

meshuga

Sandwiches

	<i>Seul</i>	<i>Menu</i>
GRILLED CHEESE FROMAGE, ONIONS PICKLES, CEBETTES	7,5.	10.
TUNA MELT THON ORTIZ, CHEDDAR, COLESLAW	12.	14,5.
CHICKEN CAESAR POULET FERMIER, SAUCE CESAR, LAITUE	11.	13,5.
HOT-DOG SAUCISSE K, CHOUCROUTE, ONIONS FRITS	9,5.	12.

	<i>Seul</i>	<i>Menu</i>
REUBEN PASTRAMI K, CHEDDAR, COLESLAW	12,5.	1
LOBSTER ROLL HOMARD, MAYO ESTRAGON, CITRON	20.	2
LOX SAUMON FUMÉ, CREAM CHEESE, ONION	12,5.	1
EGG SALAD OEUF, MAYO, YUZU KOCHO	7,5.	1

Accompagnements

LATKES BALLS POMME DE TERRE, OIGNONS	3.
COLESLAW	4.
SALADE	4.
Boissons	
SOFTS PINK LEMONADE, COCA, COCA ZÉRO, THÉ GLACÉ, EAU	3.

Desserts

PBN BEURRE DE CACAHUËTE, NOCCIOLATA	5,5.
SUNDAE CARAMEL FIOR DI LATTE, CARAMEL BEURRE SALÉ, NOISETTES	5.
SUNDAE CHOCOLAT FIOR DI LATTE, CHOCOLAT PRALINÉ, NOISETTES	5.



meshuga®

CRAZY DELI

3, rue Vavin – 75006 Paris

Et si la rive gauche parisienne passait en mode street food ?

Sur la rue Vavin, aux abords du jardin du Luxembourg, un nouveau spot, que l'on aurait pu croiser à Pigalle ou sur le Canal Saint-Martin, délivre des sandwiches bien jousés et ultra gourmands, qui revisitent les grands classiques des delis américains. C'est le pari décalé d'Amélie et Edward Touret qui n'ont pas choisi le nom Meshuga par hasard. Ce mot d'argot américano-yiddish signifie « complètement fou ». Il fait référence à leur état d'esprit et leurs origines ashkénazes, mais également à leur inspiration venue des kiosques street food pointus, que l'on trouve en Californie. Ils ont imaginé le design de Meshuga pour lui offrir l'allure vintage d'un micro diner de Palm Springs.



ENTRE NEW-YORK, LOS ANGELES ET COACHELLA

On attribue le style Delicatessen » plutôt aux rues de NYC. Ces sandwiches devenus iconiques comme le Reuben (au pastrami) ou le bagel Cream Cheese & Lox (saumon fumé), Edward Touret et Amélie Weill les ont mangés et remangés depuis leur enfance. Au cours de voyages avec leurs familles respectives, Katz's Deli et Russ & Daughters étaient les premiers stops obligatoires en arrivant dans « la grande pomme ». Puis, c'est ensemble qu'ils écument les diners de Los Angeles où ils découvrent un style décomplexé et solaire et dégustent le meilleur Tuna Melt de leur vie. Se rendant compte de leur obsession pour les sandwiches US réalisés dans les règles de l'art, c'est au comptoir d'une échoppe d'Abbot Kinney Boulevard qu'ils évoquent l'idée de créer leur propre lieu à Paris. Mais c'est à Coachella que leur projet devient une évidence. Ils y sont fascinés par l'effervescence mais aussi l'incroyable qualité des stands du Rose Garden, le food market du festival, qui réunit la crème de la crème de la street food californienne.





CLASSIQUES & GOURMANDISE

Petite coquetterie, Meshuga revisite les grands classiques américains au travers d'un seul et même pain, le Roll Bun. Juste parce que ce petit coussin moelleux, brioché, très légèrement sucré, est la quintessence du réconfort. Celui-ci accueille donc huit recettes, créées comme de véritables hommages, mais ne se refusant pas un petit twist qui fait la dif... parce qu'ici c'est Paris.

Sur le trône des Meshuga Rolls, le king **Reuben** évidemment. Généreusement garni de l'incontournable pastrami de Will's Smoked Meat, il est bien balancé avec son coleslaw et sa russian sauce maison, un peu de Yellow Mustard et surtout du cheddar fondu.





meshugá®



Le **Lobster Roll**, entièrement garni de beaux morceaux de homard, est relevé d'une mayonnaise maison à l'estragon.



