



LA BONNE TABLE

**KRAFT LA BONNE TABLE :
LA CUISINE FRANÇAISE, AUTHENTIQUE
ET CRÉATIVE**

Le groupe Machefert, réputé pour son expertise dans le domaine de l'hospitalité, inaugure sa nouvelle adresse F&B, Kraft La Bonne Table. Un établissement qui célèbre l'art et la passion pour l'artisanat.

C'est dans le 15ème arrondissement, dans un quartier paisible au cœur de l'agitation urbaine, que le restaurant Kraft a élu domicile, proposant une trentaine de couverts.

Chez Kraft, s'attabler signifie un retour aux sources, avec une cuisine française qui marie le bon, le beau, l'authentique et le traditionnel, évoquant des moments réconfortants. Privilégiant la qualité, l'authenticité et la créativité sans artifice. La carte, délibérément courte, met en avant des assiettes saisonnières gourmandes, revisitant des plats traditionnels à partir de produits français sélectionnés en cohérence avec son identité.

À LA CARTE : RÉCONFORT, AUTHENTICITÉ ET VINS FRANÇAIS

De 12h à 22h, une variété de bonnes assiettes vous attend, comme la joue de bœuf accompagnée de sa purée de polenta. En hommage aux saveurs de la saison, découvrez des racines d'hiver rôties avec une purée de mascarpone à la truffe. Laissez-vous emporter par la nostalgie avec une brandade de morue, ou succombez à l'alliance sucrée-salée du boudin noir sur sa brioche toastée, accompagné de pommes caramélisées nappées de miel à la truffe. Sans oublier un classique réinventé : les œufs mayonnaises.





Pour les plus pressés, une option à emporter est disponible midi et soir, avec une offre à déguster sur le pouce, telle qu'une sélection de sandwiches copieux comme celui au rôti de dinde, au jambon de Paris, au pastrami ou au saumon fumé.

Côté desserts, Kraft propose des gourmandises 100% faites maison par notre chef pâtissier Thomas Coates, dont le banana bread, le carrot cake, les cookies maison, ainsi qu'un dessert du jour pour une surprise du chef.

Vous pouvez choisir parmi une sélection de vins français, biologiques et naturels, soigneusement sélectionnés pour un équilibre parfait dans les accords mets et vins.

UN BRUNCH GOURMAND

Chaque samedi et dimanche, entre 12h et 17h, il fait bon de se retrouver autour d'un brunch frais qui évolue au gré des saisons.

Au menu, des œufs sous toutes leurs formes, des racines d'hiver préparées sur toast ou en salade, et un plat du jour. Du côté sucré, on se régale avec la tour de pancakes et son sirop d'érable, ou on opte pour les gaufres avec l'accompagnement qui vous convient. La formule à 28€ vous permet de profiter d'un plat salé, sucré, d'une boisson chaude et d'un jus de fruit frais !





UN LIEU INSPIRÉ PAR LA FUSION DE L'ART ET DE L'ARTISANAT

Décoré par Katya Goncharova, le lieu allie authenticité et éclectisme, privilégiant l'artisanat et les lignes épurées. L'intérieur se distingue par son élégance, soulignée par des matériaux tels que le bois et le marbre.

Dès l'entrée, le regard est captivé par le comptoir avec ses courbes en bois, et à l'arrière par un miroir patiné par le temps. Une fois installé dans la salle, on découvre une harmonie entre les matières et les couleurs riches et chaleureuses, avec des tons dorés, orangés et des touches de velours.

Une fresque « Danse sous les astres », réalisée par l'artiste Alice Van de Walle, orne l'un des murs principaux, racontant un moment festif qui exprime la joie d'un instant sous les astres, en harmonie avec l'atmosphère du restaurant, où ces moments de partage hédonistes prennent vie. On y retrouve des marques et des ateliers artisanaux soigneusement sélectionnés tels que A Demain Maurice, Kann design ou encore la Terre cuite de Raujolles.

Aux beaux jours, la courette sera aménagée pour accueillir les visiteurs du petit déjeuner au diner.

Et pour ceux qui souhaitent se divertir, Kraft lance son « dîner & film » tous les jeudis, vendredis et samedis, avec la possibilité de descendre après le dîner pour visionner des classiques du cinéma, le tout accompagné de popcorn et de vin.



37 rue du Hameau, 75015 Paris

Petit-déjeuner

Lundi - dimanche 07h à 10h30

Déjeuner au dîner

Lundi - dimanche 12h à 22h

Brunch

Samedi - dimanche 12h à 17h



À PROPOS DE MACHEFERT GROUP

Crée en 1992 par Patrick Machefert et Christiane Derory, ce groupe familial et indépendant rassemble actuellement 19 établissements hôteliers (1K Paris, Normandy Le Chantier, KUBE Paris, KUBE Saint-Tropez, Maison Eugénie, Villa Panthéon, Villa Beaumarchais à Paris...), 8 bars (REHAB, La Mezcaleria, La Malicia, Ice-bar - premier bar de glace en France - Montijo la cave à vins espagnole ...) et 8 restaurants (INKA, EL Vecino, Buckwheat...). Depuis le 1er janvier 2022, Kevin Machefert, le fils des fondateurs, a été nommé en tant que CEO, après avoir successivement occupé les postes de Directeur Général du 1K Paris, de Directeur Commercial, Marketing & IT du groupe, puis de Directeur Général Adjoint. Plusieurs ouvertures sont prévues en 2024, notamment de nouveaux restaurants qui répondent à un repositionnement global du F&B chez Machefert Group.

Pour plus d'informations sur Kraft La bonne chambre et La bonne table :
www.kraft-hotel-paris.com