

# RÓLLS

非常好的春卷

## Escale culinaire healthy et gourmande avec l'ouverture du nouveau corner Rolls à Gare de Lyon !

Avec déjà 3 adresses déployées sur la Rive droite de Paris, Rolls le fast-good healthy qui revisite le traditionnel rouleau de printemps et les spécialités de la cuisine d'Asie du Sud-Est, s'agrandit avec une quatrième adresse : **Rolls Gare de Lyon**. Après Jeûneurs, Châteaudun et Miromesnil, Rolls dévoile un nouveau corner dans le Hall 2 de la Gare de Lyon.

Au programme, une offre healthy et originale à base de Rolls, de bánh mi et autres spécialités d'inspiration vietnamienne, pour redéfinir les standards des traditionnels voyages en train !

### Une carte qui fait voyager les papilles en Asie du Sud-Est

Pour cette nouvelle adresse à **Gare de Lyon**, les deux amis d'enfance et fondateurs de Rolls, Elie et Bertrand, ont choisi de rester **fidèles aux recettes emblématiques** de la maison avec une envie commune, celle de proposer aux parisiens et aux touristes de passage, **l'alternative parfaite aux boulangeries de gare**. Les papilles salivent déjà pour le fameux Rolls, composé d'une galette de riz garnie de vermicelles de riz, de chou blanc et rouge et de mesclun. Déclinée sous **quatre recettes surprenantes** dont trois déjà bien connues des clients fidèles : **Rolls Poulet, Rolls Saumon, Rolls Végé du moment**, créé en collaboration avec la cheffe Clémence Gommy et une **quatrième élaborée spécialement pour la nouvelle adresse** qui évoluera au gré des saisons et de l'inspiration du chef.



#### A la carte - Le Rolls 5,90€

- Rolls Poulet  
Sauce cacahuète, poulet, menthe, poire, oignons frits
- Rolls Saumon  
Sauce soja sésame, saumon, aneth, pomme, concombre, mayo secrète
- Rolls Végé du moment par Clémence Gommy  
Patate douce rôtie au paprika, fêta, sauce tahini & noisettes grillées
- Rolls de Lyon  
Crispy bacon, basilic, avocat, pomme verte, mayo secrète

## Des Rolls mais pas que !

D'autres plats typiques de l'Asie du Sud-Est revisités à la sauce Rolls, sont à retrouver au corner de la Gare de Lyon.

Côté entrée, Rolls propose de commencer l'escale gourmande par un délicieux riz gluant sauce cacahuète, une salade de choux, pomme-menthe ou encore par un gaspacho verde au melon vert, concombre, basilic et menthe.

### Entrée - 3,90€

- Riz gluant - Sauce cacahuète
- Salade choux pomme menthe
- Entrée du moment - Gaspacho verde



免費現場送貨

@oliviarutherford01



Les délicieux sandwichs vietnamiens garnis d'un mélange de crudités, d'oignons frits, d'une mayo secrète et de coriandre embarquent aussi avec les voyageurs de la Gare de Lyon ! Les traditionnels **Bánh** revisités à la sauce Rolls en version carné ou veggie, sont l'option idéale pour un repas sain, gourmand et facile à transporter dans le train !

Chez Rolls, tout est fait maison ! Une mousse au chocolat digne de mamie, un cookie choco-miso pour une pause sucré originale ou un **fromage blanc accompagné de fruits frais** pour terminer le voyage sur une touche fruitée et rafraichissante.

### Bánh - 8,90€

- Bánh Poulet Satay
- Bánh Végé du moment

### Dessert - 3,90 €

- Mousse au chocolat de grand-mère
- Cookie choco-miso
- Fromage blanc fermier & fruits frais

## Embarquer du matin au soir

À l'occasion de cette ouverture, Rolls Gare de Lyon, ouvert de 6h30 à 21h30, dévoile trois formules pour pouvoir satisfaire les envies des voyageurs tout au long de la journée !

### Les formules

Matin - 7,90€ : 1 viennoiserie + 1 jus frais + 1 café

Bánh - 11,90€ : 1 Bánh au choix + 1 entrée

Rolls - 13,90€ : 2 Rolls au choix + 1 entrée

Boisson et dessert à prix réduit dans les formules (2,00€ et 3,00€)

## Rolls Gare de Lyon - Hall 2 Ouvert le 1er avril 2024

**A propos de Rolls :** Le traditionnel rouleau de printemps vietnamien et les spécialités de l'Asie du Sud-Est se réinventent chez Rolls ! Né de la rencontre d'Elie et Bertrand, deux passionnés de cuisine, amoureux du Vietnam, Rolls apporte gaieté et originalité aux classiques de la gastronomie vietnamienne : rouleau de printemps, curry, phô, bánh... Dans ce fast-good à la carte 100% faite maison, que des produits frais, sains et gourmands, qui comblent les papilles des carnivores comme des végétariens. Ouvert depuis 2019, le concept compte aujourd'hui 4 adresses parisiennes dans le 2ème, 8ème, 9ème et Gare de Lyon, pour le plus grand bonheur des fans de cuisine asiatique ou des curieux foodies en quête d'une adresse saine !

Rice Paper  
Roll

### Rolls

29 Rue des Jeuneurs, 75002 Paris - Du Lundi au Vendredi de 11h à 15h  
54 Rue de Miromesnil, 75008 Paris - Du Lundi au Vendredi de 11h30 à 15h  
26 Rue de Châteaudun, 75009 Paris - Du Lundi au Vendredi de 11h30 à 14h30  
Gare de Lyon - Hall 2 - 75012 Paris - Du Lundi au Dimanche de 6h30 à 21h30  
Disponible en livraison sur Deliveroo et UberEats

Instagram [@rolls\\_fr](https://www.instagram.com/rolls_fr)  
[www.rolls.paris](http://www.rolls.paris)



@oliviarutherford01

