

# LE RIGODON ANNONCE LE LANCEMENT DE SANDWICHES FERMIERS ET DE SALADES A EMPORTER

À l'approche de la belle saison et des déjeuners en plein air, l'adresse parisienne plébiscitée par les critiques étoffe son offre et annonce le lancement d'une formule de sandwiches et de salades à emporter.

Disponible dès le 23 avril, cette nouvelle carte reste fidèle à l'âme du restaurant et propose une variété de recettes faites-maison conçues pour ravir tous les gourmets : les amateurs de viande comme les végétariens.

## FERMIER, RAISONNÉ ET ORIGINAL



Pressé de cannette, chutney de kumquat et aïoli d'anis étoilé, les recettes élaborées par Côme Jousset et la Cheffe californienne Gina McLintock sont réalisées à **partir de produits fermiers, raisonnés et en circuit court.**

Dans le détail, la carte se compose de trois sandwiches, dont un végétarien, d'une grande salade, et d'un choix de « P'tit + » pour les plus gourmands qui pourront ajouter à leur déjeuner une soupe, la salade en petit format ou un dessert. La sélection de boissons surprend également avec, entre autres, un jus de pomme baie et fleur de sureau, une kombucha à la feuille de figuier ou une bière brassée en Normandie.

## CÔTÉ PRIX...

Pour permettre au plus grand nombre de déguster ses spécialités, le Rigodon a trouvé l'équilibre entre des produits de qualité et une carte aux prix maîtrisés qui varient entre 10 et 11,5 euros pour les sandwiches et les salades et entre 3,5 et 5 euros pour les « P'tit + » ainsi que les boissons.



# LE RIGODON, ADRESSE CHALEUREUSE ET AUTHENTIQUE

Depuis son ouverture en 2023, Le Rigodon incarne cette nouvelle génération de bistrot qui assurent de bien manger aussi bien au déjeuner qu'au dîner. À la tête de cette adresse unique du quartier de la Folie-Méricourt, Côme Jousset a à cœur d'offrir tous les jours à ses convives des produits fermiers, raisonnés et en circuit court en provenance de plusieurs fermes, souvent basées en Normandie.

**Plus qu'un simple restaurant, Le Rigodon est une enclave étonnante mêlant authenticité, convictions et bien-manger !**

## UNE CONSIGNE POUR LA PLANÈTE

Dans la continuité de la démarche éco-responsable du restaurant, la sandwicherie lance un système de consigne. Chaque contenant en verre est consigné 3 euros et les clients bénéficient d'une remise d'1 euro sur leur boisson lors de la première commande. Tout cela afin d'inciter le plus grand nombre à passer le cap!



### À PROPOS DU RIGODON

Fondé par Côme Jousset en 2023, Le Rigodon est un restaurant, brunch et sandwicherie d'une vingtaine de places à l'ambiance chaleureuse situé en plein cœur du 11<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Il offre chaque jour à ses convives une cuisine en circuit-court, élaborée, généreuse et raisonnée. Au menu, des classiques de la cuisine française, des plats végétariens et des recettes revisitées faits-maison conçus à partir d'aliments bruts et de saison en provenance de fermes françaises.

**Accès :** 10 rue des Trois-Bornes, Paris 11<sup>ème</sup> – Métros : Parmentier, Oberkampf, République, Goncourt.

**Plus d'information sur** [www.lerigodon.fr](http://www.lerigodon.fr)

