

Kùkù, le tour du monde culinaire



Chez Kùkù, vous voyagez le temps d'un repas de la Méditerranée à l'Amérique du Sud sans changer d'adresse. Cette nouvelle table propose une carte ensoleillée imaginée par le chef Julien Gasperi.

Tout droit venu de la [Brasserie Riviera](#), le chef Julien Gasperi, également passé par restaurant étoilé Le Sergent Recruteur d'[Antonin Bonnet](#), propose chez Kùkù une cuisine fusion qui tire son inspiration des quatre coins du monde.





C'est au cœur du 8^{ème} arrondissement de Paris que cette nouvelle table, a été imaginée comme un lieu de brassage des cultures culinaires par Loïc Berardengo et Zoltan Paterno, un duo d'entrepreneurs créatifs, pour offrir un extraordinaire voyage à la rencontre des plus jolies saveurs du monde. Comme un trait d'union entre la Méditerranée et l'Amérique du Sud, Kùkù est un lieu festif au décor insolite mêlant des univers et des décors variés en un même lieu, dans lequel on prend plaisir à siroter un cocktail sous une voûte de citronniers.



Après un Kùkù Garden à base de rhum, un Spice Travel à la vodka, quelques Bulles Tonic au gin, les savoureux cocktails pensés par le mixologue du Buddha Bar, Matthias Giroud, on s'attable autour d'une salade grecque, un pata nagra, des tacos de crabe royal ou une langoustine relevée de café du Pérou.

Le voyage se poursuit avec un faux-filet de boeuf argentin, un risotto de fèves à la ricotta fumée, des pasta généreusement truffées ou un lobster roll souligné de harissa fumée avant un millefeuille au dulce de leche.



Chez Kùkù, l'Espagne, le Mexique, la Grèce, l'Italie, le Maine, les Andes... se visitent en un seul voyage, savoureusement festif !

Restaurant Kùkù

23 rue de Penthièvre, Paris VIII

- Du mardi au vendredi, de 12h à 15 pour le déjeuner et de 20h à 2h pour le dîner
- Le samedi, de 10h à 2h pour le dîner