



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 à 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.

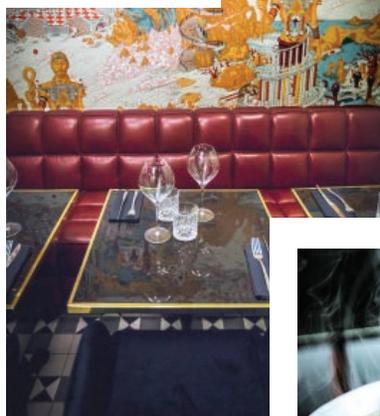
Les pâtes sont faites maison avec différentes machines traditionnelles ramenées d'Italie par le chef.

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 COMPRIS. CARTES BANCAIRES VISA, MASTERCARD ACCEPTÉES. TITRES RESTAURANT ACCEPTÉS.