



COMPADRE

COCINA SUDAMERICANA



Compadre : compère, ami, personne de confiance, proche de la famille.

Un nouveau spot de street-food sud-américaine à découvrir au cœur de Paris, créé par le chef Felipe Camargo et son associé, Hugues Chevallereau.

Situé dans le quartier bouillonnant des Grands Boulevards, Compadre est une nouvelle adresse qui réchauffe le cœur et les papilles : on y savoure de généreux sandwiches inspirés des « sanguches » péruviens, accompagnés de bières artisanales et de cafés de spécialité.

Après le succès de leur restaurant bistrannique Selva, niché dans le quartier latin, ce duo dynamique se lance un nouveau défi avec Compadre.



Des sandwiches généreux

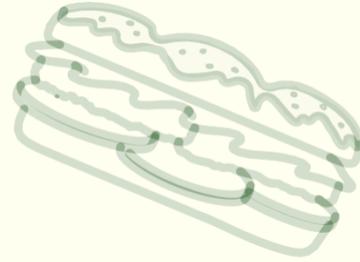
L'atmosphère de Compadre se veut à la fois conviviale et détendue, reflétant l'esprit de partage et de plaisir que l'on retrouve dans les rues animées de Lima ou de Bogotá.

Dès la première bouchée, les sandwiches de Compadre révèlent leur promesse : des buns ultra moelleux, des viandes parfaitement marinées et des sauces maison qui réchauffent le cœur. La mayonnaise au piment rocoto, la banane plantain confite et les frites maison cuites en trois temps ne sont que quelques exemples des délices à savourer chez Compadre.

Comme par exemple le Chicharrón de cochon : une poitrine de cochon du Cantal confite pendant trois heures, servie avec une salsa criolla, une salsa épicée et de la patate douce. Une véritable invitation au voyage, la street-food sud-américaine réinventée et sublimée pour le plaisir des gourmands parisiens



Des produits ultra sourcés



La qualité est le maître-mot chez Compadre, Felipe et Hugues s'approvisionnent uniquement auprès des meilleurs producteurs :

- *Buns: The Bread Shop, réputé pour ses pains artisanaux et ultra moelleux.*
- *Chorizo: Maison Montalet (Collège culinaire de France) ils sélectionnent des cochons lourds élevés en plein air en provenance d'éleveurs du TARN et de L'AVEYRON.*
- *Légumes : Koré, garantissant des produits frais et de saison.*
- *Bières pression et bouteille : Club Colombia*
- *Café de spécialité : Plural, café de spécialité dans le 20ème, pour un café riche en arômes, café colombien, péruvien et brésilien.*
- *Vins : Let it BIB, pour des vins biodynamie*
- *Chocolat : Mayan Red Guatemala - Xoco Gourmet (Collège Culinaire de France)*
- *Poulet fermier en circuit court : Collective food*

L'équipe soucieuse des sujets environnementaux veille également à la réduction des emballages, aussi bien de la part des fournisseurs que pour la clientèle.





Les fondateurs

Felipe Camargo, chef colombien passionné, a affiné ses compétences culinaires à Lima, notamment au renommé restaurant Osaka du chef **Ciro Watanabe**, classé parmi les 50 meilleurs restaurants du monde.

En 2017, il rejoint la France, d'abord chez **Paul Bocuse** à Lyon, puis comme sous-chef au **Manko** de **Gastón Acurio** à Paris. Depuis 2020, il partage sa passion pour la gastronomie sud-américaine en tant que chef de **Selva** et maintenant de **Compadre**.

Hugues Chevallereau, associé et directeur de salle de **Selva** depuis 2020, aux côtés de Felipe, apporte son expertise acquise durant 10 ans dans des établissements prestigieux tels que le **Plaza Athénée**, le **Dorchester** à Londres ou le **Pavillon Ledoyen**.

Ensemble, Felipe et Hugues partagent une vision commune : rendre la cuisine sud-américaine accessible et faire découvrir ses richesses au plus grand nombre.

MENU

MENU	
Street Food Sud-Américain	
SANDWICHES	
Chicharron de porc 13€ <i>Chicharron de porc, salsa criolla, patate douce, salade iceberg, mayo rocoto</i>	
Aubergine 12€ <i>Aubergine rôtie, ricotta, patate douce confite, épinard, miel, ail.</i>	
Compadre Cheese Burger 13,5€ <i>100% bœuf français, cheddar, cornichons, salade iceberg, tomate, œuf au plat, banane plantain frite, mayo rocoto</i>	
Pollo frito 13€ <i>Cuisse de poulet croquant, mix de salades, salsa criolla, concombre, sauce pankamiso</i>	
Choripan chimichurri 13€ <i>Saucisse chorizo de la maison Montalet, salade, avocat et chimichurri.</i>	
Sandwich + Frites + Boisson Soft 18€ <i>Sandwich au choix + Frites + Boisson soft</i>	
TAPAS DE LA TIERRITA	
Compadre Fried Chicken 9€ <i>Cuisse de poulet mariné et frit, spicy mayo</i>	
Chicharron de Cerdo 9€ <i>Chicharron de porc, patate douce, banane plantain mûre, salsa criolla, citron vert</i>	
SIDES	
Yuquitas fritas 4,5€ <i>Frites de manioc spicy mayo</i>	
Papas fritas 4,5€ <i>Frites maison, spicy mayo</i>	
CAFÉ DE SPÉCIALITÉ	
Espresso 2,5€ Double 4€	
Allongé 3€	
Capuccino-Latte 5€	
POSTRES	
Chocolate lucuma 7€ <i>Brownie chocolat mayan red 60%, mousse lucuma</i>	
Merengón 7€ <i>Meringue croquante, creme de guanábana, fruits de saison, dulce de leche</i>	
@compadre.paris	
Prix service compris - Origine des viandes France et EU	



COMPADRE

**14 bd de Bonne Nouvelle,
75010 Paris**

www.instagram.com/compadre.paris

Sur place ou à emporter

30 places assises à l'intérieur

20 places assises en terrasse

Horaires :

Ouvert du mardi au jeudi : 11h30-14h30 - 18h30-22h30

Vendredi : 11h30-15h30 - 18h30-22h30

Samedi : 10h - 22h30