



Nouveau rendez-vous du dimanche : le brunch de Tekés !



En écho à l'animation qui habite la rue Saint-Sauveur, Tekés présente son nouveau rendez-vous dominical : un brunch à mi-chemin entre voyage culinaire et célébration de la nature. Imaginé par le Chef Assaf Granit comme un mélange des cultures, un nouveau rituel à la croisée des Délices ; primant la beauté du geste, le brunch Tekés promet une aventure à vivre chaque dimanche, de 11h à 15h.

Le goût du partage, un mantra décliné le temps d'un brunch dominical.

Tekés, c'est la promesse de faire à nouveau du repas une cérémonie, à ciel ouvert ou lové dans l'écrin du restaurant ; autour d'une grande table familiale ou d'un déjeuner plus intime. Ici, on rentre dans un monde végétal réinventé. On sent, on vit, on hume les produits et leur histoire.

Une odyssée végétarienne qui nous transporte aux confins de la Méditerranée où le buffet est le lieu de l'abondance.

- Pains Hallah et Msemmen ;
- Entrées aux couleurs d'orient Babaganoush, Tzatziki, Msabaha, Zaalouk ;
- Flamboyantes salades évoluant au fil des semaines borekas farcies
- Légumes de saison cuits délicatement au grill à charbon,

Les propositions traduisent la générosité du Chef.

Son envie de livrer un peu de qui il est aussi.

Il a à cœur de rendre hommage à ses origines en utilisant des cuissons ancestrales où le cru rencontre les flammes, le bois, le sable.

Pour créer la surprise, toujours.

Au choix, s'ajoutent les Shakshukas. Second volet du brunch, variation des plaisirs, ce plat levantin se réinvente sous 3 noms colorés : Aduma pour le rouge, Yeruka pour le vert, et Tsehuba pour le jaune. Le voyage culinaire s'achève sur un feu sucré.

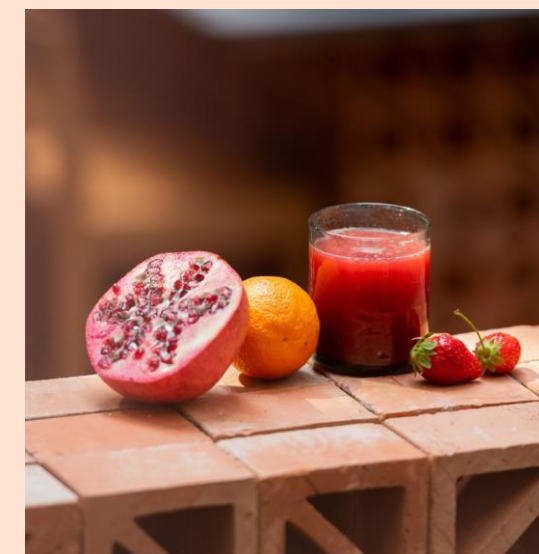
Où l'Orient rencontre l'Occident.

Lorsque la babka chocolat et celle à la pistache cohabitent, que les confitures maison voisinent les fruits de saison, que le cake banane caramel ne jalouse pas le cake carotte tahini.



Côté boissons,

Tekés explore l'origine du végétal. Entre les jus frais pressés, les créations alliant la terre et le vivant et les cocktails détonnant imaginés spécialement pour le brunch.



Formule buffet gourmand,

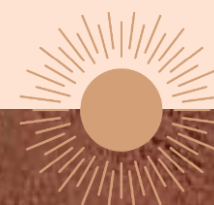
1 shakshuka au choix,

+

1 boisson chaude

=

60€ pour les adultes
30€ pour les enfants (5-12 ans)
et gratuit pour les tout-petits.
Cocktails à la carte.



L'expérience de l'inattendu.

Pousser les portes de Tekés, c'est éveiller tous ses sens. Se laisser surprendre, transporter. Profiter. Du décor à l'assiette, c'est s'émouvoir. Du beau et du bon. De la vaisselle artisanale et des matières brutes. Une suite inattendue mais tellement désirée. Pour continuer de faire vivre l'adresse et les souvenirs de ceux qui y écrivent l'histoire, désormais aussi tous les dimanches.



À PROPOS DE TEKÉS

Ancré au 4 bis rue Saint-Sauveur, Tekés est un restaurant parisien spécialisé dans les saveurs végétales et les techniques culinaires de Jérusalem, conçu par l'équipe d'architectes de Rodolphe Albert chez Rodaa studio. Avec son nouveau brunch, Tekés réaffirme son engagement : transformer chaque repas en une sensation, chaque visite en un souvenir indélébile

RESTAURANT TEKÉS

07 81 42 54 74

contact@tekesrestaurant.com

4 bis rue Saint-Sauveur 75002, Paris

<https://www.tekesrestaurant.com/>

Instagram : @tekes_paris

