

*maison
Kapunka*

Bistrot Thaï

DOSSIER DE PRESSE 2023

maison Kapunka

Bistrot Thaï

Après la Maison Lautrec et Le Django Pigalle, Laurent Casanovas est désormais le nouveau propriétaire du groupe KAPUNKA qui compte 4 adresses au cœur de Paris (2^e, 17^e, 14^e, 10^e). Le groupe souhaite faire perdurer cette aventure tout en la remettant au goût du jour.

Leur nouvelle adresse Maison Kapunka en sera la maison mère. Bar à manger dans le quartier des noctambules, il sera le laboratoire des savoir-faire de la cuisine ancestrale thaïlandaise. Au cœur du 10^{ème} arrondissement, rue de Paradis, ce nouveau restaurant est un véritable bistrot thaï revisitant les saveurs traditionnelles de la cuisine thaïlandaise.

On y retrouve l'ambiance conviviale d'un bistrot moderne, où l'on vient en bande dîner de petites assiettes à partager et découvrir des cocktails épicés ou des vins vivants sélectionnés avec soin.

Le projet a été développé en collaboration avec le studio d'architecture d'intérieur Lizée Hugot. Le duo d'architectes réinterprète les codes classiques du restaurant thaïlandais et du bistrot en jouant sur les contrastes de matières et de couleurs : rideaux en bambous, plantes exotiques, lumières tamisées, murs laqués bleu nuit et touches de laque grenat, mais aussi l'inox vibrant du comptoir et son bois chaleureux, se mêlant harmonieusement pour créer une atmosphère unique et captivante, où l'orient et l'occident se rencontrent.

Côté cuisine, Maison Kapunka propose une carte élaborée à 4 mains, mettant en vedette la cheffe Barbara Lecestre mais aussi les cuisinières thaïlandaises tenant leurs recettes de leur famille et présentes chez Kapunka depuis ses débuts. Elles ont travaillé de concert pour concocter une carte mêlant leurs savoir-faire réciproques.

En résulte une expérience culinaire à la fois traditionnelle et contemporaine, où le jeu sur les contrastes est également à l'honneur: les aubergines croustillantes & mayonnaise citron brûlé ou l'œuf mariné, pickles moutarde, chili oil et céleri tamarin ou encore le crudo de maigre & vinaigrette à l'hibiscus. L'alliance des techniques traditionnelles de la cuisine thaï et des codes de la cuisine moderne crée des assiettes aux saveurs uniques et gourmandes, qui séduisent les palais les plus exigeants.

«Kapunka», qui signifie merci en thaïlandais, représente l'essence même de la philosophie de Maison Kapunka : exprimer sa gratitude envers les invités en leur offrant une expérience unique.
« Nous sommes ravis de travailler avec une équipe de talents, et impatients de vous faire découvrir la richesse de la cuisine thaïlandaise dans un cadre à la fois intime et urbain. »

Maison Kapunka sera ouvert tous les jours pour le déjeuner et le dîner, hors dimanche. Les clients auront également la possibilité de profiter à emporter d'une création originale revisitant encore ici les codes du sandwich de rue thaïlandais.









The image features a central text logo for 'maison Kapunka' in a blue, handwritten-style font. The word 'maison' is in a cursive script, while 'Kapunka' is in a more stylized, bold script with a horizontal line under the 'u'. The logo is flanked by two detailed illustrations of tigers, one on the left and one on the right, both facing towards the center. The tigers are drawn with black outlines and orange and black stripes. Above each tiger is a small illustration of a banana with black spots. The entire design is set against a plain white background.

maison Kapunka

Bistrot thaï

COCKTAILS SIGNATURE

THAÏ BASIL SMASH	12
<i>Vodka infusé au basilic thaï, gingembre, citronnelle, citron vert, sirop de sucre</i>	
RAMA ROYAL	14
<i>Champagne, vodka, pastèque, liqueur de cerise</i>	
BANGKOK CUCUMBER	12
<i>Gin, jus de concombre & coco, citron vert, blanc d'oeuf, sirop de sucre</i>	
TUK TUK	12
<i>Rhum sour, liqueur d'orange, kalamansi, citron vert, sirop d'orgeat</i>	

COCKTAILS CLASSIQUES

SOUR	13
<i>Pisco / Amaretto / Whisky</i>	
OLD FASHION	12
NEGRONI	12
<i>Thaï piment doux</i>	
EXPRESSO MARTINI	13
SPRITZ	10

LES BULLES

DEUTZ - BRUT CLASSIC	16-90
PROSECCO - FRIZZANTE DE VENETIE	9-35
VIU - CLOS DES VINS D'AMOUR - ROUSSILLON	9-42
<i>PETILLANT ROSÉ NATUREL</i>	

BIERES

TIGRE BOCK (pression)	5-9
TIGRE BOCK IPA (pression)	6-10
SHINGA (33cl)	6
CORONA (33cl)	7

