

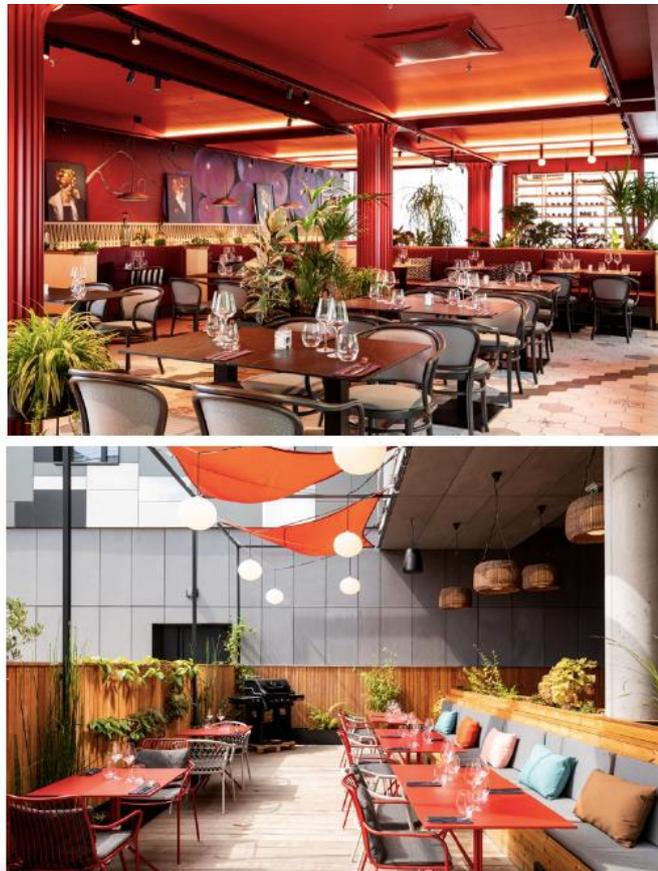


**Bistrot 51**  
Paris



Communiqué de presse  
Août 2023

## Nouvelle carte raffinée et créative au Bistrot 51 du Moxy Paris Val d'Europe



Le restaurant bistrannique « Bistrot 51 » au [Moxy Paris Val d'Europe](#) continue de séduire les papilles des convives avec sa toute nouvelle carte, présentant une cuisine gourmande et moderne qui saura ravir les amateurs en quête de saveurs inédites. Depuis son ouverture en mars, Bistrot 51 s'est forgé une réputation solide en revisitant avec subtilité et audace les grands classiques de la gastronomie française, à partir de produits locaux et de saison.

Le chef, Grégory Foussier-Chavigny, souhaite faire évoluer sa carte au fil des saisons et propose ainsi une variété d'entrées pour tous les goûts, y compris des options végétariennes. Parmi les incontournables, le traditionnel croque-monsieur se métamorphose en une délectable version à la truffe, mariant jambon truffé, comté affiné et focaccia, l'œuf parfait se pare d'antipasti, et le carpaccio vegan réunit avec finesse des saveurs végétales de radis, pastèque, sésame wasabi, et une vinaigrette yuzu-wasabi, pour une expérience gustative étonnante. Les gourmets pourront également se régaler avec le foie-gras mi-cuit, le cannelloni saumon-chèvre frais et les salades gourmandes.



Les convives mis en appétit, pourront ensuite déguster des plats créatifs ancrés sur des saveurs traditionnelles. Les différents plats incluent le filet de canard avec purée de patates douces et pêches rôties, l'entrecôte de bœuf avec une sauce béarnaise au chimichurri, et la pluma Ibérique avec brochette de croquette de chorizo et sauce barbecue. Le menu comprend également le tartare de bœuf en versions classique, italienne ou thaï, ainsi que des plats végétariens comme le steak vegan de patate douce et un burger vegan. Le classique burger 51 à la viande d'Aubrac reste à la carte. Pour les amateurs de fruits de mer, les linguines aux gambas offrent une touche italienne raffinée.

La délicieuse expérience culinaire se prolonge naturellement avec une sélection de desserts exquis. Parmi eux, la crème brûlée chocolat-tonka promet une douceur irrésistible, l'île flottante offre un nuage de légèreté gourmande, et le macaron glacé agrémenté de crème citron, de sorbet citron vert et de fraises termine le repas sur une note acidulée.

