

LE RENNEQUIN

BISTROT QUI FAIT L'ANGLE

Le Rennequin : le bistrot qui fait l'angle et célèbre le terroir au cœur du 17^{ème}

Le 17^{ème} arrondissement de Paris accueille une nouvelle adresse de quartier : Le Rennequin. Situé au 67 rue Rennequin, ce bistrot de caractère redonne vie au traditionnel bistrot dans la pure tradition parisienne.

Derrière une devanture d'un vert accrocheur, l'ambiance se veut simple et vivante, un véritable lieu de vie. Les codes authentiques du bistrot parisien sont là : banquettes en cuir, ardoises au mur et un comptoir animé, idéal pour un apéritif ou un déjeuner rapide.



Une cuisine de terroir, authentique et sourcée

À la carte, Le Rennequin célèbre le terroir français avec des recettes authentiques. La cuisine, menée par le chef Marius Sebert, met à l'honneur des produits frais et de saison, issus de producteurs locaux.

On y retrouve les incontournables de la cuisine bistrotière : de l'œuf mayo, à la généreuse saucisse au couteau-purée, en passant par l'incontournable pièce de bœuf et ses pommes dauphines maison. La carte est complétée par une sélection de vins, dénichés avec soin.

**LE PLASIR
RÉGRÉSSIF**

Les pommes Dauphine

Véritable "it" de la carte, Le Rennequin remet à l'honneur les pommes Dauphine. Ce grand classique bistrotier, souvent délaissé, est ici traité comme un petit plaisir coupable et régressif. Si elles accompagnent bien évidemment la pièce de viande du jour, elles se dégustent aussi dès l'apéritif ou en entrée, nappées de crème fromagère et tomme de brebis corse rapée.



Derrière le comptoir

L'établissement est né de la passion de plusieurs associés. Alexandre Poulenc, enfant du 17^{ème} et aux manettes de plusieurs établissements parisiens, Antoine Lery, qui mène le restaurant Prout Prout et Arthur Schmidt (anciennement "Aux deux amis"), dénicheur de bonnes bouteilles natures qui désormais officie chaque jour au Rennequin.

En cuisine, le chef Marius Sebert met en goûts et couleurs cette cuisine bistrotière qui leur est chère.

Exemple de carte

Formule déjeuner :

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25€

Entrée/Plat/Dessert 32€

