



Après le succès du Café Mareva à République, Mareva Ranftl ouvre le restaurant Gri-Gri.

Situé au pied de la butte Montmartre, ce nouveau temple de la Soul Food propose une cuisine ultra gourmande et réconfortante issue de la culture afro-américaine.

27 rue de Clignancourt, 75018 Paris
M°Château Rouge (L4), Barbès (L2 et 4), Anvers (L2)
Fermé le mardi. Lundi de 12h à 15h, du mercredi au vendredi de 12h à 15h et de 18h30 à 22h, le samedi de 11h30 à 22h et le dimanche de 11h à 21h.
Sans réservation
Privatisation et service traiteur

FRIED CHICKEN BURGER



CHICKEN AND WAFFLES

FRIED CHICKEN AND

WAFFLES, MAC&CHEESE



BROWNIE AU BEURRE DE
CACAHUËTE MAISON

Lors de ses voyages, Mareva a développé une véritable passion pour le fried chicken and waffles, la recette emblématique de la Soul Food. Elle a testé des dizaines de recettes de marinade et de panure avant de mettre au point celle qui serait à la carte de Gri-Gri. Elle la conserve secrète et ne dévoile qu'un des nombreux ingrédients de la marinade : du paprika fumé.

Le plat emblématique de Gri-Gri est donc évidemment le Fried Chicken & Waffles : du poulet mariné dans du buttermilk (babeurre) et un mélange d'épices secret, avant d'être frit et servi avec une gaufre aérienne au buttermilk et du sirop d'érable pour arroser le tout.

Le Fried Chicken se déguste également en burger accompagné de frites croustillantes ou d'un décadent mac & cheese. Pour le dessert, Mareva a sélectionné les recettes qui font le succès du Café Mareva à l'instar du cheesecake, du Snickers brownie au beurre de cacahuète maison ou encore du browkie. Pour accompagner ces plats, elle a choisi la bière artisanale de la brasserie voisine de la Goutte d'Or et du thé glacé maison.



VÉGÉTARIEN, ENFANTS, SANS
LACTOSE OU SANS GLUTEN,



PIMP MY LUNCH

CHEZ GRI-GRI

C'EST SOUL FOOD POUR TOUS

Mareva a côtoyé de nombreux intolérants au gluten et au lactose au Café Mareva, il lui tient donc particulièrement à cœur d'offrir une carte qui s'adapte à tous les régimes et à toutes les restrictions.

Elle a créé une recette spécifique de galette végétarienne qui remplace le poulet. La plupart des plats sont aussi disponibles en version sans gluten et sans lactose. Un généreux Powerbowl vegan est également proposé à la carte.

Les enfants aussi ont leur menu dédié : des tenders de poulet accompagnés de frites ou d'une demi gaufre et d'un cookie pour 8€.

Pour le déjeuner, réchauffez votre corps et votre âme avec la formule à 10 €.

Celle-ci comprend un plat et une boisson. Au choix : le classique fried chicken and waffles, le fried chicken burger and fries, le powerbowl ou les tenders et waffles. Sur place ou à emporter.





BRUNCH LE WEEK-END

Samedi et dimanche, on brunche chez Gri-Gri. La formule à 23€ comprend un plat au choix, un dessert parmi ceux du jour, du café et du thé à volonté et un jus de fruits frais. En sus des plats à la carte durant la semaine, on trouve le week-end l'Early Bird Waffle, une gaufre au buttermilk surmontée de deux oeufs au plat, de bacon de bœuf croustillant, le tout arrosé de sirop d'érable et accompagné de salade et de tomates.

AMBIANCE ANNÉES 90 : HIP HOP DON'T STOP, WILL SMITH, ROSS GELLER ET BARACK AUX WC

Gri-Gri accueille ses clients dans une ambiance décontractée et une déco urbaine. Une salle épurée avec des touches de rouge et de jaune et des clins d'œil rétro à l'image du comptoir en carrelage blanc, des chaises, bancs et tables d'écoliers et de la vaisselle en métal émaillé.

Last but not least ! Le mur des toilettes est celui d'une chambre d'un ado des années 90. Un mur tapissé d'icônes et de références à la culture pop et hip-hop US des années 90 et 2000, de Will Smith à Eminem, des Destiny's Child à Jennifer Aniston, en passant par Barack Obama et Drake dégustant du poulet frit. Si la devanture de Gri-Gri porte tous les codes d'un spot de street-food américain, le service se fait ici à table pour aiguiller chaque client sur le plat qui saura nourrir son âme.



TOUT PLAQUER POUR LES FOURNEAUX



D'une grande entreprise américaine où Mareva Ranftl fut analyste financière à la Soul Food; il y a eu bien plus qu'un pas mais pas vraiment assez pour freiner cette marathonnienne et triathlète. Bercée près des fourneaux, ses meilleurs souvenirs sont en cuisine avec sa mère, sa grand-mère et ses tantes. C'est presque naturellement que Mareva prépare son CAP Pâtisserie en cours du soir en 2015 alors qu'elle est encore salariée. Elle quitte tout pour créer Café Mareva en 2017, un resto de gaufres sans gluten et sans lactose, un régime qu'elle intègre la majeure partie du temps pour améliorer ses performances sportives.

Allemande d'origine guadeloupéenne, Mareva a grandi en Belgique et a toujours adoré voyager. C'est en se rendant à plusieurs reprises aux États-Unis qu'elle découvre la Soul Food à laquelle elle voue une affection toute particulière. Une cuisine réconfortante, généreuse et familiale historiquement imaginée par les esclaves noirs du sud des États-Unis à la fin du XVII^e siècle. Ils élaborent alors en effet des plats aux influences des pays de l'Afrique de l'Ouest avec les restes de leurs maîtres. Une cuisine qui connaît aujourd'hui un retentissement et un intérêt grandissant outre-Atlantique comme dans l'Hexagone.

MAREVA

