



# ICI

C'EST MIAMI BABY

---

## WYNWOOD

**Wynwood** est une cantine proposant de la street-food d'inspiration Miami. L'énergie, la décoration et la cuisine d'Amérique latine vous transporte à Wynwood le quartier coup de cœur de Laure, la propriétaire. 61 rue Charlot 75003.

**Cantine le midi sur place ou à emporter, coffee shop wifi la journée et esprit cantine Tapas le soir (piano libre, jeux de société, boîte à cigares et service bar de bières microbrassées et vins naturels).**



### **Miami à Paris :**

Après quinze ans de job « corporate » à l'international, Laure la propriétaire du lieu revient en France et quitte son confort pour réaliser son rêve: ouvrir son restaurant street-food d'inspiration Miami, sa destination coup de cœur.

La décoration du lieu et l'esprit du restaurant sont une ode à Miami : Couleurs

pastels, néons roses fushia, décoration importés de Miami et des fresques lumineuses font voyager la clientèle Parisienne à Wynwood.

Côté ambiance: Laure veille à un accueil des plus chaleureux et prend toujours le temps de discuter avec chacun de ses clients.

(\* Les architectes : Sara Jerninay, Anais Kai et Gregory Taylor ont participé aux emménagements, fresque de l'artiste Marko93)



## Que manges t-on ?

Laure propose une carte d'inspirations Amérique Latine, concocté avec le chef Mario Flores, mexicain originaire de Puebla.

Ensemble, ils ont pris le soin de choisir les meilleurs produits: Les fruits exotiques proviennent des vergers Saint-Eustache, les produits laitiers et la crèmerie de la fromagerie Goncourt, les farines des pâtisseries sont bio et locales, les cornichons de la production Française Maison Marc, le jambon est du Prince de Paris, la Burrata est directement exportée des pouilles par la maison italienne Terra Candido.

Tacos, Green Havana Bowl et sandwich Cubano sont à retrouver à la carte :

\* L'adresse est vegan friendly\*

## Côté boissons:

Amoureuse de l'univers de la micro-brasserie, Laure a fait confiance à la liquiderie. Les vins naturels proviennent de petit producteurs (détails sur demande).

Wynwood a la première machine a espresso Green de France: tout le contour est en marc de café compressé et recyclé, et elle ne consomme presque rien! les cafés viennent de maisons différentes en fonction des inspirations de Laure (le café filtre est proposé à 2,50 euros).

En été, le Café Cubano granité est la spécialité maison (un espresso avec du sirop de café maison dans un verre de glace pilée).

Les thés viennent d'une petite productrice (Néo-T) qui propose des thés de saisons, Ils s'accompagnent à toute heure de pâtisseries maison comme le carotte cake et le Key Lime Pie. Des créations aux Dulce de Leche feront également son apparition sur la carte sucrée du restaurant.





**PRATIQUE :**

*Lundi/ Mardi: 11h30-16h*

*Mercredi/ Dimanche: 11h30-Minuit*

**OUVERT TOUT L ETE, AOUT COMPRIS!**

*28 places assises / à emporter + Livraison*

*Métros : République, Filles du Calvaire,  
Oberkampf, Temple*