



L'EFFERVESCENCE DEMARRE SUR LES COUPS DE MIDI

Céleri rémoulade et épaule d'agneau pour la 12, saucisse au couteau et ile flottante pour la 7, tel un défilé parfaitement synchronisé, la cuisine et la salle se coordonnent pour servir sans interruption jusqu'à minuit, ce que la **cuisine traditionnelle française** a de meilleur à offrir.



HORS DU TEMPS

Le Petit Bouillon Vavin c'est aussi un cadre à la temporalité singulière, à la fois rétro - rappelant l'esprit des brasseries d'antan - et moderne à l'ambiance végétale. Banquettes rouges capitonnées, tables nappées et murs blancs carrelés se conjuguent à Dame Nature avec sa grande terrasse ouverte abritant un mini potager d'herbes aromatiques.



ACCESSIBILITE ET QUALITE

Entrées à partir de 2.10 €, plats à partir de 8.60 €, desserts à partir de 2.80 €, vins à la verse à partir de 1.90 € le verre... **Si les prix se veulent accessibles à tous, la qualité reste le fil rouge du Petit Bouillon Vavin avec une exigence portée sur le fait maison, la fraîcheur des produits et la proximité d'approvisionnement.**





INFORMATIONS PRATIQUES

Le Petit Bouillon Vavin
119 Boulevard du Montparnasse
75006 Paris

7j/7 de 12h à 00h sans interruption
Sans réservation
150 assises
Terrasse ouverte

www.petitbouillonvavin.fr
Instagram @petitbouillonvavin