



MOSUGO PREND SES QUARTIERS DANS LE SENTIER

EN septembre prochain, l'enseigne De poulet frit Du chef Mory Sacko s'installe au cœur Du Sentier pour sa troisième adresse. Sur place comme en take away, le restaurant va dévoiler une recette exclusive pour Sentier, inspirée De la soul food américaine : le chicken and waffles version Mosugo, où une gaufre moelleuse maison renferme un poulet frit croustillant.

MOSUGO 2E, UNE TROISIÈME ADRESSE AU COEUR DE PARIS

Née du premier confinement et de la passion de Mory pour la street-food, l'offre de Mosugo continue de grandir avec l'ouverture d'un troisième établissement parisien. Après le comptoir de voyage dans le 14ème arrondissement et un spot élégant aux Galeries Lafayette Gourmet, Mosugo pose ses couteaux dans le quartier parisien très fréquenté du Sentier.

Dans la rue des Jeûneurs, le restaurant proposera un take away afin de récupérer son repas depuis la rue. La salle spacieuse et lumineuse avec ses tons clairs de beige, accueillera, midi et soir, une trentaine de places assises. Dans la continuité des deux premiers établissements, ce Mosugo dernier-né a été pensé par Mory comme un lieu chaleureux avec une décoration minimaliste et épurée qui fait la part belle aux matières naturelles.

EN EXCLU : LE CHICKEN & WAFFLES

Mosugo débarque avec une recette de poulet frit inédite, disponible uniquement rue des Jeûneurs : le Chicken and Waffles. La gaufre moelleuse maison renferme un poulet frit croustillant, recouvert d'une sauce secrète à base de sirop d'érable, pour s'en mettre plein les doigts. À l'aune de la cuisine voyageuse du chef, cette recette en hommage à la soul food américaine fait escale en Afrique de l'Ouest avec une gaufre assaisonnée aux épices cajuns : démoniaque !



...ET TOUJOURS LES MUSTS !

Accompagné de frites de patate douce et d'une sauce cajun crémeuse relevée avec légèreté, le burger de pain bretzel, créé sur-mesure par un boulanger, ne déroge pas à la carte. Le pain moelleux et tressé renferme un poulet frit minute, des pickles de concombre maison, une sauce mayonnaise-miso (condiment traditionnel japonais) et une sauce bulldog. Les incontournables tenders de poulet enrobés de chapelure panko et les bananes plantains, clin d'œil à l'Afrique de l'Ouest, se retrouvent aussi au menu. Mariage entre Japon et USA, le brookie, association décadente du brownie et du cookie, est surmonté d'un caramel miso ultra gourmand.

OUVERTURE PRÉVUE DÉBUT OCTOBRE

MOSUGO

35, rue des Jeûneurs - 75002 Paris
Ouvert du lundi au samedi midi et soir
Sur place, take-away et livraison