



## DELIVEROO 100 2025 :

**Des classiques français font leur apparition dans le classement mondial, tandis que les “spécialités entre deux pains” sont couronnées reines des tendances food en livraison en 2025**



Téléchargement des infographies et visuels HD [ICI](#)

Alors que 2025 touche à sa fin, Deliveroo dévoile pour la 9ème année consécutive, “Deliveroo 100”, la liste des 100 plats les plus tendances sur l'app en France et à travers le monde.

À travers un focus sur le Top 50 des plats qui ont connu la plus grande croissance de popularité sur l'app dans l'hexagone, la France confirme qu'elle sait marier tradition et innovation pour séduire les papilles. Les Français restent fidèles à leurs incontournables du quotidien : l'œuf, sous toutes ses formes, la baguette tradition, ou encore les plats simples et réconfortants, mais toujours savoureux !

Cette édition 2025 révèle aussi une tendance forte, en France comme à l'international : celle d'une cuisine nomade, pensée pour être livrée et savourée chez soi. Le classement des 100 plats les plus tendances à travers le monde, met en lumière une cuisine généreuse et créative, où burgers gourmets, bagels revisités, lobster rolls et créations artisanales s'imposent comme les stars de la scène culinaire en livraison.

## ZOOM SUR LES TENDANCES 2025 DANS LE MONDE

- **Les “spécialités entre deux pains” s'imposent dans le classement mondial 2025**

En 2025, les “spécialités entre deux pains” confirment leur statut d'incontournables de la scène culinaire mondiale en livraison. Généreuses, créatives et faciles à déguster (sur le pouce), elles séduisent les gourmets du monde entier : du bagel à Londres, jusqu'au spicy club sandwich à Dubaï, sans oublier le smash burger à Dublin.

Le Lobster Rolls de [Homer Lobster](#), à Paris, s'impose comme un véritable coup de cœur cette année, décrochant une belle quatrième place au classement mondial et se hissant au sommet du classement français. La parfaite illustration de la street food chic à la française : homard frais dans un pain brioché moelleux, alliance du simple et du raffiné.

- **Le burger, incontournable des “spécialités entre deux pains”**

Entre tradition et créativité, le burger confirme sa place de star de la street food mondiale, très populaire à travers les années. Déjà bien installée, la tendance du smash burger se distingue particulièrement en 2025, avec de nombreux représentants dans le classement. Le Dash Double Smash de Dash Burger à Dublin (5ème) et le N°3 Smash Brown - Menù de Smash Tag à Rome (9ème) en sont de parfaits exemples, avec leur steak aplati sur la plaque, leur cuisson rapide et leur croûte caramélisée irrésistible.

L'emblématique cheeseburger reste quant à lui très prisé dans le monde entier, avec notamment le Classic Cheeseburger de chez [Rambo Saint-Boniface](#), en Belgique (7ème) et le Dirty Meal Deal de chez [7Bone - Reading](#), au Royaume-Uni (8ème).

- **Le matcha s'impose comme la boisson incontournable de l'année**

Très tendance sur les réseaux sociaux et plus particulièrement sur Instagram, le hashtag #matcha compte 8,6 millions de publications\*. Au Koweït, le Matcha Tea Latte de [Caribou Coffee](#) séduit les amateurs de boissons chaudes et réconfortantes, tandis qu'à Londres, le Matcha Iced Latte de [Jenki](#) apporte fraîcheur et douceur. À Anvers, le Iced Vanilla Matcha Oat Latte 16oz de [Joe & The Juice](#) allie la douceur de la vanille et le velouté du lait d'avoine pour une expérience aussi healthy que gourmande. Partout dans le monde, le matcha réinvente les pauses-boisson, offrant une alternative saine et tendance au café traditionnel.

**TOP 20 des plats les plus tendances sur Deliveroo à travers le monde et la liste des restaurants où les trouver :**



**ZOOM SUR LES TENDANCES 2025 EN FRANCE**

- La baguette, reine des tables françaises depuis le début du XIXème siècle, brille dans le classement !

La baguette, icône de l'artisanat français, s'impose comme l'une des grandes vedettes du classement des tendances food en livraison en 2025. Pas une, mais deux baguettes, La Meunier - Tradition de [Chez Meunier](#) et la baguette tradition de [Maison Lendemain](#), figurent dans le top 50 des plats qui ont connu la plus forte croissance en termes de popularité sur l'app cette année. Cela montre que les emblèmes du savoir-faire artisanal français trouvent aujourd'hui leur place dans la livraison, une consécration pour le segment boulangerie, en plein essor.

