

Kambos Paris : le nouveau restaurant de Bowls & Poké à l'inspiration grecque



Ouvert en novembre 2021, **KAMBOS Paris** réinvente le Poké avec des saveurs grecques. Feta, Tzatziki, Halloumi, Olives sont les nouveaux ingrédients star du Poké ! Le Poké Bowl, plat d'inspiration hawaïenne a été importé en France en 2016 et il est désormais un des plats préférés des parisiens. Composé d'une base vinaigrée accompagnée de légumes, fruits et poisson mariné, il est à la fois sain et bon.

[KAMBOS Paris](#) est un lieu unique en son genre : une décoration soignée, une ambiance chaleureuse et une cuisine inspirée des saveurs des îles Grecques, Paros, Mykonos, Santorin et ... KAMBOS (d'où provient le nom du restaurant). Huile d'Olive artisanale, feta fraîche, halloumi grillé, tarama maison, poulpe grillé, tomates savoureuses... sont les influences de Yacin et de son frère Bilal sont réunies pour concocter des recettes authentiques qui nous font voyager.

L'esprit KAMBOS Paris est proposé en Poké Bowl, en Pythas et en Mezze. Trois formats pensés autour des mêmes saveurs.



Le meilleur de la cuisine grecque format street food

Le restaurant KAMBOS Paris a ouvert ses portes en plein cœur du 16e arrondissement, au 173 avenue de Versailles. Il est ouvert du lundi au samedi de 11h30 à 14h30 et de 18h30 à 22h ainsi que le dimanche de 18h30 à 22h. Le restaurant fait déjà carton plein.

Le format bowl plaît a été choisi par les deux cofondateurs car il est rapide à préparer, facile à livrer et à déguster. Les produits de la carte de KAMBOS Paris sont disponibles directement au restaurant ainsi qu'en livraison sur les plateformes Deliveroo et UberEats. Le slogan Eat&Love du restaurant rappelle également que leur cuisine est destinée à la fois à une clientèle de quartier, ainsi qu'aux entreprises des environs, de Boulogne à Issy-Les-Moulineaux.



Des recettes aux saveurs méditerranéennes

La carte comprend des recettes pour tous les goûts. Les Samoussas feta enrobé de miel font des adeptes. Le Poké Paros Pitha, avec son saumon snacké, la fraîcheur du concombre, de la betterave chioggia et des pousses d'épinard est le préféré des habitués.



La Pitha Santorini à l'halloumi (fromage originaire de l'île de Chypre à base de lait de brebis et de chèvre) légèrement grillé avec du miel pour une texture moelleuse à l'intérieur et croustillante à l'extérieur, est déjà un incontournable.

Les bowls, à base de riz ou de quinoa et boulgour sont disponibles en deux tailles, M ou XL, pour satisfaire les petits comme les gros appétits, et totalement personnalisables. Les sauces onctueuses, Zitoune, Kos Tzatziki,

Athènes, Thessalonique et Chypre sont élaborées chaque jour à partir d'ingrédients frais.

Des recettes qui donnent envie et qui font du bien !

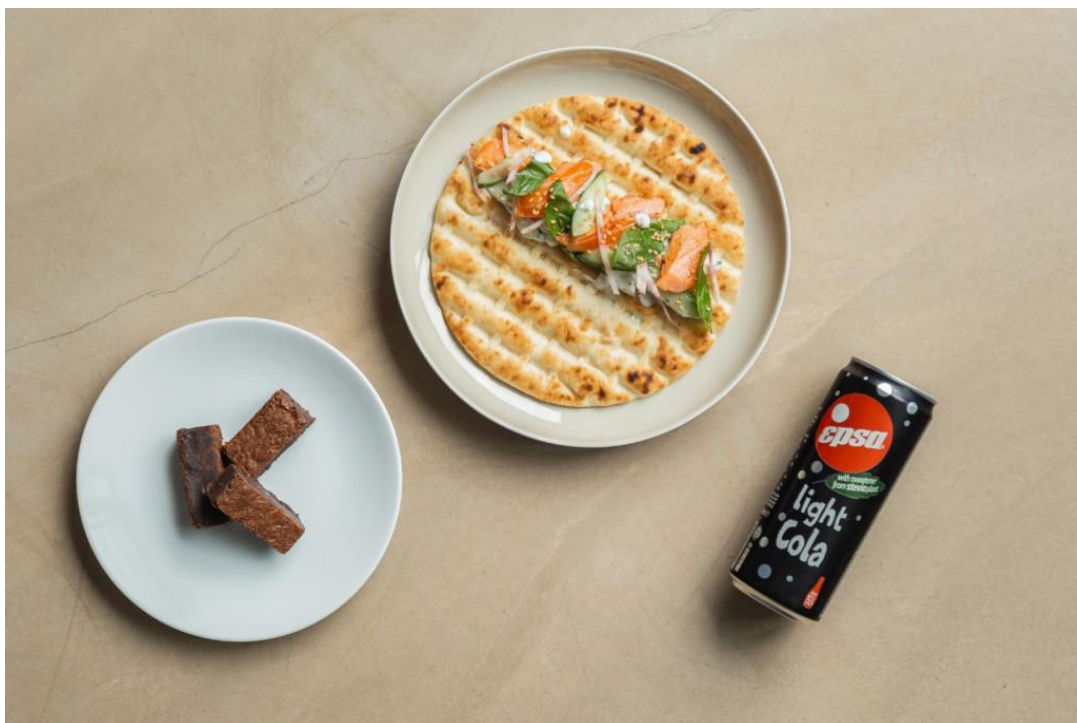
Formules au choix pour un repas complet et livré à domicile

Les prix sont délibérément très accessibles :

- l'entrée à 4,90€ ;
- les pithas à 7,90€ ;
- les bowls (recettes du chef ou à composer) à 11,90€ en taille M et 13,90€ en taille XL ;
- Les desserts et les boissons, quant à eux, sont respectivement au prix de 3,50€ et de 2,50€.

De quoi se faire plaisir sans faire de folies financières.

KAMBOS Paris accueille ses clients au **173 Avenue de Versailles** dans le **16ème arrondissement**. Le restaurant est présent en livraison en exclusivité sur **Deliveroo**.



À propos du fondateur Yacin Berrabah

Le fondateur Yacin est un ancien boxeur, tout comme son jeune frère et cofondateur Bilal. Après un parcours sportif exemplaire et une médaille de bronze en Championnat du Monde en 2008, il se lance dans l'évènementiel avec la création du premier gala de boxe dans une école en Europe : Les ceintures de l'ESSEC. Les retombées médiatiques de cet événement lui ont permis de créer d'autres manifestations telles que Les Dimanches de la Comédie ayant pour but de donner accès aux spectacles d'humour parisien en banlieue et d'y instaurer une culture du Stand-Up.

Yacin a également beaucoup voyagé. C'est après des vacances dans les îles Grecques qu'il a voulu créer à Paris un restaurant unique, reflet de toutes les saveurs découvertes qui l'ont régalé durant ce voyage prolongé. Le concept plaît et régale tout le quartier. Cette première adresse dans le 16^e arrondissement de Paris est l'occasion de créer et d'asseoir la nouvelle marque des deux frères avant de la faire rayonner. En effet, le groupe souhaite prochainement ouvrir de nouveaux restaurants KAMBOS dans d'autres quartiers de la capitale, tout en proposant de nouvelles recettes.



Pour en savoir plus

Instagram : <https://www.instagram.com/kambosparis/>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/in/yacin-berrabah-123914117/>