

NOLA
RESTAURANT
— contemporary cajun cuisine —

72 quai de Jemmapes 75010 Paris
Réservation : +33 (0)1 53 16 17 88
www.twostories.fr

NOLA restaurant : du mercredi au samedi de 19h à 22h30
Brunch le Samedi et Dimanche de 11h30 à 16h

NOLA
RESTAURANT
— contemporary cajun cuisine —

La Nouvelle-Orléans est la ville où est née le Jazz. Les cocktails et la cuisine cajun. La ville est située dans l'état de la Louisiane au bord de la Mississippi et du Golfe du Mexique ; Cette ville a été fondée par les français Canadiens au 18^e siècle. Quelques années plus tard, les espagnols sont aussi allés s'installer dans cette région. Par la suite, la ville et la région ont connu une période d'esclavagisme qui a ramené des africains et des personnes d'origine Caribéenne. En 1803, La France a vendue la Louisiane à jeune pays, les Etats Unis.

C'est grâce à ce multiculturalisme que la Nouvelle-Orléans est devenue une des villes les plus vibrantes des Etats Unis. Le jazz est né à la Nouvelle-Orléans grâce au mélange magnifique des instruments à vent d'Europe et des percussions d'Afrique, la cuisine de la région est née en utilisant les ingrédients locaux, les techniques, les traditions et les inspirations de ses habitants multiculturels. Nous sommes heureuses de vous présenter notre interprétation de la culture de la Nouvelle-Orléans.

NOLA BRUNCH

PLATS

Pulled Pork Hash <i>Epaule de porc fumé à basse et effiloché dans son jus, saucisses de porc façon cajun, pommes de terre et œufs au plat</i>	18,50 €
Chicken & waffle <i>Cajun fried chicken, gaufres maison et sirop d'érable</i>	19,50 €
Rachel's brunch platter <i>Choix de saucisse et bacon ou portobello croustillant ou saumon fumé, œufs brouillés, frites, salade, yaourt, et granola maison</i>	18,50 €
Smoked Magret de Canard <i>Magret de canard fumée au bois de hêtre, sauce aux foie gras et cèpes, choux romanesco et Mousseline de pomme de terre à la truffe</i>	24,00 €
Gambas et Avocado toast <i>Gambas black tiger, poêlée de maïs et tomate cerise, crème d'avocat, œuf poché, pomme de terre et salade</i>	24,00 €

DESSERTS

Boss rachel's famous cheesecake	9 €
Maple sirup & pecan pie	9 €
Brownie & Ice cream	9 €
Crumble Apple pie	9 €
Carotte cake	9 €

BRUNCH COCKTAILS

MIMOSA Jus d'orange, champagne	12 €
NOLA BLOODY MARY Vodka, sel de céleri, sauce Worcestershire, citron, sauce piquante	10 €
HURRICAIN Rhum blanc, rhum ambrée, grenadine, fruit de la passion, jus d'orange	12 €
MOSCOW MULE Vodka, ginger beer maison, citron vert	12 €
FRENCH 75 Gin, citron, champagne	12 €

NOLA Brunch Menu - 35 €

Boisson Chaude

+

Jus de Fruit

+

Plat au Choix *

+

Dessert au choix

« Make it funky » avec un cocktail à la place du jus de fruit pour 5€ de plus

*Avacado Toast ou magret de canard avec un supplement de 4€