



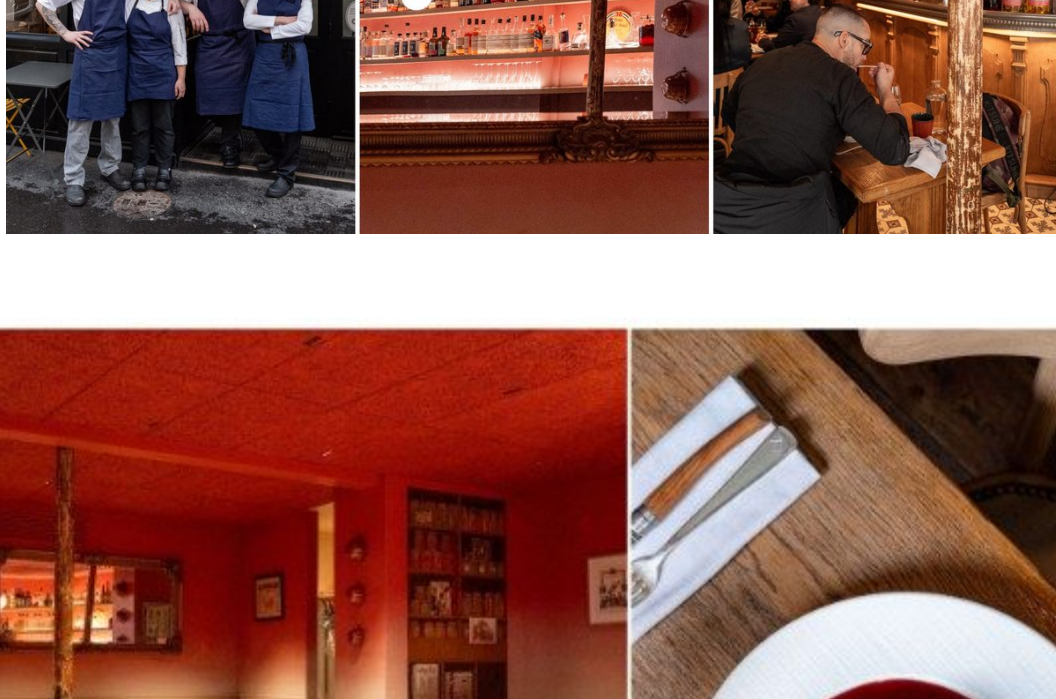
Dossier de Presse – Paris août 2026

LA CARTE DE RENTRÉE DU CHEF LUCAS FELZINE AU RESTAURANT LES PETITS PARISIENS

Télécharger les photos HD

TÉLÉCHARGER LES PHOTOS

Photos Marielle GAUDRY



La rentrée aux Petits Parisiens, sent la mûre, le foin fumé et un soupçon de miso de maïs. Une carte pointue et sincère jouant sur des notes de fin d'été, glissant sur l'automne, les champignons, le gibier, les racines, la pomme et le raisin.

La tomate ouvre le bal. Elle est de plein champ, dernière du genre avant l'automne, elle est escortée d'une asperule odorante et mûre.

Le foie gras de canard IGP vient du Sud-Ouest, il est proposé avec un condiment au raisin de muscat.

Le thon en sashimi, saisi net, s'accorde à un kombucha d'hibiscus et un trait d'ail noir, l'assiette prend un aplomb qu'on n'attendait pas à cette heure de la saison.

Le tartare de bœuf mariné est accompagné de poutargue et de melon

La carte hausse ensuite le ton avec **la seiche, laquée au binchotan** avec pistache croquante et aubergine fondante.

Le rouget barbet joue une partition plus sobre avec des **girolles crues** et **concombres fermentés** accompagnés d'un bouillon tiède au safran

Le canard, celui de la Maison Burgaud, s'associe à un miso de maïs et d'un jus de fruits rouges préservés.

L'agneau des Landes de Bretagne, confit puis grillé signe un accord terre mer en s'accompagnant d'un anchois frais et d'un caillé de chèvre.

Pomme de ris de veau est servi avec une purée au beurre fumé, un sabayon et un jus à la figue.

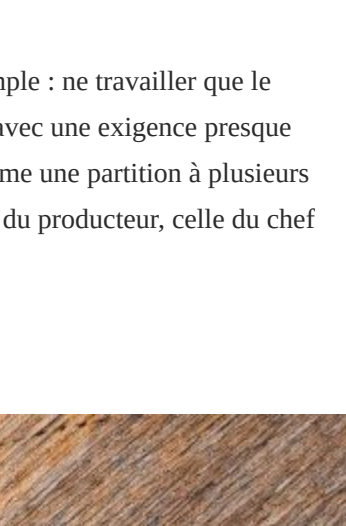
Et pour clore le repas : **les fromages soigneusement sélectionnés**, l'incontournable **riz au lait**, **le chocolat 70% Mayan Red** et crémeux au thé matcha, **les glaces et sorbets maison** et pour cette rentrée, une **pêche au chocolat blanc fumé au foin**, escortée d'un gel de tagète.