- Le grand retour des œufs dans les habitudes alimentaires

En 2025, les Français consomment en moyenne 26 œufs de plus par personne et par an qu'il y a dix ans\*\*. Les ventes ont progressé de 4,5 % entre janvier et août, comparé à la même période de 2024\*\*\*. Cette situation illustre parfaitement pourquoi, dans le Top 50 des plats les plus populaires, les œufs se hissent en tête sous toutes leurs formes : œufs Mayonnaise "Champions du monde" de [Bouillon Service](#), boîte de six œufs de [Monoprix](#) ou œufs brouillés cheddar fines herbes de [Cojean](#). Simple et versatile, l'œuf continue d'inspirer des recettes créatives : d'un seul ingrédient hautement protéiné naissent mille façons de cuisiner.

- La comfort food à l'honneur : quand gourmand devient gourmet

En 2025, les classiques de la comfort food se réinventent pour séduire les palais les plus exigeants, alliant ingrédients premium et touches créatives. Les Lobster Rolls de [Homer Lobster](#) à Paris (1er) illustrent parfaitement cette réinvention : un pain brioché légèrement toasté, garni de chair de homard fraîche, qui transforme un sandwich traditionnel en une véritable expérience raffinée.

Le burger gourmet reste la vedette de cette tendance, avec un engouement croissant sur l'application pour des recettes travaillées et généreuses avec notamment le Cheddar Burger de [Le Ruisseau](#) (8ème), le Kaffee Berlin Cheesburger de [Kaffee Berlin](#) (10ème), le Hamburgé : Le Big Fernand de [Big Fernand](#) (13ème) ou encore le Burger Fatal Maroilles de [Le Comptoir Volant](#) à Lille (28ème).

Aussi, les collaborations avec des chefs renommés sont en vogue cette année, comme le Master du Chef Poivre (14ème), fruit de la rencontre entre [Burger King](#) et le chef Paul Pairet, ou encore les créations de [Mosugo by Mory Sacko](#) (30ème), qui rendent des plats gastronomiques revisités plus accessibles, via la livraison.

- **Le Crousty, véritable star des réseaux sociaux, s'invite dans le classement**

D'origine bordelaise, le Crousty connaît depuis quelques mois un succès fulgurant sur les réseaux sociaux, au point de s'imposer désormais dans de nombreuses villes françaises et de séduire les gourmets en livraison. En effet, ce plat croustillant emblématique s'impose cette année parmi les plats les plus tendances, avec le Poulet Crousty de [Kawok](#), à Bordeaux (9ème) ou encore le Crousty Sauce Originale de [Crousty One](#) à Paris (50ème). Entre tendreté du poulet et croustillant inimitable de sa panure dorée, ce plat culte incarne la gourmandise à l'état pur.

- **La food healthy séduit toujours autant les Français en 2025**

Comme en 2024, le Top 50 montre que la cuisine saine continue de séduire les consommateurs français. Parmi les incontournables, on retrouve la salade Ave Cesar de [Elle & Dee's](#) (21ème), composée de poulet rôti, d'avocat, de bacon et d'une sauce césar, la salade à composer de [Mister Garden](#), qui, comme son nom l'indique, est à composer sur mesure, parmi 47 ingrédients frais, ainsi que le Chirashi Avocat (33ème) de [Pokawa](#), un mélange de saumon, d'avocat, de riz vinaigré et de légumes croquants. Quand équilibre rime avec plaisir, le tout livré à domicile !

[\*\*Et pour ses 10 ans de présence en France, Deliveroo dévoile, pour la première fois, un TOP 50 des plats les plus populaires dans l'hexagone et les restaurants où les savourer\*\*](#)

Top	Plats	Restaurants	Villes
1	Lobster Rolls	<a href="#">Homer Lobster</a>	Paris, France
2	Les œufs Mayonnaise "Champions du monde"	<a href="#">Bouillon Service</a>	Paris, France
3	La Meunier - Tradition	<a href="#">Chez Meunier</a>	Paris, France

