

6.90

**6.90, LE NOUVEAU RESTAURANT POP-UP
AVEC UNE ADDITION À MOINS DE 10€**

Un vent de nouveauté souffle sur la scène gastronomique de la capitale ! À compter du **26 mars 2025**, un restaurant éphémère ouvre ses portes en plein cœur du quartier du Mail avec un concept unique en son genre : **une cuisine maison qui repose sur un plat unique et un prix défiant toute concurrence**. Baptisée **6.90** en hommage au coût du plat, l'adresse ouvre ses portes pour une durée de **trois mois seulement** afin de bousculer les habitudes de la clientèle parisienne.





LE PLAT CHANGE, MAIS LE PRIX RESTE

Le concept de **6.90** repose sur des ingrédients simples, empruntés à la recette qui font le succès des bouillons parisiens - mais en moins cher : une **cuisine faite maison avec des produits du terroir**, un **plat unique amené à changer régulièrement** et des **prix de vente fixes plafonnés** pour une expérience inédite sur place ou à emporter. Avec une approche volontairement axée sur le rapport qualité/prix, **6.90** met un point d'honneur à offrir aux gourmets une expérience authentique sans superflu. Parce que bien manger ne devrait pas être un luxe, mais une promesse que le restaurateur s'engage à tenir auprès de sa clientèle.

UN PROJET PORTÉ PAR UNE PASSIONNÉE

Derrière ce projet, une serial-entrepreneuse qui n'en est pas à son premier coup d'essai, **Jade Frommer**, à la tête d'**Ephemera Group**. Inspirée de codes qu'elle maîtrise depuis ses débuts, elle remet le couvert pour signer ce nouveau pop-up. Fort du succès retentissant des quatre restaurants immersifs du groupe (Under The Sea, Stellar, Jungle Palace et Wonderwoods), elle décide une nouvelle fois de **casser les codes de la restauration avec un format expérimental** qui conjugue **accessibilité et fait-maison**. Le tout au service

d'une seule et même mission : **convier et régaler le plus grand nombre au restaurant.**

EN RÉSUMÉ

Plat unique du moment : Saucisse au couteau en direct de l'Aveyron et sa purée de pommes de terre maison - 6,90€

Dessert unique : Mousse au chocolat - 2,90€

Boissons : soft ou verre de vin (rouge ou blanc) - 3,90€

INFORMATIONS PRATIQUES

Sur place ou à emporter

Du 26 mars au 30 juin 2025

[3 rue Poissonnière, 75002 Paris](#)