"P'TIT DEUX" CRÉE SES TALOAS POUR LES GRANDS APPÉTITS

À partir de mi-mai, le duo de chefs du bistrot "Deux", Tiphaine Mollard et Romain Casas, inaugure une nouveauté au sein de leur comptoir canaille "P'tit Deux". Une offre de taloas pour le déjeuner à manger sur place ou sur le pouce. Généreux et mariant leurs terroirs béarnais et savoyard, ces taloas réinventent la pause déjeuner.

Une spécialité basque à déguster sur le pouce

Dès la mi-mai, l'offre de "P'tit Deux" s'agrandit en proposant une carte pour le déjeuner avec une nouveauté tout droit venue du Pays-Basque : les taloas. Ces galettes de maïs sont ici revisitées en version street food avec des garnitures au choix. Le Basco-Savoyard renferme une saucisse xistora et crème d'abondance, le tout sublimé de lamelles de courgettes, de roquette et de guindillas. Le taloa à la truite, garni de tarama maison et d'aubergines grillées, olives et sucrine. Une variante au poulet effiloché est également disponible, avec piments Padron, caviar de carotte maison, sucrine et une crème légèrement relevée au piment béarnais de la maison Malnou. Le binôme propose aussi une version végétarienne avec un guacamole de petits-pois parfumé au basilic, agrémentée de mozzarella parisienne d'Ottanta, tomates confites et roquette délicatement relevée au sel fumé.

En accompagnement, on hésite entre les patates bravas nappées d'une sauce décadente dont seul le binôme à le secret ou la salade de crudités réalisée avec des produits de saison, rehaussée de Xipister. Pour la note sucrée, on craque pour l'irrésistible cookie 3 chocolats, croustillant à l'extérieur et fondant au coeur, ou l'onctueuse panna cotta proposant un mariage suave entre la fraise et le turron.

Un comptoir bon enfant et gourmand

"P'tit Deux", comptoir festif et chaleureux, propose toujours une offre apéritive pour le soir mêlant planches de charcuteries-fromages, ainsi que les iconiques croquetas twistées en fonction des saisons. Côté cave, la sélection est minutieusement choisie avec une composition de vins français, de bières artisanales françaises et de deux cocktails maison à base de spiritueux français. Les chefs portent une attention particulière à la provenance de leurs produits et à la valorisation de leurs producteurs locaux.

On vient s'attabler en terrasse, en famille ou entre amis, pour profiter de l'offre du déjeuner au soleil, avant de revenir le soir, pour une ambiance décontractée dans le style de la bodega.