

NEPITA, L'ADRESSE OÙ PROLONGER LA JOURNÉE

Le thermomètre affiche 30°C à Paris ? Une excellente excuse pour s'attarder sur la terrasse du **restaurant Nepita** ! Dans ce coin discret du 8e arrondissement, les soirées s'étirent autour d'un cocktail estival, d'assiettes à partager et d'une cuisine solaire signée Amandine Chaignot.

En été, Nepita révèle son plus beau visage : celui d'une terrasse conviviale, pensée pour profiter des longues journées d'été jusqu'à leurs derniers rayons.



@lephotographedudimanche

L'HEURE OÙ TOUT COMMENCE

Chaque soir à partir de 17h, la terrasse de Nepita change de rythme avec l'*happy hour*, l'invitation parfaite à décompresser en terrasse, entre amis ou entre collègues. Derrière le comptoir, les créations signatures se partagent l'affiche : *Caribbean Passion*, au rhum Diplomatico et ginger beer, *Garden Spritz*, au gin et crème d'abricot, ou le percutant *Verde Picante*, tequila-pickles-Cointreau. Les grands classiques revisités ne sont pas en reste - Negroni, Margarita, Daiquiri ... - tandis qu'une sélection de champagnes de vignerons indépendants et plusieurs créations sans alcool complètent l'expérience comme le *Bonnes Herbes*, au concombre, basilic et citron jaune ou encore l'*Amorada*, aux goûts de grenade, citron vert et ginger beer.

DU PARTAGE À TABLE

Fidèle à son goût pour une cuisine lisible et généreuse, Amandine Chaignot compose une carte de saison, qui emprunte au sud sans jamais se prendre au sérieux, et où les produits occupent le premier rôle : stracciatella fumée au pesto rosso et amandes grillées, barbajuans de blettes au citron, rouget en croûte de cheveux d'ange et caponata, tagliolini aux langoustines parfumés à la bisque, ou le magret de canard aux petits pois et asperges de printemps... Des assiettes pensées pour accompagner aussi bien un apéritif prolongé qu'un dîner qui prend son temps.



@lephotographedudimanche

@lauradc.book

UNE CAVE POUR LES CURIEUX... ET LES CONNAISSEURS

Avec près de 300 références sélectionnées auprès de vignerons indépendants, la cave de Nepita compte parmi les plus belles du quartier. Toutes sont issues d'une agriculture raisonnée, biologique ou biodynamique.

Au verre, les découvertes se succèdent, allant de grands classiques à des domaines plus confidentiels : un Muscadet sur lie du Domaine Bonnet-Huteau, Chénas des 2 Chênes ou un Corbières naturel du Domaine Antonini.

En bouteille, la sélection navigue entre signatures reconnues et domaines plus confidentiels, des Champagnes de Suenen, des Bourgognes blancs de Roulot ou de Agnès Paquet, au Ladoix du Domaine Prieuré-Roch et aux vieux Saumur-Champigny du Clos Rougeard. Les amateurs les plus avertis pourront même dénicher quelques trésors de la collection et de vieux millésimes encore disponibles de Coche Dury, Armand Rousseau ou du Domaine Domaine Mugneret-Gibourg. Une carte pensée pour éveiller la curiosité autant que procurer du plaisir, que l'on soit connaisseur passionné ou amateur de belles découvertes.

--

Nepita, l'adresse ensoleillée du 8ème

Restaurant & Bar Nepita, Hôtel Florida Paris
12 boulevard Malesherbes, 75008 Paris
Bar et *Happy Hour* : tous les jours de 17h à 20h

Restaurant :

Déjeuner du lundi au vendredi de 12h–14h

Dîner du lundi au dimanche de 19h–22h

Réservations : +33 (0)1 42 65 74 71 - hotelfloridaparis.com

--

À propos de l'Hôtel Florida Paris

Situé au cœur du 8^e arrondissement, à deux pas des Champs-Élysées, de la Place de la Concorde et du Faubourg Saint-Honoré, l'Hôtel Florida Paris dévoile 39 chambres et suites au charme singulier, entre élégance haussmannienne et esprit Art déco revisité. Ce lieu emblématique cultive une atmosphère à la fois vintage et contemporaine, en écho à son quartier vibrant et créatif. Son restaurant **Nepita**, par la cheffe **Amandine Chaignot**, célèbre une cuisine méditerranéenne ensoleillée, généreuse et respectueuse des saisons. La cheffe y exprime une vision sincère et engagée, privilégiant les circuits courts et les producteurs de confiance. L'expérience se prolonge avec une cave d'exception comptant près de 300 références, pensée pour les amateurs de grands vins et de belles découvertes.