<b>4</b>	Pizzetta DOP	<a href="#">Livio Più</a>	Paris, France
<b>5</b>	Combo Boneless & Tenders	<a href="#">Wingstop</a>	Paris, France
<b>6</b>	Le crispy chlew	<a href="#">Chlew</a>	Paris, France
<b>7</b>	Flan Mohalabie	<a href="#">Mezzencore</a>	Paris, France
<b>8</b>	Cheddar burger	<a href="#">Le Ruisseau</a>	Paris, France
<b>9</b>	POULET CROUSTY	<a href="#">Kawok</a>	Bordeaux, France
<b>10</b>	Kaffee Berlin Cheeseburger	<a href="#">Kaffee Berlin</a>	Lyon, France
<b>11</b>	Pad thaï - ผัดไทย	<a href="#">Santosha</a>	Bordeaux, France
<b>12</b>	Dürüm Kebab	<a href="#">Sürpriz</a>	Paris, France
<b>13</b>	Hamburgé : Le Big Fernand	<a href="#">Big Fernand</a>	Paris, France
<b>14</b>	Master du Chef Poivre (collab Paul Pairet)	<a href="#">Burger King</a>	Paris, France
<b>15</b>	Crispy Naan Spicy Tandoori	<a href="#">KFC</a>	Paris, France
<b>16</b>	Sandwich Kebab Le Classic	<a href="#">Helin Kebab</a>	Marseille, France
<b>17</b>	Oeufs brouillés cheddar fines herbes	<a href="#">Cojean</a>	Paris, France
<b>18</b>	BiangBiang Tomate + Bœuf	<a href="#">Taverne de Zhao</a>	Paris, France
<b>19</b>	Chicken Burger	<a href="#">G La Dalle</a>	Paris, France
<b>20</b>	Natin	<a href="#">Le petit Cambodge</a>	Paris, France
<b>21</b>	Ave Cesar	<a href="#">Elle &amp; Dee's</a>	Paris, France
<b>22</b>	Tunacado Sandwich	<a href="#">Joe &amp; The Juice</a>	Paris, France
<b>23</b>	Monoprix Oeufs frais La boîte de 6	<a href="#">Monoprix</a>	Paris, France
<b>24</b>	Gyoza au Poulet	<a href="#">Ozumaki</a>	Paris, France
<b>25</b>	Poulet butter	<a href="#">Indian Nepali Swad</a>	Paris, France
<b>26</b>	Margherita D.O.P.	<a href="#">Tripletta</a>	Lyon, France
<b>27</b>	The Crying Tiger et son riz gluant	<a href="#">The Crying Tiger</a>	Paris, France
<b>28</b>	Burger Fatal Maroilles	<a href="#">Le Comptoir Volant</a>	Lille, France
<b>29</b>	Chunky Churros X6	<a href="#">O'Tacos</a>	Strasbourg, France
<b>30</b>	Fried chicken	<a href="#">MOSUGO by Mory Sacko</a>	Paris, France
<b>31</b>	Salade à composer	<a href="#">Mister Garden</a>	Paris, France
<b>32</b>	California saumon avocat	<a href="#">Yapan Sushi</a>	Strasbourg, France
<b>33</b>	Chirashi Avocat	<a href="#">pokawa</a>	Marseille, France
<b>34</b>	Pepe Burger	<a href="#">Pepe Chicken</a>	Paris, France
<b>35</b>	Big M	<a href="#">BIG M</a>	Paris, France
<b>36</b>	Pizza 4 Fromages	<a href="#">Pizza Cosy</a>	Lyon, France
<b>37</b>	Naan Tenders	<a href="#">Chicken Street</a>	Bordeaux, France
<b>38</b>	Xiao Long Bao brioché	<a href="#">Raviolis Chinois Nord-Est</a>	Paris, France
<b>39</b>	Pad Thaï De Grand-Mère Au Poulet Fermier	<a href="#">KENBO</a>	Lyon, France
<b>40</b>	Margherita	<a href="#">Nobile</a>	Lyon, France
<b>41</b>	Baguette tradition	<a href="#">Maison Landemaine</a>	Paris, France

<b>42</b>	Regina di Papà	<a href="#"><u>Papà Raffaele</u></a>	Lille, France
<b>43</b>	Concombre - la pièce	<a href="#"><u>Carrefour</u></a>	Paris, France
<b>44</b>	Poké Daizu	<a href="#"><u>Heiko</u></a>	Bordeaux, France
<b>45</b>	Méga Burger   Le barlou	<a href="#"><u>Barlou Burger</u></a>	Marseille, France
<b>46</b>	Original Smash Beef	<a href="#"><u>Maïga</u></a>	Bordeaux, France
<b>47</b>	Burger Kashangst (à la choucroute)	<a href="#"><u>Starling Burgers</u></a>	Strasbourg, France
<b>48</b>	Tacos Double	<a href="#"><u>New School Tacos</u></a>	Bordeaux, France
<b>49</b>	Pizza Basque	<a href="#"><u>Basilic &amp; Co</u></a>	Bordeaux, France
<b>50</b>	Crousty Sauce Originale	<a href="#"><u>Crousty One</u></a>	Paris, France

#### **À propos de Deliveroo**

Deliveroo transforme la façon dont les gens mangent et font leurs courses en apportant leur quartier directement à leur porte, offrant un large éventail de choix hyperlocaux parmi des restaurants et des commerces, avec une livraison fiable et au juste prix.

Fondée en 2013 par William Shu et Greg Orlowski, Deliveroo a uni ses forces avec DoorDash (NASDAQ: DASH) en 2025. Ensemble, ils opèrent dans plus de 40 pays, dont neuf utilisent la marque et les produits Deliveroo. Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site web de [Deliveroo](#).

\* Source : [Le Monde](#), 30 avril 2025

\*\* Source : [BFMTV.com](#), 21 septembre 2025

\*\*\* Source : [Le Monde](#), 15 octobre 2025