Grégory Foussier-Chavigny, chef de talent, a fait ses débuts dans les grandes brasseries parisiennes avant d'acquérir une expérience précieuse auprès de chefs renommés. Après avoir exercé en tant que sous-chef, il a pris les rênes de la cuisine du bistrot Le Morgan'dine. Aujourd'hui, grâce à sa créativité sans cesse renouvelée, il propose une cuisine unique évoluant au rythme des saisons pour le plus grand plaisir des convives du Bistrot 51.



La carte des boissons à été pensée avec soin, composée d'une sélection de cocktails originaux démarrant parfaitement l'expérience. L'importance donnée aux vins se ressent également dans la décoration du restaurant, sublimée par des peintures de raisins et une cave à vin. Les 80 couverts se retrouvent alors dans un cadre mêlant matériaux bruts et modernité, orné de plantes vivifiantes. Les 20 couverts de la terrasse, à l'arrière du restaurant, donnant sur le jardin du Moxy Paris Val d'Europe, offrent une pause au vert et au calme du rythme environnant.

Dès à présent, la nouvelle carte estivale de l'établissement promet de ravir les palais les plus exigeants avec sa cuisine bistronomique moderne, élaborée avec passion et créativité par le chef. Que ce soit pour une pause déjeuner rapide et savoureuse ou un dîner en famille, Bistrot 51 offre une expérience culinaire inoubliable dans un cadre aussi accueillant que raffiné.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur : [www.moxyparisvaldeurope.com](http://www.moxyparisvaldeurope.com)

#### Informations supplémentaires :

**Bistrot** **51**  
2 Av. de l'Europe  
77144 Montévrain  
Téléphone : 01 73 08 98 65

Accès : RER A, station Val d'Europe (2mn à pied)  
Bus 2, 22, 43, 46, 60, arrêt Gare de Val d'Europe

Tarifs :  
Formule entrée - plat, ou plat - dessert : 23€  
Formule entrée, plat, dessert : 29€

#### À propos de Moxy Paris Val d'Europe :

Inauguré en septembre 2022, Moxy Paris Val d'Europe est le premier hôtel à ouvrir si près de Disneyland depuis 2019. Il reprend les codes de la marque Moxy, tout en apportant une touche de magie avec des décorations inspirées d'Alice au pays des merveilles, une salle de jeux telle une forêt magique, des plantes vertes vivifiantes, et des œuvres d'artistes graffeurs, ponctuant chaque espace de leur propre univers artistique.

L'expérience se veut originale, non-conventionnelle, inclusive, et ludique. Conçue selon la devise Moxy « self-service is the best service », les convives peuvent profiter des espaces communs pour s'y sentir chez eux. Des événements et afterworks sur-mesure peuvent être organisés au sein de l'établissement. Comme dans tous les hôtels Moxy, les animaux domestiques sont également les bienvenus. Le restaurant « Bistrot 51 » accueille les convives de l'hôtel avec une carte bistronomique, revisitant les grands classiques de la gastronomie française, retravaillés avec raffinement à partir de produits locaux et de saison.

#### **À propos Bistrot 51 :**

Depuis mars 2023, le restaurant « Bistrot 51 » accueille les convives avec une carte bistronomique, revisitant les grands classiques de la gastronomie française, retravaillés avec raffinement à partir de produits locaux et de saison. À la tête de Bistrot 51, Grégory Foussier-Chavigny, un chef ayant débuté sa carrière dans de grandes brasseries parisiennes, et auprès de chefs de renom. Sa cuisine et ses ambitions désormais affirmées, il a rejoint l'aventure Moxy Paris Val d'Europe, proposant une cuisine unique et créative évoluant au rythme des saisons. Ce lieu de rassemblement est rapidement devenu l'atout culinaire de Val d'Europe, ouvrant la cuisine bistronomique aux salariés des entreprises alentour à la recherche d'un déjeuner rapide et savoureux, aux familles résidentes appréciant le menu enfant et l'espace jeu adapté, et aux convives de l'hôtel. Le restaurant propose également un service traiteur pour des événements tels que les mariages ou événements d'entreprises.