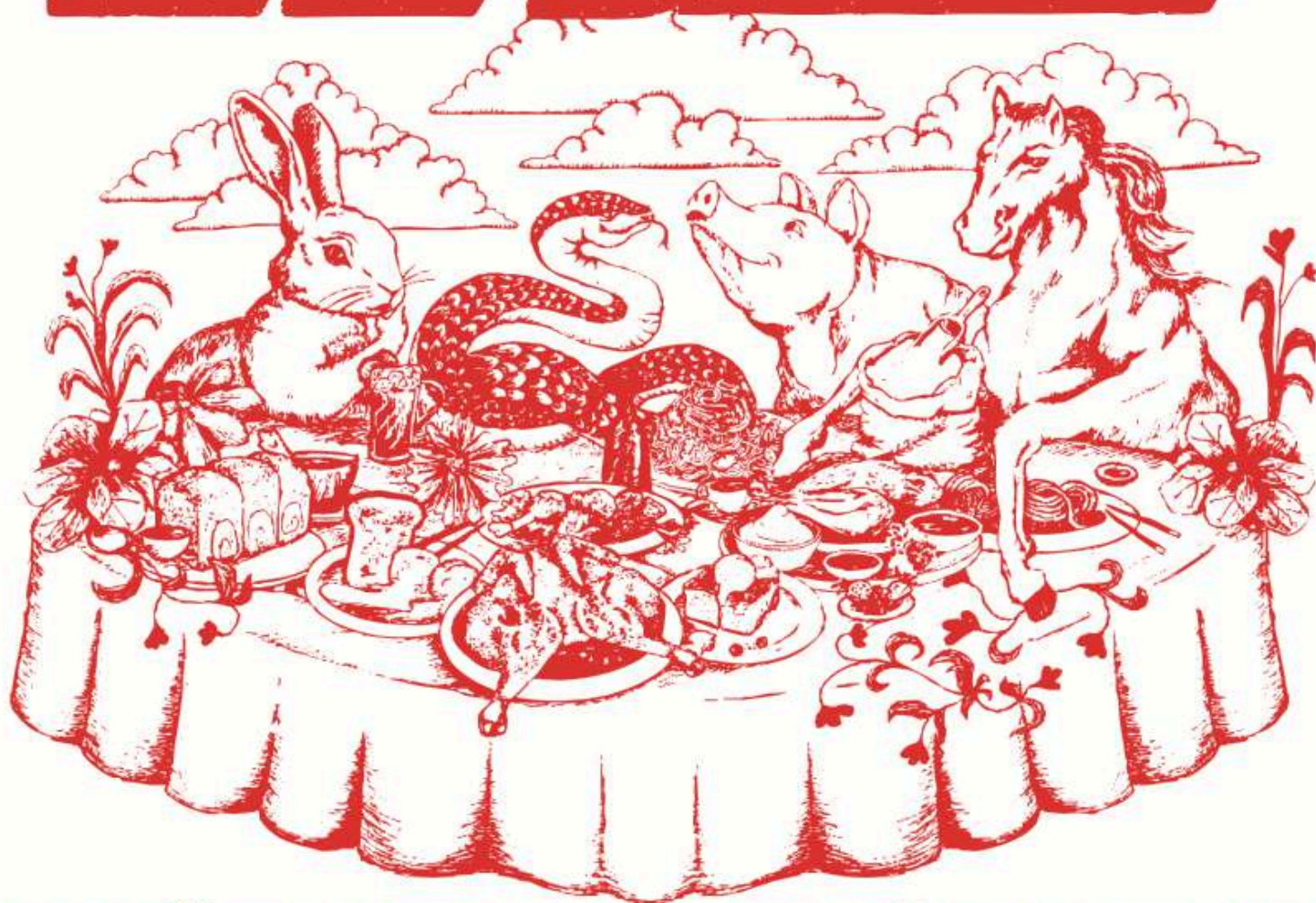


FAT BELLY



CAFÉ RESTAURANT RÔTISSERIE

ALL DAY

咖啡餐厅

PARIS MARAIS



FATBELLY

Fat Belly vient d'ouvrir ses portes au 57 rue Charlot à Paris 3ème, en plein cœur du Marais.

Un café restaurant rôtisserie pensé comme un dinner, dédié à l'authenticité des saveurs du sud-est asiatique.

Chez Fat Belly, les viandes s'enflamment, les nouilles s'enrobent de bouillons doucement mijotés et l'atmosphère de la salle s'imprègne joyeusement des parfums aromatiques de l'Asie.





Les Fondateurs

Fat Belly est une création qui repose sur l'association de deux talents exceptionnels, Norman Kolton & Sandra Tcheng. Fondateur de l'enseigne Street Bangkok, Norman Kolton a marqué les esprits et les papilles à travers son exigence pour le respect des saveurs culturelles de la cuisine asiatique. Quelques années après la transmission du groupe Street Bangkok, il insuffle sa créativité et ses connaissances culinaires dans ce nouveau projet qu'il partage avec Sandra Tcheng.

À la tête de trois établissements, dont deux parisiens, c'est une restauratrice dynamique et aguerrie qui complète cette association en apportant son expérience de la restauration traditionnelle.

D'origine chinoise, Sandra Tcheng ajoute une vision moderne aux traditions de son héritage familial.

Fat Belly est le reflet de leur passion commune pour une cuisine faite maison qui prend du temps : nouilles, bouillons, pains et brioches, canard laqué et viandes croustillantes passés à la flamme...

Une cuisine généreuse, des produits frais sélectionnés avec attention dans la tradition gourmande des repas de partage asiatique.



En Cuisine

Chez Fat Belly, les sens s'enivrent, les petits et grands plats s'enchaînent et animent la table : salade de papaye verte relevée de piment et de petites crevettes séchées, wonton maison aux crevettes et chili oil ou toast maison signature farci de crevettes plongé dans un bouillon, suivis des rôtisseries qui crépitent dans des fours à flammes hypnotiques : canard laqué, porc croustillant, poulet rôti avec de petits délices aromatiques comme un riz jasmin dont les parfums subjuguent, les nouilles fines avec ou sans bouillon mijoté 9 heures s'accompagnent de canard ou de porc laqué. Pour le dessert, le boulanger crée de délicieux pains briochés honey butter et des petits pains fourrés de crème pâtissière au pandan ou au sésame, auxquels s'ajoute bien sûr un onctueux et fondant mango sticky rice classique ou signature de Fat Belly avec un pain honey butter et le sunday du moment.





FATBELLY

**AU DINER EXCLUSIVEMENT 7/7
JUSQU'AU 14 AOÛT INCLUS**

Ouvert de 19:00 à 22:30

**À PARTIR DU 15 AOÛT
OUVERTURE 7/7**

Lundi au Jeudi
12h à 15h - 19h à 22h30

Vendredi Samedi Dimanche
Service continu
12h à 22h30

Capacité : 130 couverts

<https://www.fatbelly-paris.fr/>

Instagram @[**fatbelly.paris**](#)

57 rue Charlot, 75003 Paris