

# Akrame Benallal ouvre Vivanda Burger



Déjà présent à l'aéroport d'Orly et Istanbul, Vivanda burger s'implante désormais à Paris. Un nouveau concept en cohérence avec les nouvelles aspirations du chef Akrame Benallal, soucieux de proposer une carte simple et efficace, courte et maîtrisée.

**Le 3ème Vivanda Burger est ouvert depuis le 17 octobre 2020.**

Le confinement a permis à **Akrame Benallal** de se recentrer. Le chef ultra-créatif de 39 ans décide aujourd'hui de clore le chapitre de l'Atelier Vivanda pour donner naissance à **Vivanda Burger**.



## Le Vivanda Cheese burger

La nouveauté ? Un **comptoir à burgers sans place assise**, en take-away ou livraison, avec une carte resserrée autour de trois choix de burgers seulement.



Au menu de Vivanda Burger, **trois burgers** authentiques (le hamburger, le cheeseburger et un végétarien, le veggie burger) à base de **produits frais**, de **pains boulangers**, de **viandes bovines labellisées**, relevés par la fameuse **black sauce**, dont seul Akrame Benallal a le secret.

Autre nouveauté, **les glaces Ice'Kram** : grenade-gingembre-citron, vanille fumée ou chocolat noix de pécan. Elles sont proposées sur un triporteur itinérant au printemps et en été, mais disponibles toute l'année sur [akramehome.com](http://akramehome.com).



Les burgers sont proposés au prix de 13€, la portion de frites à 4,50€. Les clients pourront opter pour un menu à 18€ comprenant un burger au choix, des frites et une boisson fraîche.

Pour se désaltérer, en dehors des traditionnels softs, des **bières La Parisienne** brassées à Pantin seront disponibles également.

## **Vivanda Burger**

20, rue du cherche midi

75006 PARIS

[vivandaburger.com](http://vivandaburger.com)