





INFOS PRATIQUES

KALANK

52 BOULEVARD DE CHARONNE, 75020 PARIS

ACCESSIBILITÉ

MÉTRO 2 STATION AVRON OU
9 STATION BUZENVAL OU
1 ET RER A STATION NATION

HORAIRES D'OUVERTURE

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI (MIDI & SOIR)
DE 12H À 13H45 ET DE 19H30 À 21H30

SUPERFICIE

40M2

PLACES ASSISES

42 AU TOTAL (INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR)

MENU MIDI
E/P OU P/D 22€
E/P/D 25€

[INSTAGRAM](#)

[KALANK-SUD](#)



KALANK, À PARIS, UN PEU DE MÉDITERRANÉE

Niché dans le 20ème arrondissement de la capitale, sur le boulevard de Charonne, KALANK est un véritable refuge gourmand. Imaginé comme un cabanon provençal, cette adresse conviviale, à la fois restaurant et épicerie fine, offre un voyage culinaire aux saveurs du Sud, dans une ambiance méditerranéenne chaleureuse où l'on entendrait presque chanter les cigales !

DE MARSEILLE À PARIS...

Parisien d'adoption depuis 25 ans, Patrick Sacchetti est un grand passionné de gastronomie.

Il décide, il y a 2 ans, d'ouvrir KALANK, une adresse gourmande où il partage ses coups de cœur culinaires, en souvenir de son Sud natal où il allait passer ses vacances chez ses grands-parents dans un petit cabanon provençal, à côté des calanques. Patrick a parcouru les routes du Sud à la rencontre des producteurs, agriculteurs et vignerons, pour dénicher les meilleurs produits. De cette escapade, il revient avec de belles histoires à partager et de beaux produits uniques à faire découvrir, car souvent introuvables dans la capitale : sardines millésimées, vin blanc 100% Rolle Brin de Mimosa, confiture aux citrons de Menton et quelques beaux Pastis de dégustation...



UN CABANON PROVENÇAL EN PLEIN CŒUR DU 20^ÈME À PARIS



À deux pas de la place de la Nation, KALANK est un véritable voyage vers le Sud ! Imaginé comme un petit cabanon provençal, cette adresse plonge ses visiteurs dans une ambiance ensoleillée, mêlant habilement les styles méditerranéen et bohème à travers des matériaux naturels. Suspensions en paille, assises en rotin, vaisselle chinée, oliviers et fleurs séchées : le lieu arbore un décor ultra chaleureux, qui célèbre le Sud sous toutes ses facettes. Un clin d'œil à la région natale de son fondateur.

Avec ses 28 places assises en salle et 12 en extérieur, on s'attable soit à l'intérieur soit en terrasse lors des beaux jours. Les plus bavards s'accouderont au bar, pour papoter et avec le patron !

KALANK est un lieu de vie, où l'on vient déguster de bonnes recettes traditionnelles provençales, mais aussi boire un verre et découvrir les trésors culinaires du Sud côté épicerie, dénichés par Patrick.



CUISINE DE SAISON PAR LE CHEF BASTIEN VEZIAT

KALANK propose une cuisine 100% fait maison, sous la houlette du chef Bastien Veziat. D'origine Bretonne, Bastien est passionné depuis toujours par l'univers de la gastronomie. Il fait ses armes entre Paris et le Sud, d'abord au 110 Taillevent avant de rejoindre les équipes de Guy Savoy à la Monnaie de Paris, 1er restaurant au monde d'après le classement de La Liste. Il s'envole ensuite vers le Sud de la France où il opère en tant que chef adjoint du restaurant Les Jardins du Tesan aux côtés de Thomas Duplay.

L'énergie parisienne le rattrape, pour un retour chez Drouant (siège du Prix Goncourt), suivi d'une collaboration avec le chef Thibault Nizard avec lequel il ouvrira l'Aube en tant que chef adjoint.

Après toutes ses belles collaborations auprès de grands chefs, l'envie de passer le cap et de devenir lui-même chef pour la première fois s'affirme. C'est donc une évidence pour Patrick de lui proposer de rejoindre l'aventure KALANK, qui le propulse comme Chef de Cuisine.

