

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 le Mississippi et du Golf 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 vendu 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 de l'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.

MENU NOLA

ENTREES

Gumbo	12 €
<i>Filet de poulet « blackened », poivrons, saucisse de porc fumée et sauce gumbo</i>	
Crabe Cake	16 €
<i>Chair de crabe panée et frite, avocat, aioli à la Sriracha et citron frais</i>	
BBQ Shrimp & grits	16 €
<i>Gambas grillées, marinade BBQ maison/échalottes et polenta crèmeuse au parmesan</i>	
Goat cheese Salad	14 €
<i>Rocamadour en croûte de noix de pécan, chutney d'oignon rouge, mesclun et poire fraîche</i>	
Home made foie gras	16 €
<i>Foie gras du Sud Ouest au torchon infusé au bourbon et pain d'épices maison</i>	

PLATS

Pulled Pork	24 €
<i>Porc fumé et effiloché dans son jus, purée de carotte et patate douce, tombée de girolles et crème pomme/cannelle</i>	
NOLA Jambalaya	28 €
<i>Gambas flambées au bourbon, jambalaya, saucisses de porc fumé et bisque de homard aux épices Cajun</i>	
Filet de Truite	26€
<i>Truite française, riz crémeux au fumet de poisson, « baby » maïs, gumbos sautés et cream corn</i>	
Smoked duck magret	28 €
<i>Magret de Canard fumé au bois de hêtre maison, Sauce aux cépes et foie gras, poireaux, choux romanesco, mousseline pomme de terre à la truffe</i>	
Cajun Vegetarian	22 €
<i>Pois chiches, champignon portobellos poêlés riz jasmin, sauce au lait de coco, coriandre, gingembre et curry rouge</i>	

MENU

A LA DECOUVERTE DE LA LOUISIANNE

Gumbo yaya

*Sauce Gumbo, filet de poulet « blackened »
saucisse fumée et poivrons*

* * * * *

Pulled Pork

*Porc fumé et effiloché dans son jus, purée de carotte et
gingembre, tombée de champignons shiitake et crème
pomme/cannelle*

* * * * *

Tarte aux noix de pécan et sirop d'érable

Crème anglaise au bourbon

35€

DESSERTS

Boss Rachel's Cheesecake	9 €
Key Lime Pie	10 €
Tarte aux noix de pécan et sirop d'érable	12 €
Carotte cake	10 €