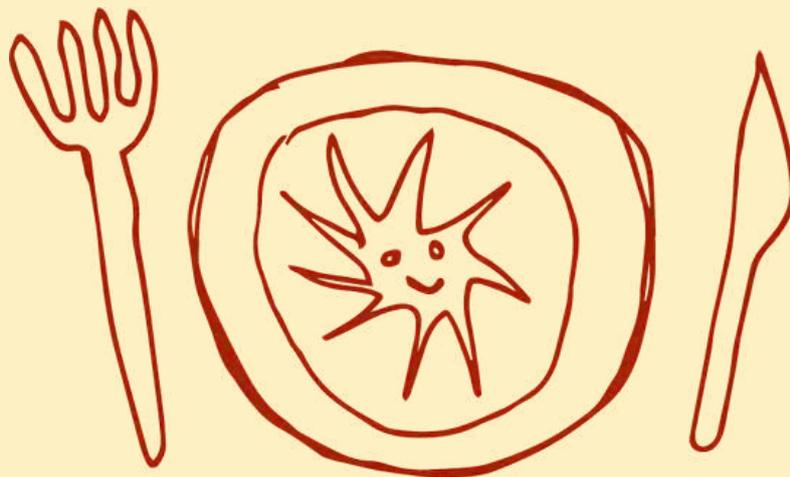


Information presse - mars 2025

CAGNARD

RESTAURANT RUE DES PETITS HÔTELS

Le soleil dans les assiettes





Cagnard n'est pas juste un restaurant.
Ce n'est pas non plus un concept.

Cagnard, c'est une invitation au voyage, un instant de convivialité, un lieu où le partage et le plaisir sont rois.

Une table où le Sud se décline en saveurs éclatantes, où l'on se régale autant qu'on se retrouve. Ici, on mange, on boit, on rit, on vit.

Après Gargouille et Zinzin, Jules Behar et Félix Barthe reviennent avec une nouvelle adresse qui sent bon la Méditerranée.

Cagnard puise ses inspirations partout où le soleil tape : du Sud de la France à l'Italie, en passant par la Grèce et la Turquie.

La cuisine y est généreuse, sincère et gourmande, sans jamais perdre de vue l'essentiel : **le goût et la qualité des produits.**

Une carte qui voyage

Chez Cagnard, les assiettes se partagent et s'enchaînent dans un **tourbillon de saveurs**.

Commencez avec une Pinsa Nduja, straciatella et oignon rouge, ou optez pour les Beignets de poireaux au labneh olive menthe, condiment tomate séchée et noix. Le Carpaccio de maigre confit aux agrumes, blinis, tarama et noisettes ravira les amateurs de saveurs délicates.

Pour continuer, laissez-vous tenter par les Turkish Eggs (œuf parfait, chou-fleur grillé, yaourt à l'aneth, huile rouge, vadouvan), les cœurs de canard (crème de champignon, Pleurotes grillées, metaxa, noisette, guancia), œuf confit et origan ou encore la brochette de poule accompagnée de purée de piquillos et padrón grillés.

Une offre végétarienne variée est également proposée aussi bien au déjeuner qu'au dîner.

Côté douceurs, impossible de résister au Baklava avec yaourt grec à la fleur d'oranger et sirop d'épices ou au Financier aux amandes, servi avec glace à l'orange sanguine et salade d'oranges à la cannelle.

