

LES NOUVEAUX CASSE-DALLES POUR FOULER LE PAVÉ

D'ici ou d'ailleurs, les sandwichs mettent tout le monde d'accord. Focaccia moelleuse, pain au maïs croustillant ou buns américains, ces deux tranches de pain garnies qu'on mange avec les doigts sont le symbole culturel et populaire de la street food. Avec autant de sandwichs que de régions, voici un tour d'horizon des meilleurs lèche doigts de cette saison !

IBRIK CAFÉ - Pita des Balkans



À mi-chemin entre l'Orient et l'Occident, IBRIK café invite à s'asseoir sous le soleil des Balkans. Une cuisine généreuse et rustique orchestrée avec modernité par la cheffe Cathy Paraschiv. Le schnitzel de voyage en pita au goût de miel renferme un poulet mariné et pané légèrement fumé agrémenté d'une salade et d'une sauce crémeuse à base de cornichons et de paprika. La veggie pita est quant à elle fourrée de champignons et poireaux confits, pousses d'épinards, segments d'oranges et fêta AOP et recouvert d'une mayonnaise à la menthe.

Formule à emporter : 14,50 €
(Hummus + Zacusca + Schnitzel ou Veggie pita)

Ibrik Café
43 rue Laffite - 75009 Paris
Du lundi au vendredi de 8h30 à 16h

EVI EVANE - Gyros grec



Direction la Grèce avec Evi Evane et sa cuisine maison, généreuse et conviviale. Chaque midi, le traiteur familial concocte des sandwiches faits minute. Dans un pain pita moelleux garni de salade fraîche et de pickles maison, diverses viandes se lovent, avec au choix : gyros de porc grillé et

sauce tzatziki, poulet mariné aux épices Nomie et sauce miel/moutarde et une option végétarienne avec boulette de pois chiches et sauce fêta.

Formule midi entre 9,90€ et 12,90€

Bretagne - 7 rue de Bretagne, 75003 Paris

Du lundi au samedi de 10h à 20h

P'TIT DEUX- Taloas du Pays-Basque



Tiphaine Mollard et Romain Casas ont à coeur de faire découvrir les produits de leurs terroirs respectifs. En octobre 2022, le duo d'amis inaugurait sa seconde adresse, "P'tit Deux", un comptoir festif et chaleureux où se réunir autour d'assiettes à partager, de planches de charcuteries-fromages et de croquetas addictives. En plus de l'offre du soir, les chefs proposent désormais une offre midi avec des taloas sur place ou à emporter. Ces galettes de maïs originaires du Pays-Basque, faites maison, sont garnies au choix : poulet effiloché et crème au piment béarnais, graviax de truite, tarama maison et aubergine grillée ou encore saucisse, abondance, lamelles de courgettes et guindillas. Le tout s'accompagne d'une généreuse portion de patatas bravas nappées d'une sauce secrète décadente ou d'une salade de crudités de saison

relevée

au

Xipister.

Prix de la formule : 14,50€

Prix à la carte de 2€ à 11,90€

P'tit Deux, comptoir de chefs

57 rue de la Fontaine au Roi, 75011 Paris

Tous les midis du mardi au samedi

MOSUGO - Chicken Mayo Burger



Situé dans le 14^e arrondissement, le restaurant de poulet frit du chef Mory Sacko étend son offre. Après le burger au pain bretzel, le Chicken Mayo Burger fait son entrée chez MOSUGO ! Mariné pendant 48h puis enveloppé d'une chapelure panko et passé en tempura, le fried chicken se glisse dans un bun moelleux doré, de La Petite Alsacienne, la boulangerie en face du restaurant. Dans cette nouvelle recette inspirée d'un classique street food, avec laitue croquante et échalotes, la mayonnaise est assaisonnée avec du miso, relevée d'une touche de piment d'Espelette et de zestes de citron vert apportant beaucoup de fraîcheur.

Disponible depuis la mi-avril

Formule : 21,50€

(burger + side + boisson)

MOSUGO

22, rue Raymond Losserand - 75014 Paris

Du mardi midi au samedi soir