

GARGOUILLE

L'été indien chez Gargouille !

Malgré l'arrivée de l'automne, Gargouille invite à prolonger l'été avec sa carte aux saveurs méditerranéennes. Situé en plein cœur de 9ème arrondissement, le restaurant célèbre la cuisine ensoleillée d'Égypte, du Liban, de Grèce, et d'ailleurs... Dépaysement assuré !

Aux commandes de cette aventure gustative, **Jules et Arthur** ont suivi leur instinct pour ouvrir un établissement qui leur ressemble. Chez Gargouille, les plats sont à leur image : généreux et authentiques ! Ils réinterprètent les classiques méditerranéens avec des ingrédients de saison.

Leur objectif ? Faire voyager les papilles et offrir une expérience dépayssante à travers des assiettes gourmandes à partager. Côté boissons, une sélection de vins naturels, venus de Corse, d'Espagne, d'Italie et de Grèce, est proposée pour accompagner chaque plat.



Déjeuner, dîner, privatisation... Pour tous les goûts, toutes les envies...

Au déjeuner, Gargouille propose la bonne formule pour offrir à ses clients la dose de plaisir et d'énergie nécessaire pour affronter le reste la journée. Au menu donc, un combo entrée + plat ou plat + dessert à 25 euros comprenant une assiette composée bien remplie et gourmande. Un céréale, une protéine, des légumes rôtis... pas le temps de se lasser : la composition change toutes les semaines, au gré des saisons et selon les envies des chefs !

Au dîner, les tables se rapprochent et le lieu fait place à une carte d'assiettes à partager aux saveurs du bassin méditerranéen : Brick de thon, câpres, citron confit, harissa et yaourt aneth ; Sardines confites aux agrumes, pain de mie grillé, ricotta fumée, vierge pomme céleri, huile nduja ; Kefta de bœuf aux herbes, fatoush, babaganoush, jus corsé ; Tomate farcie risotto gorgonzola, caponata, crumble thym parmesan, jus réduit de tomate ; Poulpe grillé, écrasé de pomme de terre à l'ail confit, ragoût tomate encorné, fenouil rôti, boukovo, combava...

Autre alternative une fois la nuit tombée : une annexe privatisable. Cette table secrète reçoit les groupes de 10 à 16 personnes autour d'un menu généreux et gourmand à partager.

Dans une ambiance chaleureuse et accueillante, Gargouille se veut le lieu idéal pour prolonger l'été autour de plats qui rappellent les vacances. L'automne à Paris ne s'est jamais annoncé aussi ensoleillé !



Gargouille

7 rue Jean-Baptiste Pigalle

75009 Paris

Ouvert du lundi au vendredi

12h – 14h15 / 19h – 00h

Formule déjeuner

Entrée + Plat / Plat + Dessert : 25 € / Entrée + Plat + Dessert : 28 €

Carte du soir

Assiettes à partir de 12 €

Table secrète :

Menu : 70 euros par personne

tel : 01 48 74 62 27

www.gargouille-restaurant.fr