À PROPOS DU CHEF LUCAS FELZINE



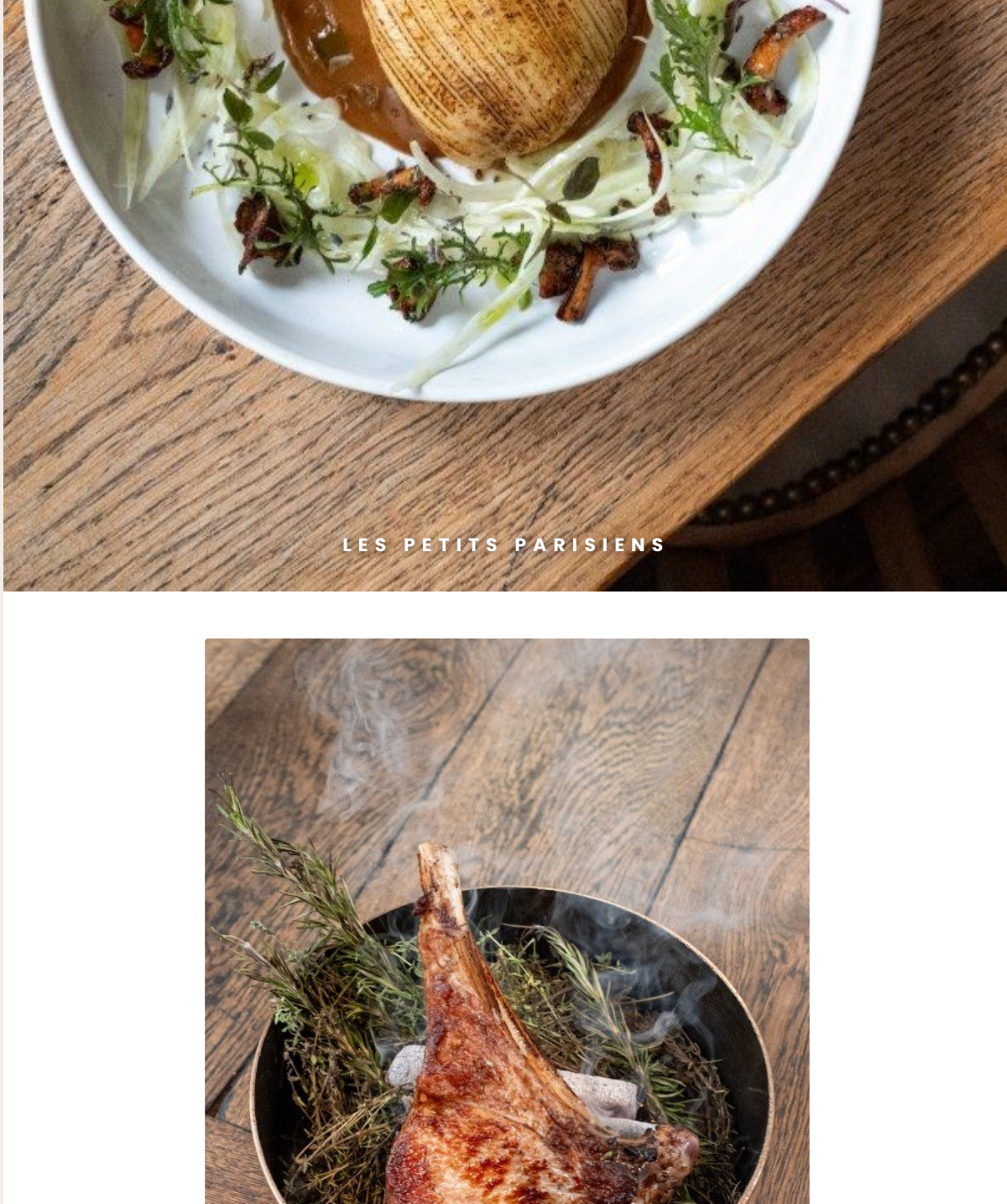
Lucas Felzine s'est imposé sur la scène culinaire parisienne grâce à une approche inventive et raffinée, portée par une parfaite maîtrise des techniques.

