



ELBI, BISTROT D'OMAR DHIAB, OUVRE SES PORTES AU DÉJEUNER

Depuis son ouverture en 2025, Elbi électrise la scène gastronomique parisienne. Deuxième adresse du chef étoilé Omar Dhiab, ce bistrot aux influences égyptiennes et tunisiennes, a été pensé comme son « restaurant rêvé ». Fort de son succès en soirée, Elbi s'invite désormais à l'heure du déjeuner, autour d'une formule bistrotière accessible et généreuse, en résonance avec les saveurs du dîner.

A travers Elbi, Omar Dhiab fait dialoguer ses origines égyptiennes et tunisiennes avec une cuisine bistrotière canaille. La carte du soir évolue au fil des saisons et s'articule autour de cinq grandes techniques de cuisson (grillé, rôti, vapeur, à température et frit), maîtrisées au degré près. Côté soif, on retrouve une sélection pointue de champagnes et de vins de terroir, riche de près de 650 références.

Jusqu'ici réservé aux oiseaux de nuit, le bistrot se révèle au grand jour, pour prolonger le plaisir au déjeuner. Au centre de l'offre, une formule déjeuner bistrotière, affichée à 29€ (entrée/plat/dessert). Omar Dhiab joue la carte de la simplicité : un menu qui change chaque semaine, avec des propositions généreuses.

En entrée, les Oeufs cocotte façon "Beurette" sont revisités avec un ragoût de merguez, le Poireau Vinaigrette avec des épices Dukkah et la Sardine, rehaussée d'une sauce chermoula, fraîche et aromatique. Le déjeuner se poursuit autour d'une Merguez purée, jus de viande et salade (clin d'oeil à un des emblèmes de la cuisine bistrotière), d'un Chou farci à la kefta ou de la Pêche du jour, assortie d'un ragoût de pois chiches cuisiné au jus de couscous. En dessert, on se laisse séduire par une délicate Crème brûlée à la fleur d'oranger, un généreux Baba à la liqueur de Thibarine et crème battue ou le Riz au lait, praliné amande façon Amlou et citron confit, ultra régressif.

Aux côtés de la formule, la carte du soir s'invite aussi au déjeuner. Chacun peut piocher à loisir, parmi les plats du moment et les signatures qui ont fait le succès d'Elbi. Parmi elles, l'incontournable Hawawshi (pain traditionnel cuit au four et garni de bœuf, agneau, halloumi) et sauce tahina à manger avec les doigts, l'Épaule d'agneau confite, jus de viande et risotto de langue d'oiseau, le Pigeon grillé et laqué sauce « Grand Vénère » (piments et dattes) ou encore le devenu culte Gâteau de semoule à la fleur d'oranger.

UNE TABLE DE CŒUR À REDÉCOUVRIR À LA LUMIÈRE DU JOUR, DU MARDI AU VENDREDI MIDI, SUR UNE GRANDE TABLÉE OU AU COMPTOIR - OÙ LES ASSIETTES DÉFILENT AU RYTHME DE DJ MEHDI ET 113 !

Informations pratiques - Elbi

Formule déjeuner

Disponible du lundi au vendredi

Entrée / plat / dessert à 29€

54 rue de Paradis, 75010 Paris

Ouvert du lundi au samedi

de 12h à 14h et de 19h à minuit



NÉROLI
AGENCE DE COMMUNICATION