

MOKONUTS

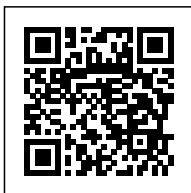
Posted on mai 6, 2019 by Florence Breuil



Dans cet espace lilliputien entre coffee shop et salon de thé, ouvert pour le déjeuner, officient en virtuoses des saveurs Omar Koreiteim et Moko Hirayama

Categories: [Coffee Shops](#), [Restaurants](#)

Tags: [Moko Hirayama](#), [Mokonuts](#), [Omar Koreiteim](#)



A l'écart de la rue du Faubourg Saint-Antoine, au numéro 5 de la rue Saint-Bernard se trouve Mokonuts. Entre coffee shop et salon de thé, ouvert pour le déjeuner, dans ce petit espace avec vue sur les cuisines où les poêles tintinnabulent et les fumets viennent chatouiller vos narines, officient en virtuoses des saveurs Omar Koreiteim et [Moko Hirayama](#).

Leur réputation ayant dépassé nos frontières (et là je ne parle pas de celles du périphérique parisien...), point de table si vous n'avez pas réservé pour déjeuner.







Au
menu pas d'esbrouffe, vous aurez le choix entre deux entrées, deux plats, guère plus de desserts. Pour commencer, toujours à la carte, ne passez pas à côté de leur légendaire labneh chamarré de zaatar que vous slurperez avec ce délicieux pain libanais maison.

A la carte ce jour là... Un œuf au plat nageant dans un pesto de persil que j'aurais bu jusqu'à la lie, agrémenté d'asperges vertes du Vaucluse et rehaussé de poutargue.



Un
lieu jaune de ligne d'Ouessant dont le fondant de la chair s'accordait excellemment avec le croquant des petits pois, des navets et du tout jeune oignon.



En dessert, une crostata de nèfles et amandes.

Des
mélanges de saveurs aux accents d'ailleurs où chaque bouchée
nous plonge dans l'extase...

Et si vous veniez « simplement » y faire une pause gourmande ? Du petit matin à la fin de l'après-midi, Moko vous régalerait de ses pâtisseries et de ses célèbres cookies aux associations insolites telles que celui au miso et sésame ou bien celui aux olives noires confites et chocolat blanc qui mettra vos papilles en émoi !

