

# ZIN ZIN



# ZINZIN<sup>\*</sup>

Alors que les cloches de l'Église de la Sainte Trinité retentissent au cœur du 9eme arrondissement de Paris, un autre bruit pointe le bout de son nez à l'heure du déjeuner. Pour faire taire en douceur l'appel de la faim, direction la rue Jean-Baptiste Pigalle située un peu plus haut. C'est ici au numéro 5, qu'a élu domicile Zinzin. Une adresse qui régale tout le quartier (et pas que) avec ses sandwiches, plats du jour et pâtisseries aux saveurs méditerranéennes. À savourer sur place ou à emporter... quel que soit le lieu, le plaisir et le soleil seront toujours au rendez-vous !

# Du déjeuner au goûter

Zinzin n'est autre que le petit frère du restaurant Gargouille installé au numéro d'à côté... un peu pot de colle le frangin. Si les deux adresses se nourrissent des mêmes inspirations, chacun propose son interprétation. Alors que sa grande sœur incarne ce lieu festif où bons vivants viennent voguer au pourtour de la Méditerranée jusqu'au bout de la nuit, Zinzin ravit aussi bien les amateurs de street-food que les becs sucrés avec des pâtisseries et des sandwiches de haute volée ! Pas de jambon – beurre ni de burger mais à la place quatre recettes de généreux sandwiches aux saveurs méditerranéennes qui font voyager les papilles.



# Les Sandwichs

À découvrir : **le smash kefta**, sauce yaourt ail et olive, poivrons, bacon de cecina, tomates, oignons ; **le pastrami**, cheddar, salade de choux, cornichons aigre doux ; **le falafel**, houmous, aubergines ras el hanout, taboulé libanais, tehina, tzatziki ; sans oublier **le tunisien**, thon, citron confit, câpres, harissa, pommes de terre, œufs, cornichons, olives et persil. Chaque sandwich est emmitouflé dans un pain marocain à la semoule de blé qui rebat les cartes du genre avec sa forme de pain pita, sa texture de muffin anglais et son goût prononcé. Un pain réalisé sur-mesure et livré le matin-même par un artisan du quartier.



# le smash kefta

sauce yaourt ail et olive, poivrons, bacon de cecina, tomates, oignons



# le tunisien

thon, citron confit, câpres, harissa, pommes de terre, œufs, cornichons, olives et persil