Il s'inspire des recettes provençales et cuisine uniquement à partir de produits frais et de saison, tous sourcés chez des producteurs locaux, entre Rungis et les épiceries de quartier : huîtres du Bassin de Thau Tarbouriech, légumes du Maraîcher Martinet dans le 94 et à Rungis, Bellor pour les produits de fêtes truffe, Pigeon de Racan, Chalutier La Jajane pour les coquilles Saint Jacques, fromager Fred et Ninon sur le Boulevard de Charonne...





LE SUD AU BOUT DE LA FOURCHETTE...



Bastien et ses équipes régalent les papilles du mardi au samedi, pour le déjeuner et le dîner.

À midi, on découvre les formules à l'ardoise, qui change chaque semaine en fonction des arrivages et du marché, avec une entrée, un plat et un dessert pour 25€ du mardi au vendredi (30€ le samedi et jours fériés) ou un plat du jour seul à 19€.

Le chef propose des mets gourmands, comme l'œuf parfait, crème de champignons et parmesan ou le carpaccio de poisson, vinaigrette aux agrumes du Sud et cébettes en entrée. On poursuit avec l'Aïoli ou Poulpaioli d'automne à l'ail noir (lieu noir ou poulpe, moules, œuf, chou-fleur et carotte), et on termine par du fromage, ½ saint Marcellin IGP au thym, ou le dessert ganache choco 72%, huile d'olive, fleur de sel de Camargue, crumble amande. De quoi éveiller nos papilles et réchauffer notre assiette.

Le soir, le choix est simple, on se laisse tenter par le menu du Chef avec (entrée + plat + dessert) à 41€. A la carte environ 50 à 60€ par personne, ou menu dégustation en 4 services à 49€ (hors période de fêtes).

On retrouve évidemment des plats mythiques du Sud toujours sublimes par le chef comme les panisses de Marseille (9€), la soupe des calanques accompagnée de ses croûtons de rouille (15€), le carpaccio de taureau de Camargue le poulpe grillé (29€) ou encore la daube à la provençale au Pic Saint Loup, petits légumes et polenta crémeuse (27€).

Côté dessert, on se laisse tenter par les Chichi frégi au chocolat et à l'anis (12€), une gourmandise emblématique provençale parfaite pour finir le repas par une touche sucrée.





20
19
IMMERGÉE

ROUGE 2019
Immergée, cette cuvée pulvérisée en
essence 30 mètres sous le mer.
Un élevage de 12 mois en
barrique puis un vieillissement
sous-marin de 6 mois rendent
ce vin unique, tout comme
l'instant de dégustation
maquis il sera associé.
Cépages : Mourvèdre
Amp

AMORE



...ET DANS NOS VERRES



Chaque plat s'accorde parfaitement à la carte des boissons, qui, elle aussi, fait la part belle au Sud. Pour les amateurs de pastis, de rafraîchissements sans alcool, de bons vins ou de bières locales, KALANK sélectionne le meilleur des boissons artisanales pour répondre à toutes les envies. Parmi elles, on retrouve le pastis millésimé du Château des Creissaud, la bière Bio La CIG 83, le RinquinQuin (un vin à la pêche et à la feuille du pêcher), le vin de l'Île de Porquerolles du Domaine de la Courtade...



DU RESTAURANT À L'ÉPICERIE FINE



Au sein même du restaurant, le voyage dans le Midi se poursuit avec l'épicerie fine. Patrick Sacchetti a soigneusement sélectionné les meilleurs produits de la Provence, du Languedoc et de la Corse. De l'alimentaire à l'art de la table, l'épicerie KALANK sublime le Sud et propose de prolonger la belle saison chez soi ou chez des amis avec de jolis paniers découverts. Huile d'olive de Nyons, confiture des hauteurs de Nice, sardines les Belles de Marseille : ce sont plus de 200 produits, reflétant les couleurs, les saveurs et les senteurs du Sud, qui sont proposés en vente dans l'épicerie.