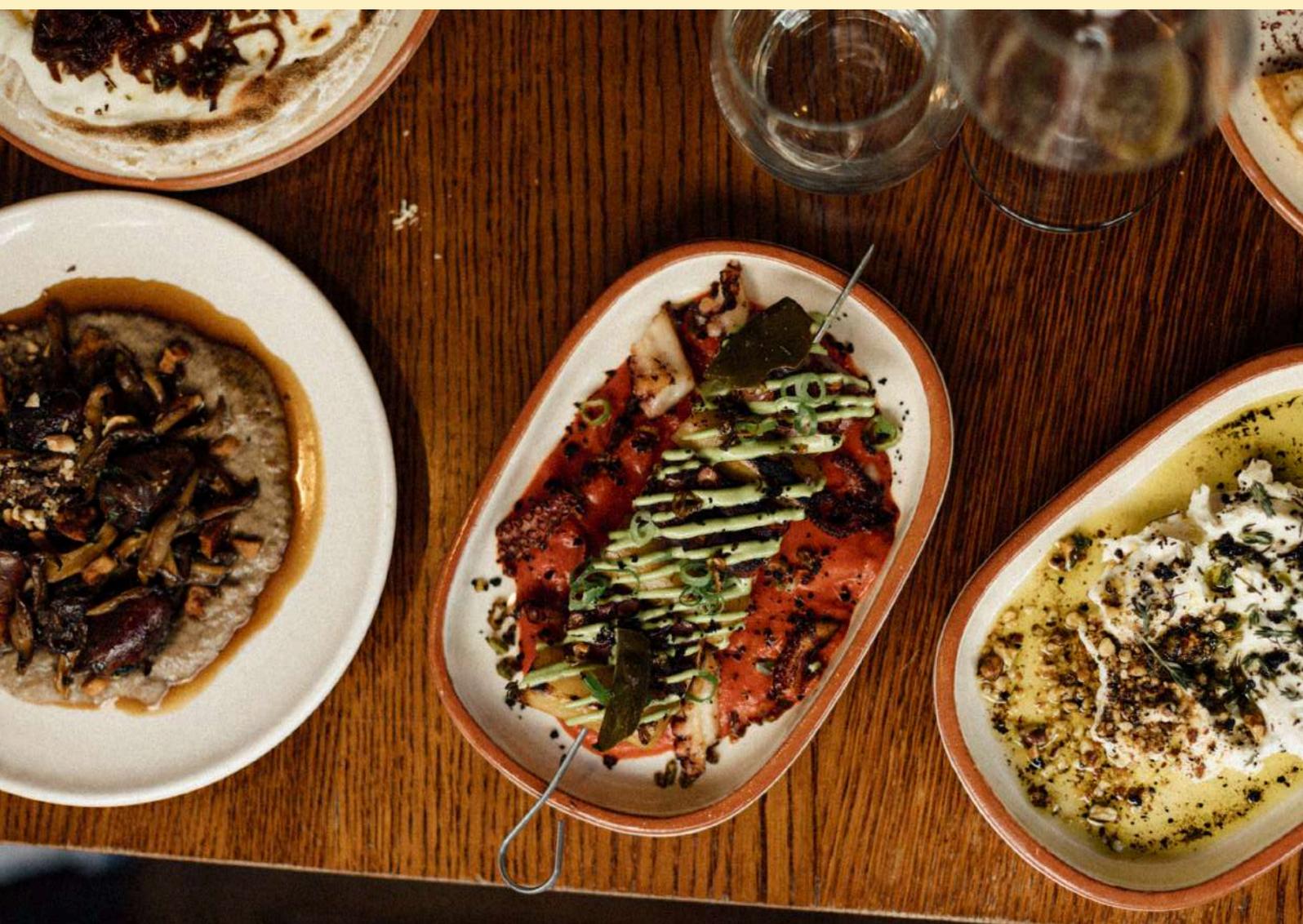
Au déjeuner, Cagnard propose une formule généreuse comprenant une assiette gourmande en combo entrée + plat ou plat + dessert. Chaque semaine, les chefs réinventent l'assiette avec une combinaison équilibrée de céréales, protéines et légumes rôtis, en accord avec les saisons et leurs inspirations du moment.



UNE CUISINE DE PASSION, DES PRODUITS D'ICI

Si l'inspiration vient de loin, les produits, eux, viennent d'ici. Jules et Félix travaillent main dans la main avec des producteurs français, engagés et respectueux du vivant. **La Méditerranée guide les saveurs, mais les assiettes restent ancrées dans une démarche locale et responsable.**

Et parce qu'un bon repas s'accompagne toujours d'un bon verre, la **carte des vins** explore les terroirs méditerranéens : Assyrtiko, Vermentino, Xarello, autant d'invitations à la découverte. Les amateurs d'expériences pourront aussi goûter des breuvages d'ailleurs, comme l'Arak du Liban, la Mastiha de Grèce ou la Boukha tunisienne.



UN LIEU À L'IMAGE DU SUD

Situé au 5 rue des Petits Hôtels, Paris 10e, Cagnard est une ode à la **joie du Sud** avec 75 couverts, dont 12 en terrasse. La déco joue la carte de l'authenticité et de l'élégance : parquet et tomettes au sol, tables et chaises vintage des années 70, banquettes en cuir tabac séché. L'âme méditerranéenne souffle aussi dans les détails : suspensions en céramique faites à Marseille, murs aux textures brutes, vaisselle en terre cuite venue du Maroc et alcôve privatisable pour 20 convives. Le grand bar miroir vintage invite à prolonger l'expérience, que ce soit pour un dîner sur le comptoir ou un dernier verre en bonne compagnie





UNE HISTOIRE D'AMITIÉ ET DE PASSION

Après avoir conquis Paris avec Gargouille, Jules Behar et Félix Barthe continuent d'écrire leur histoire. Deux chefs, deux amis, une seule philosophie : une cuisine libre, instinctive, portée par des produits de qualité et un amour inconditionnel pour les plaisirs de la table.

À mi-chemin entre tradition et modernité, terroir et créativité, simplicité et excellence, Cagnard promet une parenthèse ensoleillée à chaque bouchée.

INFORMATIONS PRATIQUES

Cagnard – 5 rue des Petits Hôtels, 75010 Paris

Tel. 06 63 56 49 67

www.cagnard-restaurant.com

Ouvert du lundi au vendredi : déjeuner &
dîner

75 couverts – Terrasse 12 couverts

Diner : assiettes à partager entre 10 euros et 18 euros

Déjeuner : Plat : 20 euros, Plat/Dessert ou Entrée/Plat :

25€, Entrée/Plat/Dessert : 28 euros