



## Les déjeuners d'EcoRéseau Business

*Ce mois-ci, nous avons testé pour vous le KUBE avec Cédric Ternois, président de Jalix*



© DR

### Concept & Lieu :

Le monde s'est éteint tel que nous le connaissons. La ville est devenue hostile, l'horizon un danger. Mais du chaos est né un abri, «Après», un lieu rempli de surprises,

dans lequel vous pourrez vous protéger de la jungle urbaine. Dans un univers post-apocalyptique, la nature reprend ses droits. «Après» deviendra votre lieu de vie à toute heure : Un restaurant français aux saveurs d'antan, un bar à cocktails retro, un espace dédié à la fête, une terrasse végétalisée et vivante de 300m2, un Ice Bar où le temps s'est arrêté et des espaces de co-working des plus agréables.



### Cuisine :

La carte est assez courte, elle change régulièrement. Des ingrédients traditionnels, pour certains oubliés, sont remis au goût du jour. L'assiette est rassurante. Les plats sont pour certains longuement mijotés. Beaucoup d'originalité, des saveurs fines.

**Service :**

Personnel attentif, agréable, discret et rapide.  
Un lieu sans chichi où l'on aime se retrouver  
entre amis ou pour un moment professionnel  
convivial.

**Notre Menu :**

2 cocktails :

Dark & Stormy : dark rhum, jus de citron vert  
frais, sirop de gingembre, eau gazeuse, angou-  
tura bitters. 10 euros

Aperol Spritz : apérol, champagne, eau gazeuse, orange. 10 euros

**Entrées :**

Cannelloni farcis gratinés, vieux parmesan, céleri, duxelles de champignon. 10 euros

Terrine maison et pain de campagne à la découpe. 10 euros

**Plats :**

Noix de saint jacques, purée d'épinard et gingembre, citron confit, salsifis. 20 euros

Pavé de rumsteck de bœuf poêlé, pommes grenailles, sauce au poivre noir 20 euros

Tarifs : compter 50 à 60 euros pour un repas complet apéritif, boissons, entrée, plat, dessert.

Très bon rapport qualité-prix !

Adresse : Kube Hotel, 1 Passage Ruelle, 75018 Paris France +33 (0)1 42 05 20 00

[www.kubehotel-paris.com](http://www.kubehotel-paris.com)

