



P'TIT DEUX OUVRE AUSSI AU DÉJEUNER VERSION CANTINE DE QUARTIER

Trois ans après son ouverture, P'tit Deux - le comptoir des chefs Tiphaine Mollard et Romain Casas - dresse désormais le couvert pour le déjeuner. Fidèle à ses valeurs de convivialité et d'accessibilité, il relève le défi d'une offre déjeuner à moins de 20 € ... sourcing pointu compris !

Depuis 2021, le duo formé par les chefs Tiphaine Mollard et Romain Casas est devenu incontournable rue de La Fontaine au Roi (Paris 11). Tout commence avec Deux, leur "bistrot de chefs", et leur cuisine à mi-chemin entre la Savoie et le Béarn, d'où ils sont respectivement originaires. Puis P'tit Deux, leur comptoir où un défilé de belles assiettes se partagent au dîner, dans une ambiance conviviale dont ils ont le secret.

Dès le mois d'avril 2026, les deux complices ajoutent une corde à leur arc en ouvrant les portes de P'tit Deux au déjeuner avec une formule affichée à 19,5 €. Du mardi au vendredi, chacun pourra ainsi choisir entre trois propositions d'entrées, de plats et de desserts, toujours faits avec les pépites de leurs fidèles producteurs. Une offre courte, faisant honneur aux grands classiques bistrotiers - leur touche gourmande en plus - pour se régaler en toute simplicité et à prix accessible.

La carte tourne toutes les six semaines, pour varier les plaisirs et fidéliser les habitués. Si elle s'ouvre toujours avec de gourmands oeufs "double mayo", elle peut aussi afficher en fonction des saisons des carottes râpées à l'estragon, une terrine de campagne et pickles maison ou des poireaux vinaigrette et crème de jaune d'oeuf confit. Côté plats de résistance, la tradition est à l'honneur, tout en respectant le triptyque "carné, iodé ou végété".



En fonction des semaines, le coeur balance entre hampe de boeuf, jus court / salade lyonnaise / eglefin façon fish and chips, saucisse au couteau, purée, sauce moutarde / pavée de truite, beurre blanc à l'oseille / salade César ou encore cuisse de poulet rôti, sauce poulette au thym / cabillaud à l'espagnole / salade de tomates, crème mozzarella. En plus du plat, un accompagnement au choix est à piocher parmi les frites maison, la polenta crémeuse ou les légumes (cuisinés en tian, ratatouille ou en poêlée, selon l'inspiration). Côté desserts, même recette gagnante, avec les incontournables île flottante et crumble aux pommes, le riz au lait caramélisé... ou un café gourmand présent chaque semaine.

**CANTINE DE QUARTIER LE JOUR, TABLE DE PARTAGE LE SOIR : UN REPAIRE DE QUARTIER À (RE)DÉCOUVRIR
AU DÉJEUNER EN SALLE, MAIS AUSSI SUR LA GRANDE TERRASSE ENSOLEILLÉE ACCUEILLANT 50 COUVERTS.**



INFORMATIONS PRATIQUES

Formule déjeuner du mardi au vendredi de 12h à 14h

Entrée / plat / dessert à 19,5 €

Réservation sur place et vente à emporter possible

57 rue de la Fontaine au Roi, 75011 Paris

Mardi - vendredi de 12h à 14h

Mardi - samedi de 18h à 2h

09 73 89 23 17

<https://deuxchefs.fr/>