



Alix et Mika vous proposent, au cœur du 18<sup>e</sup> arrondissement de Paris, de (re)découvrir un grand classique de nos tables françaises : le tartare. Il est élaboré en cuisine par nos amoureux sous toutes ses formes (viandes, poissons, légumes) avec des produits de qualités...  
Le tout, dans un cadre chaleureux et intimiste !

**Alix et Mika**

**37 rue Lamarck 75018 Paris**

01.73.71.19.90

Métro : Larmarck – Caulaincourt (L12)

Ouvert du mercredi au vendredi : 12h-15h et 19h30-22h30

le samedi et dimanche : 11h-22h30

Contact presse :

Clara Devismes / Directrice de l'agence Clara RP

06.64.26.04.90 • [www.clararp.com](http://www.clararp.com)

## Tartares de qualité aux influences du monde :

Confectionner soi-même son tartare, coupé au couteau, à travers des associations de saveurs et de produits délicats, voilà la promesse du restaurant Alix et Mika !

Saumon, veau bio, légumes, bœuf bio ou encore thon Albacore, chacun trouvera son bonheur pour réaliser son tartare, même les végétariens !

Que l'on préfère le tartare classique français, ou que l'on souhaite innover avec des touches grecques, tropicales, ou italiennes, il y en aura pour tous les goûts.

Pour chaque plat proposé, les produits sont frais et sélectionnés avec soin par notre couple de restaurateur : les poissons proviennent d'une pêche raisonnée, la viande est uniquement bio et tous les légumes proviennent de maraîchers d'Île de France. La sélection des vins pour accompagner les plats est également issue de l'agriculture biologique ou de petits producteurs.



## Leurs parcours dans de belles maisons :

Alix Guilmoto et Mickael Bokobza, sont un jeune couple qui partage ensemble la même passion pour la gastronomie et qui ont décidé de s'allier dans la vie comme en cuisine en ouvrant un restaurant qui leur ressemble : **Alix et Mika**

Après de belles années d'études chez Ferrandi (*option cuisine en 2013 puis option Boulangerie en 2015*), Alix a ensuite eu l'honneur d'être formée par Philippe Marquis, ancien chef étoilé de la ferme St Simon pendant plus de dix ans. C'est ensuite en boulangerie, chez Bread and Roses, un établissement luxueux où l'exigence est de mise, qu'Alix a poursuivi sa carrière jusqu'à sa rencontre avec Mickaël...

Mickaël de son côté a étudié au Lycée Renée Auffray. A la fin de ses études, il a souhaité se mettre à son compte comme chef à domicile. Il a par la suite développé le concept des restaurants éphémères : occuper la cuisine d'un restaurant fermé jusqu'à ce que le propriétaire de celui-ci trouve un acheteur. C'est au Freddie's Deli, qu'Alix et Mickaël, ont pu expérimenter, pendant 5 mois, le concept de leur restaurant actuel.

## ENTRÉES

Croquette au fromage	9
Burratta crémeuse	10
Œuf parfait et sa crème du jour	8

## PLATS

Thon snacké, risotto croustillant, jus corsé	17
Entrecote Black Angus (220g), Frites	20

## FROMAGE

Fromage artisanal, confiture Corse	7/15
------------------------------------	------

## DESSERTS

Pana cotta, chocolat blanc et citron vert	7
Sabayon, reines Claude, sucre des îles flambees au calva	8
Fondant au chocolat de Nelly	7
Dessert du moment	7
Café gourmand	12
Crémant gourmand	15
Champagne gourmand	17



## COMPOSEZ VOTRE TARTARE SUR MESURE - 13€

### BASES

Saumon	Bœuf <i>bio</i>
Thon albacore	Veau <i>bio</i>
Poisson Blanc	Mix viandes +1
Mix poissons +1	Burratta et légumes +2

### STYLES

**Français** - Sauce cocktail, échalotes, persil, cornichons, câpres, tabasco.

**Italien** - Tomates confites, parmesan, échalotes, huile d'olive, basilic, câpres, tabasco.

**Croustillant** - Aioli truffé, chorizo, pommes pailles, échalotes, persil, cornichons, câpres, tabasco.

**Poke** - Sauce soja, huile de noisette, cives, échalotes, graines.

**Grec** - Concombres, feta, tomates confites, échalotes, huile d'olive, menthe.

**Niçoise** - Tomates, échalotes, olives, œuf, anchois, huile d'olive, persil.

**Oriental** - Quinoa, boulgour, concombres, tomates, échalotes, huile d'olive, coriandre.

**Tropical** - Citron vert, tomates confites, échalotes, coriandre, ananas, piments.

**Potager** - Courgettes, carottes, tomates, échalotes, balsamique, huile d'olive, menthe.

**Romesco** - Piquillos, noisettes, tomates, ail, huile d'olive, persil.

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites cuites dans la graisse de canard	4
Tartare de légumes	4
Umami (Quinoa, Pickles)	4
Salade du marché	4
Pickles de concombres	4

## EXTRAS

Tartare XL	5
1/2 Burratta crémeuse	4
Jaune d'œuf	1
Pommes pailles	1,5
Parmesan	1,5
Chorizo	2
Ananas	1
Tomates confites	1
Piquillos	1
Câpres	1
Herbes	0,5

## PLATEAU DEGUSTATION

Bœuf français, Bœuf croustillant, Veau italien, Veau romesco, Thon niçois, Saumon tropical, Saumon poke, Poisson blanc potager, Poisson blanc oriental (40g chacun)	48
Bœuf croustillant, Veau potager, Thon romesco, Saumon poke (50g chacun)	23
Poisson blanc tropical, Thon romesco, Saumon poke (60g chacun)	18

Tous nos tartares sont coupés au couteau.  
Tartare aller/retour si vous le souhaitez.  
Tout nos produits sont frais, et varient selon arrivage.