



LES FOODIES



NOUVEAU/

LES FOODIES : LA CUISINE DE DEUX CHEFS GLOBE TROTTERS.

6-8 SQUARE SAINTE-CROIX DE LA BRETONNERIE, 75004 PARIS / HÔTEL DE VILLE.

Les Foodies vous propose une cuisine méditerranéenne aux accents asiatique dans un restaurant art déco situé **en plein cœur du Marais**.

Le **restaurant Les Foodies** – ouverture en Avril 2017.

Déjeuner – Diner et Sunday roast le dimanche.

LES VOYAGES...

Alex Kogan, le fondateur a vécu 20 ans aux Etats-Unis avant de s'installer à Paris pour suivre une formation dans **la prestigieuse école le Cordon Bleu**. C'est ici qu'il rencontre **Davide Galloni : un chef Milanais aux origines Thaïlandaise**. Après un an de recherche, c'est finalement a deux pas de l'hôtel de ville qu'ils installent leur néo-bistrot à la décoration signé **Regis Council**.

UNE GASTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE AUX ACCENTS ASIATIQUES

Davide Galloni a 15 ans d'expériences en tant que **chef sur les quatre continents: En Mongolie, en Australie, au Mexique, en Italie ou encore en Espagne**.

Chez les Foodies, chaque plat met en honneur le voyage et la haute gastronomie. Dans chaque assiette, le chef utilise des mets **Français, Italiens et asiatiques**, un mélange atypique et cohérent qui propose une expérience inédite en bouche.

Le **menu déjeuner** entrée plat ou plat dessert est à **21 euros**.

Diner à la carte. (Menu en page 2)

Les Foodies vous proposent une sélection de vin Français et de cocktails création maison.

SUNDAY ROAST LE DIMANCHE !

Le Dimanche, les foodies vous propose **un plat traditionnel Britannique : le Sunday Roast** (une pièce d'agneau rôti accompagné de pommes de terres, de légumes de saisons et d'un jus de viande). 26 euros avec café et verre de vin.

ANECDOTES :

Alex et Davide prennent régulièrement des vols à la dernière minute juste pour aller goûter un plat dans un restaurant à l'étranger.

Le plat signature de Davide Galliano est le cabillaud accompagné d'une sauce Penang, la sauce est une recette de sa grand-mère.

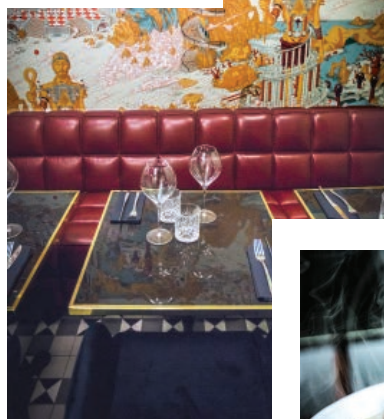
Les pâtes sont faites maison avec différentes machines traditionnelles ramenées d'Italie par le chef.

Mardi-Vendredi 12-14:30, 19:30-23.

Samedi 12-15, 19:30-23

Dimanche 12-16

Contact RP et invitation: Clara RP
hello@clararp.com



AVRIL 2017

SALADE D'ARTICHAUTS _ 9 €

ASPERGES / OEUF A 73° / EMULSION DE PARMESAN _ 11 €

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR ET BETTERAVE / ŒUFS DE CAILLE _ 12 €

SALADE DE POULPE GRILLÉ / SCAMORZA FUMÉ / HUMMUS _ 17 €

TARTARE DE LANGOUSTINE / FÈVES / PANCETTA / PECORINO _ 22 €

GARGANELLI / CHAIRE A SAUCISSE FAITE MAISON / FÈVES _ 17€

TORTELLONI À LA JOUE DE BŒUF BRAISÉE / CHOU-FLEUR / PECORINO _ 18 €

SPAGHETTI CHITARRA À L'ENCRE DE SEICHE / CARPACCIO DE COQUILLE ST JACQUES _ 24€

POULET FERMIER DU GERS / QUINOA NOIR / ASPERGES / POIVRONS / ORANGE _ 24 €

CABILLAUD FAÇON PENANG / ÉPINARDS _ 26 €

MAGRET DE CANARD / ASPERGES BLANCHES / ORANGE / AIL NOIR _ 26 €

PANNA COTTA "MATISSE" _ 7€

"LES FOODIES" SPLIT _ 9€

TOUTES NOS RECETTES SONT ELABORÉES PAR NOTRE CHEF AVEC LES PRODUITS FRAIS DE SAISON.
EN CAS D'ALLERGIE, N'HÉSITEZ PAS À NOUS EN INFORMER.



PRIX NETS SERVICE COMPLU. CARTES BANCAIRES VISA, MASTERCARD ACCEPTÉES. TITRES RESTAURANT ACCEPTÉS.