



## BENOÎT CASTEL DÉVOILE SON BRUNCH, RUE SORBIER

.....

Devenu un incontournable des brunchs à Paris, Benoît Castel s'est fait une place incontestée depuis 10 ans avec le brunch à volonté de sa boulangerie-pâtisserie de la rue de Ménilmontant, dans le 20<sup>e</sup>. Quelques mètres plus bas, dans sa boutique de la rue Sorbier, cet artisan pâtissier-boulangier qui aime les très bons produits et réinventer la tradition, propose désormais un brunch à la carte, complètement différent de son aîné mais tout aussi gourmand.



# L'ART DU BRUNCH, ENTRE COFFEE-SHOP

Dans ce petit écrin de la rue Sorbier, face au manège, Benoît Castel propose une toute autre version du brunch. Ici, les commandes se passent directement au comptoir avant de s'attabler à l'une des tables en bois de la boutique. La carte est alléchante, les prix ultra mini et les produits ultra frais !

Au choix, on retrouve les oeufs bio brouillés bien crémeux avec une belle tranche de tartine grillée (7,50€) ou bien accompagnés de bacon grillé (9€) ou du saumon fumé (10,50€), la salade d'herbes avec des pousses de salade, d'aneth, de persil, de coriandre, des petits oignons, de la grenade et des graines de tournesol (6,90€) pour la bonne dose de fraîcheur ou encore une version très coquine du Mac & Cheese (11€) pour les plus téméraires.





ET CUISINE  
DE GRAND-  
MÈRE.

La team tartines/sandwichs & pancakes n'est pas en reste avec un Smoked Meat à tomber réalisé à partir du Pain du Coin de Benoît Castel, de pastrami chaud, de cornichons aigre douce et d'une moutarde délicatement sucrée (12€). Côté pancakes, c'est sa recette secrète faite avec des blés anciens (de population) et accompagnés de bacon et d'un œuf bio (11€) ou de saumon fumé, crème aux herbes et œuf bio (14€). Sans oublier, les oeufs bénédicte bacon (9,50€) ou saumon (12€) servis dans un demi croissant toasté avec un œuf poché et une délicieuse sauce hollandaise.

Et parce que la boulangerie de Benoît Castel regorge de petites pépites, on n'oublie pas de commander son pain au chocolat, croissant, chausson aux pommes, brioche perdue ou yaourt à la confiture et granola pour accompagner le tout !



# LE DÉJÀ CULTISSIME BRUNCH À VOLONTÉ DE MÉNILMONTANT

Ici ce qu'on aime c'est avant tout la convivialité, le partage, les grandes tables en bois que l'on partage pour un brunch, presque comme à la maison.

Au menu : viennoiseries toutes chaudes, pain frais, beurre demi-sel fait maison mais aussi une farandole de plats qu'on adore comme le poulet rôti, les légumes au four, les ribs de porc ultra caramélisés, les oeufs brouillés bien crémeux et leur pointe d'aneth ... Mais aussi les salades qui changent tous les week-end en fonction des saisons et des récoltes du potager de Beunoît en Bretagne.

Des quiches mais aussi des pizzas, de la charcuterie et du fromage, une chose est sûre, impossible de rester sur sa faim.

Côté sucré, place aux pâtisseries de saison, aux salades de fruits frais et au coulant au chocolat (complètement addictif).

Le tout est accompagné d'un jus frais pressé minute mais aussi de boissons chaudes à volonté.





BRUNCH SORBIER  
11, rue Sorbier, 75020 Paris  
Ouvert tous les jours sauf le lundi & mardi  
Brunch à la carte le samedi & dimanche  
Pas de réservation

BRUNCH MÉNILMONTANT  
150, rue de Ménilmontant, 75020 Paris  
Ouvert tous les jours sauf lundi & mardi  
Brunch à la carte le samedi & dimanche  
sur deux services : 10h30 - 12h30 / 13h00 - 15h00  
Réservation sur le site internet :  
[benoitcastel.com/pages/brunch-a-volonte](http://benoitcastel.com/pages/brunch-a-volonte)

BENOÎT  
CASTEL

