

Armande *lepïc*

ARMANDE OUVRE UNE NOUVELLE ADRESSE RUE LEPIC

Avec le succès incontesté d'Armande Montmartre, difficile de s'arrêter là pour Margaux et Sébastien. Les deux amis décident d'ouvrir une deuxième adresse à deux pas, toujours dans le quartier emblématique de Montmartre et s'installent **rue Lepic** avec une sandwicherie artisanale, pleine de bonnes choses faites maison qui promet toujours autant de gourmandise.

Dans ce deuxième restaurant, on propose une carte originale de sandwiches ultra généreux qui ravira les sandwichmaniacs les plus pointus de la capitale et les street-foodies invétérés. Deux tranches de pain qui ensèrent des ingrédients bien choisis : oui, un sandwich peut être un régal.

UNE DEUXIÈME ADRESSE ET LA MÊME CONVIVIALITÉ

Cette deuxième adresse a été pensée sur les mêmes codes que le premier opus, situé un peu plus haut sur la butte Montmartre. Un cadre doux et chaleureux dans un joyeux mélange de convivialité et d'authenticité. Le lieu a été décoré avec soin par Margaux, qui a pris le temps de dénicher, chiner et assembler chaque élément de déco. On y vient pour déjeuner (à emporter) ou faire une pause goûter réconfortante.

Chaque détail a été pensé pour offrir une atmosphère accueillante, où les amateurs de sandwiches et de bons produits se sentiront comme à la maison.



Armande

lepici

Chaque jour, Margaux et Sébastien sélectionnent des produits frais et de qualité, pour garantir des sandwiches délicieux. Tout est préparé le jour même et fait maison. Des viandes mijotées, des sauces justes et parfaitement exécutées sont seule Margaux a le secret comme la mayonnaise vegan au miso et des pains Meilleur Ouvrier de France signés **Frédéric Lalos** avec une baguette extra croustillante, un pain de mie aérien à souhait et un bun super moelleux. Chaque élément apporte une touche unique à chaque sandwich et ça tabasse !

DES RECETTES AUTHENTIQUES ET GOURMANDES

La carte envoie des classiques revisités comme le **Club Lepic** (11€) avec son poulet croustillant, salade de chou vinaigré aux baies roses, pickles d'oignons rouges, mayonnaise au miso, **le Prince** (8€) avec une chiffonnade Prince de Paris, un cantal affiné, des cornichons, du cerfeuil, le tout abrité dans une baguette nappée au beurre fouetté au piment d'espelette, ou encore **le Sando aux oeufs bio**, ciboulette et mayonnaise.

On craque aussi pour le côté réconfortant du **Croq Truffe** (7€) avec sa béchamel et son comté ultra fondant.

Pour une recette plus originale, le restaurant propose le **Chiche Zaatar** (9,5€), un sandwich élaboré avec un pain bun, un labneh zaatar citron et ail confit, des aubergines japonaises brûlées, de la fêta, de la menthe, du persil et des pois chiches croustillants.

Enfin, l'incontournable **Poulet Rôti** (8€), effiloché à la main tous les matins qui vient se nicher dans une baguette avec un céleri rémoulade, une mayonnaise à l'ancienne, de la sucrine et des pommes Granny pour apporter le croquant et l'acidité.

Côté desserts, on retrouve le bar à pâtisseries faites avec amour par Margaux avec le **banana bread** sans gluten et sans lactose version XXL (4€ la part), les **cookies chocolat, noisette, fleur de sel** (4€) et le fameux **lemon brownie** (4,5€) avec son combo **lemon curd** et glaçage aux zestes de citron jaune.

Pour se rafraîchir, la maison propose des boissons faites maison comme la **citronnade au sirop de romarin** (4,5€) ou la **verveine froide, gingembre, menthe, agave** (4,5€).





INFOS PRATIQUES

ADRESSE

Armande Lepic
24 rue Lepic
75018 Paris

ACCESSIBILITÉ

Metro 2 Blanche
Metro 12 Abbesses
Métro 13 Place de Clichy

HORAIRES

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 19h

FORMULES

Armande (sandwich baguette + 1 boisson maison ou 1 dessert) - 11€
Healthy (une salade du jour + 1 boisson maison ou 1 dessert) - 10€
Lepic (1/2 club sandwich + un pate de chips artisanales + 1 boisson maison ou 1 dessert) - 10,5€

PHOTOS

Romane Bénard

@armandemontmartre