

BLU

BLU CAFÉ LANCE SES WATCH PARTY F1 À PARIS & PRÉSENTE SA NOUVELLE CARTE ESTIVALE



Dans la continuité de son ouverture, le BLU CAFÉ, **coffee shop situé au 35 boulevard des Capucines à Paris**, dévoile un nouveau format événementiel inédit à Paris : **des watch parties dédiées aux Grands Prix de Formule 1, mêlant diffusion en direct, expérience gastronomique et immersion automobile.**

Installé au premier étage de l'Atelier Alpine et porté par le Chef Vittorio Beltramelli, le BLU CAFÉ propose désormais des soirées sur réservation autour des grandes courses du calendrier F1.

La première session, organisée à l'occasion du Grand Prix de Miami le 3 mai dernier, **affichait complet en quelques heures**, témoignant de l'engouement pour ce concept hybride encore inédit à Paris. Une nouvelle date est d'ores et déjà programmée le **24 mai prochain, pour le Grand Prix du Canada**.

Pensées comme de véritables expériences immersives, ces soirées permettent de :

- Suivre la course en direct dans un cadre premium
- Profiter de l'offre food & beverage du BLU CAFÉ
- Accéder aux simulateurs de pilotage E-MOTION pour prolonger l'expérience

À cette occasion, le BLU CAFÉ sera ouvert exceptionnellement en soirée, au-delà de 20h, afin de permettre la diffusion des Grands Prix dans leur intégralité.

Le chef dévoile également une nouvelle carte aux influences internationales, pensée comme une extension de l'univers de ce coffee shop premium : bagels signatures, smashed croissants, sandos japonais, desserts gourmands, matchas créatifs, specialty coffee et boissons lifestyle viennent enrichir l'expérience proposée sur place.

Avec ce nouveau format événementiel et cette carte renouvelée, Le BLU CAFÉ affirme son positionnement singulier à la croisée de la gastronomie contemporaine et de la culture automobile, en proposant une expérience à la fois conviviale, immersive et résolument lifestyle.

SALADS

et bons produits

CREAMY BURRATA	13
Carpaccio de tomates, Huile E.V.O et basilic	
NICOISE SALAD	14
Tomates coeur de boeuf, thon, oeuf, concombres, haricots vets, olives, oeuf dur	
COBB SALAD	14
Poulet bio, bacon, roquefort, tomate, concombre, oeuf	
CÉSAR SALAD	14
Salade Romaine, poulet, parmesan, croustons, sauce cesar	
HUMMUS & SHRIMPS	19
Crevettes snakées et houmous	
TUNA ROCKET	19
Carpaccio de thon fumé, Roquette et huile d'olive citron	
JAMON PATA NEGRA	32
Belotta cinco jotas 80gr, Pan con tomate et padròn	

BREAKFAST SANDWICHES

AVOCADO TOAST	13
Pain nordique toasté, avocat, oeuf, cream cheese, oignons rouges	
EGG MUFFIN	08
Muffin, cheddar, oeuf, sauce big mac maison	
supplément bacon	05
supplément saumon fumée	05
supplément avocat	04

SIGNATURES

CROQUE MADAME TRUFFE	19
Jambon cuit prince de Paris, oeuf, comté A.O.P 30 mois, truffe noire, petite salade mixte	
ORIGINALS PANCAKES	10
Pancakes maison, sirop d'érable et fruits rouges	

サンド SANDO

Shokupan maison AKI

TAMAGO SANDO	12
Sando aux oeufs bio et Mayo japonaise	
ROAST HONEY TOFU	14
Tofu rôti au miel, sésame et soja, Spicy mayonnaise & Pickels de concombres	
TUNA MAYO SANDO	15
Ventrèche de thon, tomates et mayo Japonaise	

SMASHED CROISSANTS

HAM & CHEESE	12
Jambon cuit prince de Paris et comté 30 mois	
TRUFFLE MORTADELLA	19
Straciatella et Mortadella à la truffe noire	
WAGYU CECINA & CAVIAR	26
Cecina de boeuf Wagyu, Roquette, sauce à la burrata et caviar de sologne	

BAGELS

SALMON AVOCADO BAGEL	18
Saumon fumé, avocats, cream cheese à l'aneth, pickels d'oignons rouges	
PASTRAMI BAGEL	19
Pastrami, moutarde de miel, pickels maison, laitue et cheddar	
TURKEY BAGEL	17
Dinde rôtie, Laitue, tomates, gruyère, crispy oignons, sauce Barbecue	

ALL DAY DINING
from 10am to 8pm

BY
Vittorio Beltramelli



SWEET

Fait maison Avec amour

PISTACHIO CROISSANT	6
Smash Croissant à la pistache et framboises	
NUTELLA CROISSANT	6
Smash Croissant à la banane et Nutella	
STRAWBERRY FRUITS SANDO	8
crème légère à la vanille Fraises, coulis maison	
GREEK YOGURT	8
Yogurt Grec, myrtilles, granola et miel	
NOLITA CANNOLI'S	8
Cannoli Pistaches, crème pâtissière	
DUBAI PANNACOTTA	12
Pannacotta à la pistache, sauce au chocolat lait	
BLU CHEESECAKE	12
Cheesecake aux myrtilles, coulis fraise Yuzu	
RED FRUITS SALAD	12
Des fraises et des framboises supplément glace vanille + 4€	

ICE CREAM

AFFOGATO AL CAFFÈ	10
Glace vanille de bourbon, arrosée d'un shot d'espresso	
FRUTTINI CITRON	15
Citron glacé maison Fruttini	
SUNDAE	12
Glace fleur de lait turbinée minute, <ul style="list-style-type: none"> • Chocolat/ Oreo • Fraise/ Speculos • Caramel/ cacahuètes 	

SNACKS

Maison Chamboule

CROISSANT	4
COOKIES	6
CAKES	6



UN CHEF ÉTOILÉ AUX COMMANDES

Vittorio Beltramelli n'est pas un chef comme les autres. Récompensé d'une étoile Michelin en 2002 chez Gualtiero Marchesi à Paris, formé auprès des plus grands noms de la gastronomie italienne (Da Vittorio, Louis XV d'Alain Ducasse), il apporte au BLU CAFÉ toute la rigueur et la créativité de la haute gastronomie transposées dans l'univers de la street food premium.

"La cuisine, c'est comme une course de F1 : chaque détail compte, chaque seconde a son importance, et seule l'excellence du résultat final importe", confie le Chef Beltramelli.

