



C'est à mi-chemin entre le Jardin du Luxembourg et la Tour Montparnasse, que Le Petit Bouillon Vavin a choisi de déposer ses marmites.

Plus de 160 ans après la création du premier bouillon parisien, l'histoire perdure avec cette volonté inchangée de proposer des recettes traditionnelles, généreuses et ravigotantes, à des prix qui ne dépasseront jamais la raison.

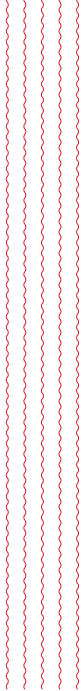
L'EFFERVESCENCE DEMARRE SUR LES COUPS DE MIDI

Céleri rémoulade et épaule d'agneau pour la 12, saucisse au couteau et ile flottante pour la 7, tel un défilé parfaitement synchronisé, la cuisine et la salle se coordonnent pour servir sans interruption jusqu'à minuit, ce que la **cuisine traditionnelle française** a de meilleur à offrir.



HORS DU TEMPS

Le Petit Bouillon Vavin c'est aussi un cadre à la temporalité singulière, à la fois rétro - rappelant l'esprit des brasseries d'antan - et moderne à l'ambiance végétale. Banquettes rouges capitonnées, tables nappées et murs blancs carrelés se conjuguent à Dame Nature avec sa grande terrasse ouverte abritant un mini potager d'herbes aromatiques.



ACCESSIBILITE ET QUALITE

Entrées à partir de 2.10 €, plats à partir de 8.60 €, desserts à partir de 2.80 €, vins à la verse à partir de 1.90 € le verre... **Si les prix se veulent accessibles à tous, la qualité reste le fil rouge du Petit Bouillon Vavin** avec une exigence portée sur le fait maison, la fraîcheur des produits et la proximité d'approvisionnement.





INFORMATIONS PRATIQUES

Le Petit Bouillon Vavin

119 Boulevard du Montparnasse
75006 Paris

7j/7 de 12h à 00h sans interruption

Sans réservation

150 assises

Terrasse ouverte

www.petitbouillonvavin.fr

Instagram @petitbouillonvavin

CONTACT PRESSE B.R/P

Bertrand Chenaud • bertrand.chenaud@b-rp.fr • tel. 06 13 54 26 55
Victoria Loeng • victoria.loeng@b-rp.fr • tel. 06 73 67 51 05