

ANTOINE WESTERMANN PRÉSENTE

LE Z'ŒUF BURGER VÉGÉTAL

Vous n'en ferez qu'une bouchée !



LE CHEF TRIPLEMENT ÉTOILÉ
ANTOINE WESTERMANN, RECONNU POUR SON AMOUR

DES **bons produits**

ET SON TRAVAIL DE LA

volaille d'exception,

NOUS A CONCOCTÉ

un burger

HORS DU COMMUN, TOTALEMENT

rafraichissant

& décadent.

Le chef Antoine Westermann est un immense *fan de burger*. Il a découvert ce sandwich et en est tombé amoureux au cours de sa longue aventure aux *États-Unis*: il a cuisiné plus de 17 ans aux USA, et vécu 5 ans à mi-temps à New York. Il sait donc de quoi il parle et de l'enjeu *umami* que ce burger représente.

Cet homme de tous les défis vient

d'en relever un nouveau avec succès : retrouver le *plaisir* et la *gourmandise* avec un burger *100% végétal*, et surtout *100 % addictif*.

Dès à présent, venez découvrir notre *Z'œuf Burger*, dans notre poulailler de la rue Lepic à *Montmartre*, en famille ou entre amis.

PRIX : 14 €



LA STAR DE L'ÉTÉ 2022, C'EST LUI !

NOTRE SECRET : le *steak d'œufs* est snacké à la plancha pour plus d'onctuosité, les *buns* du célèbre boulanger *Poujauran* sont croustillants à souhait, le *fromage* blanc de brebis remplace à merveille la moutarde, une touche de *chutney* pour l'acidité, de la *courgette* pour le croquant

et de la fraîcheur grâce à la *menthe* ! Et parce qu'un burger se mange rarement seul, pensez à l'accompagner d'une *frite maison*. Une bonne excuse pour célébrer (*dévo*rer) la Journée Internationale de la Frite le lundi *1^{er} août* !

Le Coq & Fils
THE POULTRY HOUSE

RETROUVEZ-NOUS :
LE COQ & FILS - 98, RUE LEPIC - 75018 PARIS

CONTACT PRESSE :
SARAH GERLICHER | @ : SARAHGERLICHER@GMAIL.COM | M. : 06.78.29.26.25.