# le falafel

houmous, aubergines ras el hanout, taboulé libanais, tehina, tzatziki



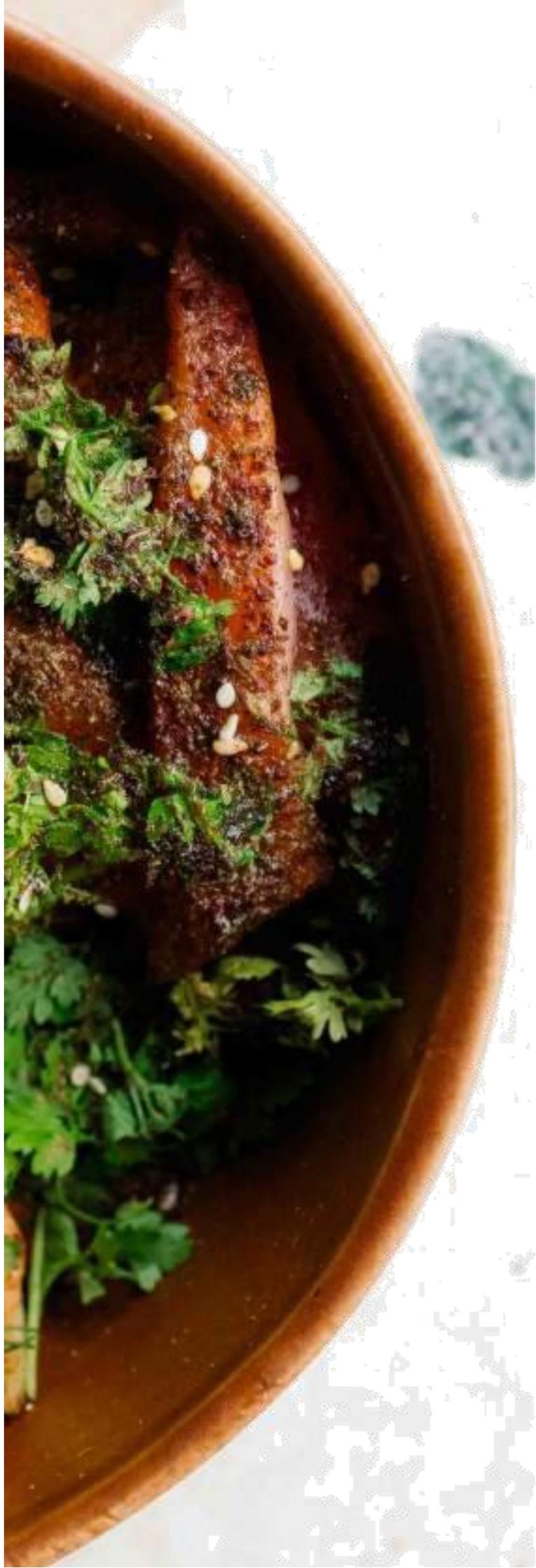
# le pastrami

cheddar, salade de choux, cornichons aigre doux



# De la légèreté

Zinzin a trouvé la bonne formule en proposant un plat du jour composé d'une protéine au choix (poulet mariné paprika, gravelax de truite ou feuilleté feta et menthe), d'orecchiette au basilic, de pommes de terre origan et citron, de fenouil au cumin, d'une salade grecque, d'un chutney d'herbes et d'une sauce yaourt aneth et harissa. Une assiette complète, équilibrée et gourmande.







# Côté sucré

Le dépaysement se poursuit avec des pâtisseries maison. Au programme ce midi-là : baklava, yaourt grec fleur d'oranger et sirop d'épices ; cake citron, pavot, lemon curd et meringue. Même le traditionnel cookie s'offre une croisière et s'amuse en allant puiser ici et ailleurs (chocolat noir, zaatar et fleur de sel ; pistache et tehina ; amande et fleur d'oranger).









# Les Boissons

Pour accompagner ces douceurs ou tout simplement éteindre sa soif, Zinzin propose des boissons tantôt caféinées, tantôt pep's et acidulées (la limonade met tout le monde d'accord) à venir récupérer à la fenêtre- comptoir ou à savourer sur place en regardant les passants défile.





Sandwiches (10€) ZINZIN\* R55

• Pasticcioli  
• Gnocchi  
• Tortellini  
• Farfalle  
• Penne  
• Fusilli  
• Ravioli  
• Lasagne  
• Spaghetti  
• Maccheroni  
• Conchiglioni  
• Farfalle  
• Penne  
• Fusilli  
• Ravioli  
• Lasagne  
• Spaghetti  
• Maccheroni  
• Conchiglioni



# À part

Zinzin ne répond pas franchement aux standards décoratifs des adresses d'inspiration méditerranéenne et s'apparente davantage à un coffee-shop / bistrot de poche avec ses tables en terrazzo, son comptoir carrelé, sa banquette longiligne et ses poutres apparentes. Une volonté somme toute assumée de ne pas s'enfermer dans une case en proposant un lieu sans fioriture et en totale ouverture avec le reste.



# Zinzin

## C'est eux

Jules et Arthur se rencontrent sur les bancs de la faculté de droit. Pas franchement convaincus de la voie qu'ils empruntent, chacun mène sa vie de son côté. Autodidacte, Jules Behar s'oriente assez rapidement vers le milieu de la restauration et officie chez Marzo et Etsi à Paris. Arthur Billard quant à lui touche à tout jusqu'à se frotter à la finance même s'il le sait au fond ce qui lui plaît c'est le contact humain. Les années passent, leurs chemins finissent par se recroiser et de fil en aiguille leurs aspirations mènent vers un dessein commun. Ils ouvrent ensemble Gargouille à l'été 2022, un restaurant joyeux et spontané.

Un an plus tard, le duo récidive avec Zinzin, une nouvelle adresse, une nouvelle interprétation de la cuisine et du partage.



## **INFORMATIONS PRATIQUES**

Zinzin

5 rue Jean-Baptiste Pigalle,  
75009 Paris

0

Ouvert du lundi au vendredi  
de 12h à 14h30

0

Sandwichs 12€ - 13€

Assiettes 15€

Desserts 2,50-5,50€

0

@zinzin.paris

0

15 places assises

0