Le **Tuna Melt** est quant à lui vicieux. L'intérieur du bun se pare de cheddar fondu pour envelopper une préparation au thon tout en rondeur (thon Ortiz, mayonnaise maison, oignons, ciboulette ciselée) et un coleslaw maison.



Le **Egg Salad**, ne peut que réjouir les puristes ou émouvoir les novices. Les œufs (de plein air) durs et émiettés sont délicatement mélangés à une mayonnaise maison au yuzu kosho, une brunoise d'échalotes, une brunoise de cornichons et de la ciboulette.





Le **Smoked Salmon**, se la joue « deluxe edition » avec une recette où les tranches de saumon fumé rencontrent une préparation de cream cheese, citron, échalotte ciselée, des pickles d'oignons rouges, et une mayonnaise maison.

Le **Chicken Caesar** rend à César ce qui est à César (trop facile). Le poulet fermier rôti joue la complicité parfaite avec une sauce César maison à base de mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, brunoise d'anchois et câpres. La laitue iceberg et les oignons frits jouent les agitateurs de papilles croquants.





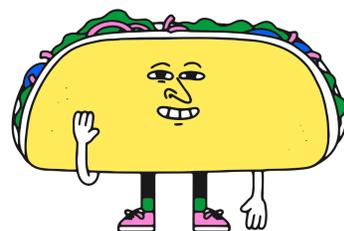
Le **Hot Dog** a été créé dans la plus pure lignée des hot dogs ashkénazes de New York. Le roll est garni d'une saucisse de chez Will's Smoked Meat, de choucroute et oignons frits. Le tout évidemment recouvert de Yellow Mustard ou Ketchup... ou même les deux.



Le **Grilled Cheese**... reste un secret ! Un nombre incalculable d'essais a été nécessaire pour trouver la recette parfaite. Celle que seuls les kids in America connaissent.

SIDES & SWEETS

Pour les sides, Meshuga adopte la simplicité des delis new yorkais.. Les aficionados du combo dwich / salade seront comblés avec l'imparable coleslaw maison. Mais les plus gourmands, les connaisseurs et les curieux (du coup tout le monde) ne passeront pas à côté des latkes balls. Celles-ci sont directement inspirée d'un totem de la culture ashkénaze, le latkes : une galette toute dorée à base de pomme de terre, œufs et farine.





Enfin, le dessert ne saurait être autre qu'un sundae maison. Edward et Amélie ont choisi le clin d'œil ultime à la célèbre chaîne US aux arches dorées en proposant le sundae dans sa version la plus iconique : une soft ice cream au lait, un coulis de caramel ou de chocolat, des cacahuètes grillées... et rien de plus !



meshuga



DES SIXTIES AUX NINETIES

Si le lieu donne l'impression d'être à Palm Springs, où le temps s'est arrêté à peu près au milieu des années 60, c'est parce qu'Amélie et Edward lui ont choisi une esthétique vintage, inspirée du style Bauhaus. Il prend son ancrage urbain en étant totalement ouvert sur la rue. Le comptoir et ses quelques assises sont pris dans la masse de béton teinté de rose poudré qui s'étend sur le sol. Le jeu de miroirs vieilliss qui recouvrent les murs et le plafond de la cuisine imprime une patine comme un symbole de temps long. Le monolithe suspendu, monumental et éclairé, incarne cette image d'un Los Angeles rétro, qui imaginait le futur.

L'univers graphique de Meshuga contraste avec le décor et fait directement référence aux années 90. Celles des dessins animés et des couleurs criardes. Amélie et Edward ont fait appel aux artistes Mathilde Vallée et Alexandre Nart qui ont décliné Meshuga dans un esprit pop et joyeux. Aux antipodes du minimalisme qui a aussi émergé dans ces années-là, Meshuga réveille les souvenirs d'une époque bercée par MTV.

INFORMATIONS PRATIQUES

meshuga

3, rue Vavin – 75006 Paris

Du lundi au vendredi de 11h30 à 15h

Et tous les jours à partir de novembre

Sandwiches : à partir de 7,50 €

Sides : à partir de 3 €

Sundae : 5 €

CONTACTS PRESSE

WOKI TOKI

Salomé Lerendu | salome.lerendu@wokitokiparis.com

Sophie Ribault | sophie.ribault@wokitokiparis.com

