

Lien de l'article <https://unegourmandedeplus.wordpress.com/2017/06/24/hot-vog-le-hot-dog-vegan-du-6eme/>

[Accéder au contenu principal](#)



## [Une gourmande de plus dans la nature](#)

### **HOT VOG, le hot-dog vegan du 6ème**

[24 juin 2017 unegourmandedeplus](#)

#### [HOT VOG](#)


10 bis rue Vavin – 75006  
01.42.49.36.69

Summer is [coming](#) here ! Et l'épisode de canicule qui nous a frappés de plein fouet ces derniers jours nous l'a bien fait comprendre. Ça y est, le soleil est de retour. On peut profiter pleinement des terrasses, savourer des glaces, se dorer la pilule au soleil... et commander de la street food à emporter pour la déguster dans un parc, par exemple. Déjà familiarisée avec le concept de hot-dog végétarien depuis la découverte du fabuleux [Tricycle](#) (51 rue du Paradis – 75010), j'étais toute excitée à l'idée de pouvoir retrouver le même genre de street food, cette fois-ci à deux pas de chez moi.



Hot-vog est une nouvelle petite pépite de la rue Vavin (qui abrite également le mignon coffee shop [Un grain décalé](#)) devant laquelle je passe systématiquement lorsque je me rends au jardin du Luxembourg avec les filles pour y faire notre footing (ce qui n'est donc pas le moment le plus propice pour le tester, vous en conviendrez). En ce samedi ensoleillé, j'ai eu envie de briser l'association « transpiration et courbatures » et de la remplacer par celle de « déjeuner tranquille entouré de verdure ».

**BOS**

Nouveau 

Jus Détox 3,50€

- Concombre
- Pomme verte
- Gingembre
- Menthe
- Basilic

**BOS**

La boutique est toute petite et l'accueil très chaleureux. En même temps que je consulte la carte (présentée de façon originale sur des tote bags suspendus à un fil), la gérante m'explique le concept et précise que les « saucisses » vegan sont préparées à base de protéines végétales. Pour l'instant, il n'y a le choix qu'entre trois hot-dogs différents : l'**indémodable**, le **best-seller** et le **jai-ho**. Les deux premiers, tous deux composés de cornichons, d'oignons frits, de moutarde et de ketchup, se distinguent respectivement par l'absence ou l'ajout d'oignons confits. Le dernier se rapproche quant à lui de l'indémodable, mais préparé avec une saucisse épicée et assaisonné d'une sauce indienne.





**DOG**  
CREAM HOT DOGS

**BEST-SELLER**  
FRIED ONIONS-CARAMELIZED ONIONS-MUSTARD-KETCHUP  
JAI HO  
SPICY RECEPE-FRIED ONIONS-MUSTARD

Milk and beverage bottles

BOBOS (Yellow, Green, Orange, Purple, Teal)

Al d'e (Green, Red), Bottled Water, Coffee

Muffins on a tray, small cups, and a bowl of chocolate

Various packaged snacks and cereals

5





Je me décide pour la **formule** : à **9,90 euros**, elle réunit le **hot-vog indémodable** (au pain blanc ou complet), une **boisson** (dont le choix est limité entre les [Bos](#) – du thé roïbos glacé décliné en plusieurs saveurs – et les [Arizona](#)) et un **dessert** (cake – aujourd’hui au chocolat ou à la cannelle -, cookie, barre de céréales...). Hors formule, vous trouverez des boissons très originales telles que des bouteilles de [Riri](#), d’[Aloe](#) ou encore d’i’m fresh (dont je n’ai jamais entendu parler... il faudrait que j’y retourne pour tester, ça avait l’air vraiment pas mal). Je repars avec l’indémodable au pain complet, une cannette de Bos au citron et au gingembre et une part de cake à la cannelle. Direction le jardin du Luxembourg pour dévorer tout ça.



Le pain est très moelleux et le hot-dog, servi dans un cornet en carton, plutôt pratique à manger. La saucisse végétarienne n'a [presque](#) rien à envier à celle de Strasbourg (et c'est une ancienne alsacienne qui parle) ! On n'y voit que du feu. L'ensemble est classique mais savoureux. Quant au dessert, je suis charmée par le goût très prononcé de la cannelle (qui ressort d'une portion de cake généreusement servie).