Formé aux côtés de grands chefs comme **William Ledeuil** (Ze Kitchen Galerie), **Alain Passard** (L'Arpège), **Anne-Sophie Pic** (La Dame de Pic), ou encore **Philippe Labbé** (Shangri-La Paris), Lucas a eu son propre restaurant Uma de 2014 à 2019 et a contribué à faire découvrir la cuisine Nikkei aux gastronomes parisiens.



Aux Petits Parisiens, l'authenticité ne se décrète pas, elle se sent, en salle comme en cuisine.

Lucas Felzine a fait un pari simple : ne travailler que le produit de saison, et il le tient avec une exigence presque gourmande. Sa carte se lit comme une partition à plusieurs mains : celle de l'éleveur, celle du producteur, celle du chef qui les orchestre.



LES PETITS PARISIENS

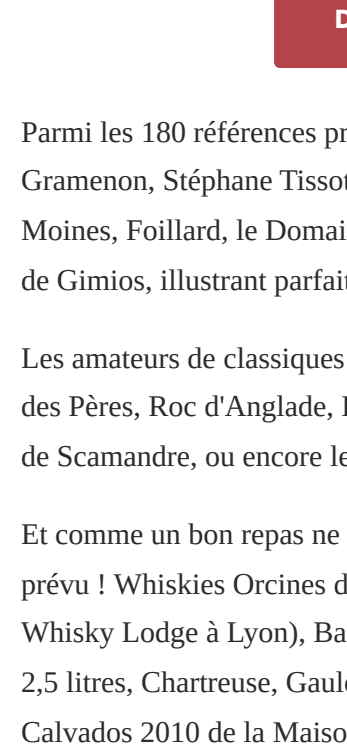


En salle, une adresse pensée pour la table et le lien

Qu'on s'y attable en tête-à-tête ou entre amis autour de la grande table ronde centrale, l'adresse se vit comme une expérience sincère et chaleureuse, où le partage et la convivialité tiennent le premier rôle.

Au sol, d'authentiques carreaux de ciment ; tables et chaises en bois, banquettes confortables : la salle se déploie avec élégance tout autour d'un magnifique zinc trentenaire, pièce maîtresse du lieu.

Les arts de la table ont été choisis avec soin, jusque dans le moindre détail : couverts en argent patinés par le temps, verres à digestifs, et jusqu'aux coupes en argent dans lesquelles sont servies les glaces et sorbets maison. Aux murs, des objets chinés, chacun porteur d'une histoire, achèvent de donner à l'endroit son caractère.



Une cave composée par Loïc Mougène, privilégiant les vins naturels sans oublier les grands classiques.

Loïc Mougène (ancien propriétaire de *La Robe* et *Le Palais*), orchestre la cave et signe la promesse d'une sélection pointue, représentative du meilleur des vins propres et des vignerons engagés. La cave continue de s'étoffer et accueille régulièrement de nouveaux domaines, pour prolonger le voyage en savourant les compositions de Lucas Felzine.

DÉCOUVRIR LA CARTE DES VINS

Parmi les 180 références proposées figurent des noms emblématiques tels que Gramenon, Stéphane Tissot, Prieuré Roch, Dard & Ribo, Le Clos du Moulin aux Moines, Foillard, le Domaine L'Étranger ou encore le très confidentiel Petit Domaine de Gimios, illustrant parfaitement l'appétence des Petits Parisiens pour les vins naturels.

Les amateurs de classiques ne sont pas en reste, avec des références comme La Grange des Pères, Roc d'Anglade, Lucien Lemoine, Henri Boillot, Georges Vernay, le vignoble de Scamandre, ou encore le Domaine Delaporte à Sancerre.

Et comme un bon repas ne se termine pas sans digestif(s), Les Petits Parisiens ont tout prévu ! Whiskies Orcines de Pierre Tissandier, ami de longue date de la Maison (The Whisky Lodge à Lyon), Bas Armagnac 1982 du Domaine de Jouanda en pot Gascon de 2,5 litres, Chartreuse, Gauloises Verte et Jaune en jéroboams, rhums, ou encore le Calvados 2010 de la Maison Huard, également servi en Pot Gascon.

DÉCOUVREZ LE SITE LES PETITS PARISIENS

Déjeuner : Entrée/Plat ou Plat/Dessert — 29 €
Déjeuner : Entrée/Plat/Dessert — 33 €
Dîner à la carte ou menu dégustation en 5 services — 69 €



Restaurant Les Petits Parisiens
49, avenue Jean Moulin — 75014 Paris
Ouvert du lundi au vendredi : 12h–14h / 19h–22h
Fermé samedi et dimanche

 @restaurantlespetitsparisiens