



LE PETIT BOUILLON VAVIN... EN ÉBULLITION !

Plus de 160 ans après la création du premier bouillon parisien, l'histoire perdue avec cette volonté inchangée de proposer des recettes traditionnelles, généreuses et ravigotantes, à des prix qui ne dépasseront jamais la raison. L'ouverture est prévue le 9 juin prochain.

L'effervescence démarre sur les coups de midi. Céleri rémoulade et épaule d'agneau pour la 12, saucisse au couteau et ile flottante pour la 7, tel un défilé parfaitement synchronisé, la cuisine et la salle se coordonnent pour servir **sans interruption jusqu'à minuit, ce que la cuisine traditionnelle française a de meilleur à offrir.**

Entrées à partir de 2.10 €, plats à partir de 8.60 €, desserts à partir de 2.80 €, vins à la verse à partir de 1.90 € le verre... **Si les prix se veulent accessibles à tous, la qualité reste le fil rouge du Petit Bouillon Vavin avec une exigence portée sur le fait maison, la fraîcheur des produits et la proximité d'approvisionnement.**

Le Petit Bouillon Vavin c'est aussi un cadre à la temporalité singulière, à la fois rétro - rappelant l'esprit des brasseries d'antan - et moderne à l'ambiance végétale. Banquettes rouges capitonnées, tables nappées et murs blancs carrelés se conjuguent à Dame Nature avec sa grande terrasse ouverte abritant un mini potager d'herbes aromatiques.

OUVERTURE PRÉVUE LE 9 JUIN

Le Petit Bouillon Vavin

119 Boulevard du Montparnasse
75006 Paris

-

7j/7 de 12h à 00h sans interruption

Sans réservation

150 assises

Terrasse ouverte

