

La Cantine de Quentin

RESTAURANT
ÉPICERIE FINE & CAVISTE



Installée à deux pas du canal Saint-Martin, la Cantine de Quentin est aujourd'hui une adresse réputée de l'Est parisien. Cette année, l'établissement reçoit le titre de Maître Restaurateur et devient le premier restaurant bistrannique labellisé du dixième arrondissement de Paris.

Fondée par Quentin Hoffmann fin 2006, la Cantine de Quentin accueille, depuis son ouverture, ses hôtes dans un cadre aux décors atypiques, loin des cantines traditionnelles de notre enfance.

Niché au milieu d'une épicerie fine ouverte sur un salon élégant aux sofas confortables et d'une cave généreuse, le restaurant compte aujourd'hui 50 couverts et 30 en extérieur sur la large terrasse ouverte dès l'apparition des premiers rayons de soleil.

Ancrée dans le renouveau des comptoirs culinaires, la Cantine de Quentin propose une cuisine inventive et abordable dans un univers convivial organisé en véritable lieu de vie rempli de poésie.

Chaque visiteur est alors attendu et accueilli sans ostentation, avec le sourire et l'envie de faire plaisir.

Le label Maître Restaurateur

L'appellation "Maître Restaurateur" décernée par la préfecture, est née d'une initiative visant à labelliser les établissements proposant une cuisine "faite maison" avec de vrais produits de qualité offrant ainsi un accès au "mieux manger".

Ce titre est aujourd'hui un réel gage de qualité pour les consommateurs et un engagement d'excellence de la part des restaurateurs.

La Cantine de Quentin reçoit le titre de Maître Restaurateur et devient le premier restaurant bistronomique labellisé du dixième arrondissement de Paris.



L'offre culinaire

Toujours en quête d'une expérience authentique afin de consommer du bon et du frais, la Cantine de Quentin élabore chaque jour une cuisine « faite maison » mixant des recettes traditionnelles revisitées et d'autres plus contemporaines à partir de produits de saison, frais et de premiers choix.

Quentin, ancien de chez Guy Savoy, concocte une cuisine fine et généreuse mijotée sur place, avec une sélection de recettes aussi variées que les saveurs des spécialités "maison" comme les desserts, proposés en demi-portion ou en grand format, pour satisfaire les plus gourmands.

La carte & la formule

À la carte environ 30€ (entrée, plat, dessert)

Formule déjeuner 17€ (entrée du jour + plat jour)

Service du mardi au dimanche de 12h à 15h30 (midi uniquement),
le soir sur privatisation.

Parmi les différents plats, la carte affiche les spécialités de Quentin, telles que le tartare de dorade bio en entrée, le risotto crémeux en plat ou encore le cheese cake, élu meilleur cheese cake de la capitale par la journaliste-animatrice Farida, également auteure des *Coups d'food de Farida*.

L'épicerie fine & la cave à vin

En complément de la carte, la Cantine de Quentin propose de réveiller les papilles de ses hôtes à travers une sélection de produits "coup de cœur" raffinés.

Les tables du restaurant sont disposées, dans le premier espace, au milieu des confitures, terrines, huiles d'olives, vinaigres balsamiques, guimauves et condiments s'adressant aux visiteurs et aux gastronomes avertis.

Dans la seconde salle, les tables sont bordées de casiers à vin. Le sommelier, Damien Hennebois, sélectionne minutieusement les récoltants et les appellations, offrant ainsi une palette judicieuse de références représentant l'ensemble des régions et leurs terroirs.

Les visiteurs peuvent déguster sur place le vin de leur choix ou acheter et emporter un des flacons proposés sur les conseils avisés du caviste de la maison.

Contact & plan

La Cantine de Quentin
52, rue Bichat - 75010 Paris
+33 (0)1 42 02 40 32
lacantinedequentin@hotmail.fr
www.lacantinedequentin.com

Ouvert du mardi au dimanche
Boutique : 10h à 19h
Restauration : 12h à 15h30
Service déjeuner uniquement, bar en continu
Le soir sur privatisation

