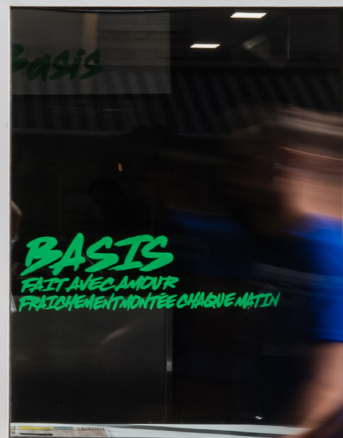
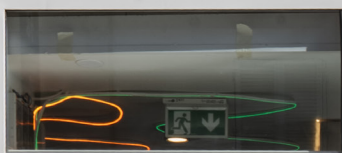


BASIS



BASIS

BASIS

Après Belleville et le Faubourg Saint-Denis, Basis poursuit son histoire et installe ses broches à Levallois. Une troisième adresse qui conserve l'ADN de la maison : une viande travaillée, des pains toastés minute et une générosité assumée.

BASIS, LE TEMPLE DU KEBAB DÉVOILE SA 3ÈME ADRESSE À LEVALLOIS

Après avoir conquis Belleville puis la rue du Faubourg Saint-Denis, **Basis pose ses valises à Levallois**. Avec cette troisième adresse, Maxime Gaffory poursuit une aventure commencée en 2020, avec une ambition toujours intacte : faire du kebab un véritable produit de food, populaire, généreux et surtout très bien fait.

Chez Basis, pas question de dénaturer le kebab. La maison défend une vision moderne du sandwich, en mettant **le produit au premier plan** : une carte courte, des viandes marinées maison, des pains toastés minute et des recettes généreuses.

À Levallois, les habitués retrouveront les incontournables de la maison dans un décor fidèle à l'univers Basis : **brut, graphique et contemporain**.

UNE VIANDE TRAVAILLÉE, DES MARINADES MAISON

Chez Basis, tout commence par la viande. Chaque pièce est sélectionnée, marinée puis montée à la main avant de prendre place sur la broche.

Deux recettes emblématiques font l'identité de la maison : **une broche de poulet français et une seconde composée d'un mélange d'agneau, de veau et de dinde.**

Le poulet, réalisé à partir de cuisses désossées de la maison Carré d'As, est mariné dans une préparation à base de dakatine, d'achiote, de piments français et chinois et de lait ribot. Sur la seconde broche, agneau, veau et dinde s'imprègnent d'une marinade relevée



de moutarde, de "Pul Biber" (piment rouge turc), de thym, d'origan et de concentré de poivrons turcs.

Inspirées des méthodes de cuisson d'Anatolie, les viandes sont cuites à la pierre volcanique, l'agneau est cuit au charbon, pour obtenir **des extrémités grillées et croustillantes et un cœur tendre et juteux.** Une fois cuites, elles sont découpées finement avant de rejoindre le pain.



QUATRE RECETTES SIGNATURES

Chez Basis, le traditionnel « salade-tomate-oignons » laisse place à des recettes pensées pour être généreuses sans masquer le produit.



Le Classic reprend les fondamentaux du kebab turc avec salade, tomates fraîches, chou rouge et concombre, accompagnés de la viande et de la sauce de son choix.

Le First Class mise sur un généreux mélange de légumes de saison, rôtis, cuits à la vapeur ou frits selon les arrivages.

Le Istanbul se roule dans une galette turque et associe salade Iceberg, tomates, oignons au sumac et double sauce.

Enfin, **le BANH(SIS)** mêle carottes marinées, concombre, coriandre et pickles de piment, relevés d'une sauce aigre-douce Hanoï et d'une mayonnaise Sriracha BKK.



Les quatre recettes peuvent être agrémentées d'un **supplément cheddar**, tandis que les viandes sont également disponibles en assiette, avec riz ou frites.

Chez Basis, le kebab ne vient jamais seul. Les **frites maison**, préparées à partir de pommes de terre Agria et cuites deux fois, côtoient les frites de patates douces et les sticks fondants de mozzarella.

Parmi les incontournables, le **KPop 3.0** transforme les chutes de poulet non utilisées pour la broche en poulet pané puis frit à la coréenne, nappé d'une sauce aigre-douce, sucrée et pimentée. Une recette généreuse et anti-gaspi.

Le **Meat Lover**, composé d'une double dose des deux viandes, s'adresse aux vrais amateurs de broche, tandis que la **Salade Mytho** apporte une option plus fraîche.



DE BELLEVILLE À LEVALLOIS, UNE HISTOIRE



Enfant de banlieue ayant grandi dans le 95, il garde en mémoire les kebabs de son enfance : simples, généreux, populaires et rassembleurs. C'est cette madeleine de Proust qu'il choisit de réinterpréter avec Basis.

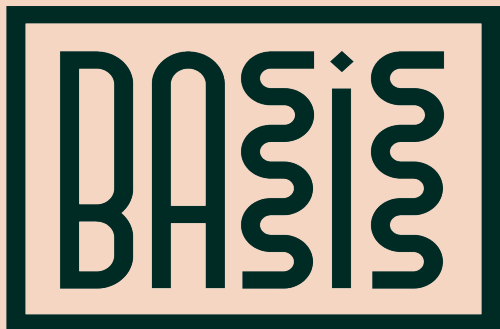
Tout commence en octobre 2020. Après des études à la Sorbonne et plusieurs expériences à l'étranger, notamment en Asie, **Maxime Gaffory** décide de se lancer dans la food.

La première adresse ouvre à Belleville avec une idée simple : **proposer un kebab populaire mais moderne, en mettant la qualité du produit au premier plan.**

Quelques années plus tard, Basis s'installe rue du Faubourg Saint-Denis, avant de prendre aujourd'hui la direction de Levallois.

Cette troisième adresse marque une nouvelle étape pour la maison, sans changer ce qui fait son identité : **des produits bien travaillés, une cuisine généreuse et une vision décomplexée du kebab.**





INFORMATIONS

INFORMATIONS PRATIQUES

Basis Levallois

42 rue GABRIEL PERI 92300 Levallois perret

Horaires : Lun–Dim 11h30– 15h / 18h-minuit

Instagram : @basis.paris

Viandes Halal

Menu sandwich + frites + boisson : 14 €

Kebab : 10 €

Sides : à partir de 6 €