



AVA LCANTINESP KITCHEN ORTVEDEBEAUPASSAGE

La gastronomie française s'est réunie dans ce célèbre passage niché entre les très chics VI^e et VII^e arrondissements. Mais, au cœur de ce temple manquait un pan des arts culinaires : le manger sain. Et alors...
Bienvenue chez Ava Kitchen, un écosystème réunissant sport, bien-être, art de vivre et gourmandise !

En quête de nouvelles adresses pour vous régaler dans vos balades estivales Rive Gauche ? Ava Kitchen se place comme une alternative saine et abordable du petit déjeuner au goûter !

Chez Ava Kitchen on mange équilibré et coloré avec du vert, du orange ou encore du violet dans l'assiette. Les recettes sont simples et élaborées autour des bénéfices nutritionnels des ingrédients. Amandine Anglès, égérie Nike, sportive professionnelle et cofondatrice du lieu, s'installe en rive gauche avec l'ambition de proposer des mets fait-maison à base de produits de saison, naturels, non-transformés et ça va sans dire... 100% savoureux.

Une cuisine vertueuse pour le corps et l'esprit qui ne fait pas de compromis sur la qualité et la quantité et qui s'articule autour d'une routine bien-être globale.





LE SUNRISE THON



LE SMOKED SALMON



TAHITI MANGO-COCO BOWL

Le mot clé de la carte ? Le Bowl !

Au saumon, au poulet, au thon ou adapté aux végétariens, le bowl devient le vrai incontournable de l'été ! Un plat aux allures de salade qui plaît à tout le monde et ce n'est pas un hasard...

Le matin, on fait le plein d'énergie avant d'entamer la journée. Déjà existant dans la routine de certains, l'açaï bowl fait son grand retour ! Connu pour ses vertus antioxydantes, Amandine l'utilise dans ses bowls en complément des fruits frais.

Au déjeuner on découvre le Thon fumée au gingembre et son trio de quinoa, riz, mangue, edamame, choux rouge aigre douce, carottes, azukis, coriandre, citron vert, salade de saison, gomasio. Au menu : des plats 100% vegan et savoureux comme le tempeh façon chipotle, riz du jour, guacamole, patates douces, betteraves crues, concombre, salade de saison, oignons marinés, graines germées, grenades, herbes fraîches. Des bowls aux multiples vertues au prix abordable de 15euros.

À l'heure du goûter, rendez-vous en terrasse ! On s'installe dans un des larges canapés pour une pause encas avec le gâteau du jour et on se rafraîchit avec des jus pressés à froid Figue à base de fruits et légumes de saison....De quoi faire le plein de vitamines pour repartir en goguette dans Saint-Germain-des-Prés !

HORAIRES DU RESTAURANT
DU LUNDI AU VENDREDI DE 11H À 18H.
LE SAMEDI ET LE DIMANCHE DE 11H À 20H30.
BAR: DE 9H À 21H

AVA KITCHEN
14 BOULEVARD RASPAIL, 75007 PARIS,
RÉSERVATIONS : 07.62.19.19.85
INSTAGRAM: [@AVAKITCHEN.PARIS](https://www.instagram.com/AVAKITCHEN.PARIS)

