

Le nouveau Brunch du Kube



Infos pratiques



Kube Hotel
5 Passage Ruelle
75018 Paris 18



24 euros (Enfants -12 ans)
44 euros

Le Kube est un lieu complètement atypique, qui se distingue par son design très étonnant. Dans cet hôtel hors du commun, vous pouvez venir boire un verre, manger et profiter du tout nouveau brunch le dimanche.

Le Kube, cet hôtel inédit et très original, vous accueille le **dimanche avec son nouveau brunch**, tout aussi **copieux que créatif et gourmand**. Une belle occasion aussi de découvrir le **tout nouveau décor**, encore plus design du lieu. Mais aussi de goûter la cuisine du jeune Chef Jean-Baptiste Ascione, épaulé par la chef pâtissière Anaïs Teynie.



MENU DU BRUNCH

44€/personne

24€/enfants -12 ans

Gratuit jusque 5 ans

POUR COMMENCER

- 1 Carafe de 50 cl de jus de fruits frais pour 2
- Autour de l'oeuf parfumé
- Saumon nordique gravlax maison et sa crème citronnée aneth

EN FIL CONDUCTEUR

- Assiette de fromages
- Sélection entre Brie, Saint Nectaire, Cantal, Chèvre
- Assiette de charcuterie fine
- Sélection entre Chorizo, Cecina, Jambon truffé, Bellota

PLAT CONVIVIAL A PARTAGER – au choix du Chef

Les Chefs peuvent vous proposer des mets tels que :

- Gratin de Macaroni au vieux parmesan servi avec son jambon à l'os
- Poulet fermier et pommes de terre en robe des champs

DESSERTS

- Création autour des fruits de saison
- 1 "Café du Monde" par personne

INCLUS DANS VOTRE BRUNCH

- Café Américain, thé et eaux (plate et pétillante)
- Assortiment de pains provenant du grenier à pain, lauréat de la meilleure baguette parisienne (2010 et 2015)
- Viennoiseries, cakes salés et sucrés maison ;
- Pancakes & fleur de sirop d'érable ;
- Proposition de douceurs par la Chef Pâtissière

Infos Pratiques

Le Kube

1-5, Passage ruelle - 75018 Paris

44€/personne

24€/enfants - 12 ans

Gratuit jusque 5 ans

Date : 2 Octobre 2015

<http://www.sortiraparis.com/hotel-restaurant/restaurant/articles/95859-le-nouveau-brunch-du-kube>