



Communiqué de presse Paris Juillet 2026

UN COMPTOIR BRITANNIQUE OUVRE EN AUTOMNE 2026

Au 38 Boulevard des Italiens, Paris 9

Oliver WOODHEAD *is back* avec Le PETIT L'ENTENTE

Comptoir à Manger / Breakfast / Sandwiches / Tea-Time / Wine Bar
Tous les jours 08h – 01h

Anciennement à la tête du fameux restaurant l'Entente, Le British Brasserie, (*fermé en mars 2026*), Oliver Woodhead change de concept tout en gardant la recette qui a fait son succès. L'ouverture d'un **Comptoir à Manger avec étage** en octobre, réintroduit les musts de la cuisine britannique à Paris sur place ou à emporter, en petit format toute la journée et **7 jours sur 7, tous les jours, de tôt à tard !** (Idéal pour une sortie au théâtre, à l'opéra ou cinéma, si vous ne voulez pas que la nuit se termine tout de suite).

Dès le matin un English Breakfast de compétition avec *Porridge, Eggs Benedicte, Bacon Sandwiches, Granola, Toast & Marmelade...* Milk with your Tea ? Of course !

Pour le Lunch, Sandwiches cultes et spécialités froides ou chaudes, sont préparés minutes dont le royal *Roast Beef Sandwich* qui pique comme il faut avec sa vraie moutarde anglaise Colman's ou sauce raifort. Le savoureux *Egg & Cress* ou le *Cheese & Pickle* sont aussi de la partie et peuvent s'accompagner pour les plus gourmands, des incontournables frites Maison cuites en triple cuisson. Les *Scotch Quail Eggs & Piccalilli sauce* se dégustent comme des friandises. *Le Ploughman's lunch* (littéralement le déjeuner du laboureur) se compose de pain frais, de beurre accompagné de *cheddar* et *stilton*, jambon et pickles. On trouve aussi le *Chicken, Vegetarian & Bone Broths* et l'incontournable *Fish & Chips*.

Le so British Tea Time s'accompagne de gourmandises Maison, de thés anglais savamment choisis, de *Scones, Crumpets* ou *Crumbles* avec les fruits de la saison.

Quand vient le soir, Montez... Les larges banquettes en cuir bleu de Lectoure du premier étage, accueillent chacun toute la journée puis glissent dans une ambiance « Club de Londres » feutrée et intime quand vient le moment de l'apéro ou du dîner. Au programme : ***Bloody Mary, Pimm's***, la sélection de ***Vins des Copains*** et les planches généreuses : ***British Cheese Platters*** fourni chez ***Neal's Yard***, viandes et volailles froides, ***Welsh Rarebit, Sausage Rolls, Devils on Horseback*** et les autres spécialités du Le Petit l'Entente.

Les desserts et douceurs *homemade* se dégustent ou s'emportent, elles aussi, à toute heure et convoquent le ***Double-Baked Chocolate Cake*** (délectable gâteau au chocolat travaillé en double cuisson), le crémeux ***Trifle***, les ***Crumbles*** de saison et les ***Comfort Puddings***.

A bientôt pour plus d'information, notre instagram a changé c'est désormais
lepetitlente.paris

