-vins hors pair. Le menu suggère un vin pour chaque plat, disons palourdes japonaises à la linguça avec sauvignon blanc Ronco del Gnemiz. En prime: si vous aimez votre vin, vous pouvez passer en acheter une bouteille à la boutique attenante.

105 WALNUT AVE., SOIFWINE.COM



CHARLIE HONG KONG

Home of the seven-dollar bowl, this unassuming Asian restaurant housed in a 1950s ice-cream shop uses only rice-bran oil, sources mostly organic ingredients and refuses to serve sugary sodas. Try the Laughing Red Curry Phoenix, with organic yams and daikon in a tomato-coconut curry served atop jasmine rice. ► Cet humble resto asiatique aux bols à 7 \$, sis dans une crèmerie des années 1950, ne cuisine qu'à l'huile de riz, se procure surtout des ingrédients bios et refuse de servir des sodas sucrés. Essayez le Laughing Red Curry Phoenix, aux daïkons et patates douces bios dans un cari aux tomates et à la noix de coco, servi sur un riz au jasmin.

1141 SOQUEL AVE., CHARLIEHONGKONG.COM

SWEET ENDING / FINALE SUCRÉE



THE PENNY ICE CREAMERY

The cult ice-cream parlour turns locally farmed ingredients into memorable scoops, like zucchini-nut bread and blackberry-sweet corn. Flavours change based on what's in season, but topping your cone with toasted-to-order marshmallow fluff is always an option (and it's well worth the extra dollar). ► Cette crèmerie culte crée des parfums inoubliables avec des ingrédients locaux, tels pain aux courgettes et aux noix ou mûres et maïs sucré. Les saveurs varient selon les saisons, mais la garniture de guimauve moelleuse grillée sur commande est toujours offerte (et vaut amplement son dollar supplémentaire).

TWO LOCATIONS, INCLUDING / DEUX ADRESSES, DONT LE 913 CEDAR ST., THEPENNYICECREAMERY.COM



SANTA CRUZ BEACH BOARDWALK

The waterside promenade lined with carnival rides stays open on weekends in winter, and its many snack stalls sweeten the experience. Create your own sugar rush by picking up made-to-order crepes, funnel cake or a deep-fried peanut butter and jelly sandwich (just don't ride the Giant Dipper roller coaster after).

► La promenade riveraine bordée de manèges reste ouverte les week-ends d'hiver, et ses nombreux étals de friandises ajoutent à l'expérience. Créez votre dose de sucre personnalisée, sous forme de crêpes, de beignet de carnaval ou de sandwich frit au beurre d'arachide et à la confiture (évités ensuite les montagnes russes Giant Dipper).

400 BEACH ST., BEACHBOARDWALK.COM

PHOTOS: VERVE COFFEE ROASTERS (VERVE); ALYSSA TWELKER (SOIF); SANTA CRUZ BEACH BOARDWALK (SANTA CRUZ BEACH BOARDWALK)