



Le Presque Bout du Monde, une invitation au voyage au coeur du 2eme arrondissement de Paris

A quelques encablures de la rue Montorgueil, on trouve Le Presque Bout du Monde, un restaurant intimiste pensé comme un carnet de voyage proposant une cuisine moderne et audacieuse. Le Presque Bout du Monde s'amuse avec brio à s'affranchir des codes et proposer une carte évolutive mêlant des saveurs des quatres coins du globe. La cuisine y est imaginée comme dans un laboratoire d'idées repoussant les limites des frontières.



Une carte pensee comme un retour de voyage

Rien n'est laissé au hasard dans ce néobistrot, même son emplacement à son importance. Au XVII^{ème} siècle, la rue Léopold Bellan s'appelait la rue du Bout du Monde, c'est un joli clin d'œil à l'histoire du quartier qu'a voulu donner l'établissement.

Mais une fois à l'intérieur, la sensation d'évasion va encore plus loin, le menu reprenant les codes d'une carte postale tamponnée transporte ses clients à travers ses plats et saveurs variées. Une carte qui évolue chaque semaine selon les inspirations du chef, les arrivages et produits de saison mais qui offre toujours une place de choix à son plat signature : les croquettes "Mamaligas", inspiré d'un met traditionnel populaire moldave avec de la poitrine de porc fumé et une mayonnaise d'aubergines fumées.

Une soupe de lait de coco, légumes et tofu en entrée et un Welsh revisité cohabitent sur la même carte et offrent un aperçu des associations audacieuses du Chef.

Le mantra du Presque Bout du Monde ? Arriver à honorer les produits et mets que nous offre chaque continent à travers 4 entrées, 4 plats et 4 desserts. Des petites assiettes à partager (ou non) qui constituent une carte courte, colorée, inspirée de ce que le voyage a de meilleur.

Un restaurant au style unique et indéfinissable

Sans jamais s'imposer un style ou un genre culinaire, le chef et sa brigade s'adonnent à explorer tout un tas de techniques et d'associations. A l'image du restaurant puisant son inspiration dans la cuisine du monde, d'une carte à l'autre, les clients pourront expérimenter une nouvelle technique de cuisson, de découpage ou encore un assaisonnement typique qui saura les surprendre. Le Presque Bout du Monde compte 35 places assises ce qui lui donne ce côté confidentiel, le cadre parfait pour vivre un instant entre amis ou en famille à la découverte de plats inspirés de retour de voyage.

Derrière ce restaurant, on retrouve l'équipe de La Noceria, le nouveau restaurant de tapas aux accents espagnol qui fait vibrer la rue d'Aboukir depuis son ouverture en septembre dernier.



INFOS PRATIQUES

18 Rue Léopold Bellan, 75002 Paris
Ouvert du mardi au samedi
midi & soir

Entrées entre 7 et 9€

Plats entre 20 et 25€

Desserts entre 8 et 10€

Formule midi (plat du jour 14,9€ ou formule 21€ entrée plat ou plat dessert)

Privatisation possible