À PARTAGER | TO SHARE

<i>Pour découvrir les saveurs de la carte nous recommandons aux plus gourmands entre 2 et 3 assiettes par personne</i>	
SALADE DE PAPAYE VERTE, CACAHUÈTE & CITRON VERT	8
<i>Green papaya salad, peanuts and lime</i>	
AUBERGINES CROUSTILLANTES, SAUCE VIERGE AU GINGEMBRE, MAYO CITRON BRULÉ	8
<i>Crusty aubergine, ginger sauce vierge, burnt lemon mayonnaise</i>	
OEUF MARINÉ, CHILI OIL & CÉLERI TAMARIN, PICKLES MOUTARDE	8
<i>Marinated egg, chili oil, tamarind celery and mustard pickles</i>	
SPRINK K ROLLS AUX CREVETTES MARINÉES, SWEET CHILI MANGO	10
<i>Prawn spring rolls, marinated prawns, sweet chili mango</i>	
BROCHETTE DE POULET LAQUÉE, SAUCE SATAY GOMA	9
<i>Glazed chicken kebab, satay sauce</i>	
CRUDO DE POISSON DU JOUR, VINAIGRETTE CITRON VERT - HIBISCUS, SHIZO	14
<i>Fish crudo, lime vinaigrette, hibiscus and shizo</i>	
TOM KHA PHAK GLACÉ DE LÉGUMES VERTS, NOIX DE CAJOU AU SATAY	12
<i>Cold green vegetable tom kha phak, satay cashew nuts</i>	
PAD THAÏ (POULET/CREVETTE/ TOFU) VERSION XL DE NOS CANTINES +4€	14
<i>Pad Thai (chicken, prawn, tofu)</i>	
CURRY VERT DE LÉGUMES CROQUANTS VERSION XL DE NOS CANTINES +4€	14
<i>Crispy vegetable green curry</i>	
CHAUDES LARMES DU TIGRE BOEUF MARINÉ, TAMARIN, CITRON VERT	18
<i>Marinated « Crying tiger », tamarind, lime</i>	
POULET CROUSTILLANT, KIMCHI DAIKON, CONCOMBRE, CONDIMENT POIVRONS GOCHUCHANG & YAOURT CITRONNÉ	14
<i>Crispy chicken, daikon kimchi, cucumber, sweet gochuchang pepper & lime yaourt</i>	

DOUCEURS | DESSERTS

TAPIOCA LAIT DE COCO, FRUITS ROUGES & COULIS FRAMBOISE-GALANGA-LIME	8
<i>Coconut milk tapioca, red berries, raspberry/galangal/lime</i>	
GANACHE CHOCOLAT, CRÈME COCO, CARAMEL ÉPICÉ, CHIPS DE RIZ SOUFFLÉ	8
<i>Chocolate ganache, coconut cream, spicy caramel, puffed rice chips</i>	
FRUITS EXOTIQUES AU SIROP DE CITRONNELLE & AVOCADO CURD	9
<i>Tropical fruits, lemongrass syrup, avocado curd</i>	

VINS VIVANTS

BLANC

LIRONDO - ISAAC CANTALAPIEDRA - VERDEJO	8-35
<i>Fraîcheur, finesse, végétal</i>	
VIOGNIER - PAYS D'OC	8-36
<i>Fraîcheur, agrumes confits, fruits exotiques</i>	
CATTIN SAUVAGE - JOSEPH CATTIN- RIESLING	36
<i>Bouche fraîche et ample avec une finale fruitée à dominante agrumes</i>	
CUVÉE AURORE - SAINT FIACRE - CHARDONNAY	37
<i>Arôme de pamplemousse, jolie rondeur, finale minérale</i>	
YNIATER - PARTIDA CREUS - CATALOGNE	39
<i>Frais, vif, minéral, notes écorce d'orange</i>	
DOMAINE DE SAINT ROMBLES - PAUL VATTAN- SANCERRE	60
<i>Une petite bombe !</i>	

ROSÉ

ROLLIER DE LA MARTINETTE - PROVENCE - BIO	8-35
VIU - CLOS DES VINS D'AMOUR - ROUSSILLON	9-42

Pétillant naturel

ROUGE

CÔTES DU RHÔNE - SAINT-ESPRIT	8-38
<i>Pour les amateurs de la vallée du Rhône, rondeur et finesse</i>	
BOB SINGLAR - DOMAINE DE LA MONGESTINE	8-38
<i>Léger, généreux, note de fruits rouges, belle intensité</i>	
MORGON - K.DESCOMBES BEAUJOLAIS	41
<i>Léger, frais, comme on aime</i>	
MUNT - FAMILLE DORNIER - ROUSSILLON	42
<i>Juteux, sur le fruit, la mûre, cerise</i>	
DOMAINE PHILIPPE COLIN - CHASSAGNE-MONTRACHET - BOURGOGNE	80
<i>Notes de griotte et de cerise</i>	
NUITS SAINT-GEORGES - LES CHARLOTTE ROUGE - FREDERIC COSSARD	110
<i>La petite bombe !</i>	

SOFTS

PERRIER CITRON	5
COCA-COLA - COCA-COLA ZÉRO	6
LA FRENCH TONIC BIO (100% FRANÇAIS)	5
LA FRENCH GINGER BEER BIO (100% FRANÇAIS)	5
CITRONNADE THAÏ MAISON (GINGEMBRE/BASILIC/CITRON)	6
JUS DE FRUIT (ANANAS/MANGUE/TOMATE)	6
THÉ GLACÉ THAÏ	7
CAFÉ FRAPPÉ	7

EAUX

L'eau que nous vous proposons est une alternative durable aux eaux en bouteilles, microfiltrée, cela permet de vous proposer une eau pure et éviter la pollution de notre environnement lié aux contenants plastiques et au transport.

Pour 1€ par personne nous vous proposons :
eau plate, eau gazeuse, eau infusée cédrat concombre

CAFÉTERIE

CAFÉ / DÉCA	2,5
DOUBLE EXPRESSO	3
CAFFÉ LATTÉ	5
CAPPUCCINO	5
THÉ « BONTHÉS BIO » (DEMANDEZ-NOUS)	5

MERCI

Kapunka

1 BIS RUE DE PARADIS 75000
DU MARDI AU SAMEDI
DE 12H À 15H ET DE 18H30 À 21H

