



Une cantine sauvage à Saint-Denis

La Cantine Sauvage c'est un café, une cantine et restaurant en continu, une boulangerie, une pâtisserie, un bar, une brasserie, un comptoir à cocktails...réunis dans un ancien hangar d'antiquités à Saint-Denis (93).

L'univers est composé de meubles en formica, centaines de chaises, fauteuils et canapés ont été dénichés à la Braderie de Lille, chez Emmaüs, Bravo (brocante du mobilier de restauration d'Épinay) et ailleurs en Europe. Tous les objets ont une histoire, du lustre en bronze du palace Le Meurice aux tableaux sortis des cercles de jeux d'Opéra ou du bar de la Tour d'Argent, retapé à neuf.



A la cantine Sauvage, tous les ingrédients sont choisis **bio à 99%**, **sourcés en Ile-de-France et en France en majorité**. La cuisine, et le plat du jour, varie au quotidien en fonction du marché et des humeurs de la cheffe **Najoua Boussaid**.



menu : poulpe grillé (le produit fétiche) tajine aux boulettes de poissons parfumées de kumkat et de cumin, saumon confit dans l'huile d'olive bio ramenée de Tunisie et accompagné d'un risotto à la citronnelle, etc.

Fermentée 7 jours durant, la pâte à pizza se révèle en **13 recettes italiennes** à partir d'ingrédients directement venus de la botte : burrata, tomate, huile d'olive, légumes bio, straciatella, truffe... Le restaurant propose aussi une sélection d'antipastis à partager, salade de poulpe, carpaccio de bresaola, tiramisu, crème brûlée pistache...



té pâtisserie et boulangerie, la recette d'une baguette à base de Farine La Sauvage Label Rouge, au blé torréfié, est devenue la marque de fabrique de la Cantine. On y trouve aussi les classiques de la viennoiserie, des cannelés bordelais... et sous les vitrines, des gâteaux à déguster sur place ou à emporter.



litant pour l'anti-gaspillage, la boulangerie-pâtisserie de la Cantine Sauvage offre **à partir de 18h sa formule «3 pâtisseries achetées, 1 offerte »**.

Du côté des boissons, la Cantine Sauvage propose **des jus faits maison et de saison** : pastèque, melon et fraise en été, ou poire en automne. Baptisé « Love Centrale », le café sert un mélange d'arabica d'arabica et robusta origine Amérique Latine et Afrique. Les paquets sont aussi à emporter.

Le dimanche, rendez-vous pour le brunch (29€)

Tout d'abord, un buffet à volonté aux saveurs de la Méditerranée (houmous, mozarellan salade feta et tomates, taboulé, tartelettes provençales), du terroir français (saucisson et charcuteries, fromages) et de l'Italie, avec des pizzas.

Les becs sucrés se retrouveront autour des salades de fruits, des madeleines et financiers, des chouquettes de mamie, des viennoiseries et tartelettes de saison. Sans oublier les granolas, céréales, fruits secs et noix.

A chaque Brunch, des œufs en version brouillée, cocotte ou au plat, et 3 plats sont proposés en supplément : avocado toast, cheesburger sauvage et frite maison, fettucine à la truffe...

L'équipe de la Cantine Sauvage

Moosse Mokhtari est né à Saint-Denis en 1972 de parents algériens, une vie entre Paris et Alger. Il ouvre sa première affaire en 1995 à Paris.

Fille d'immigrés tunisiens et née à Paris, **Najoua Boussaid** a d'abord été Docteur en biologie. Au milieu des années 2000, elle rejoint l'école Ferrandi et participe à l'ouverture du Café Français et du 138, bar et restaurant dirigé par Moosse Mokhtari. Elle y crée une cuisine et une carte avant d'ouvrir à Noisy-le-Sec son premier labo boulangerie/pâtisserie.

La Cantine sauvage

177, avenue du Président Wilson

93210 Saint-Denis

01 58 34 60 56

