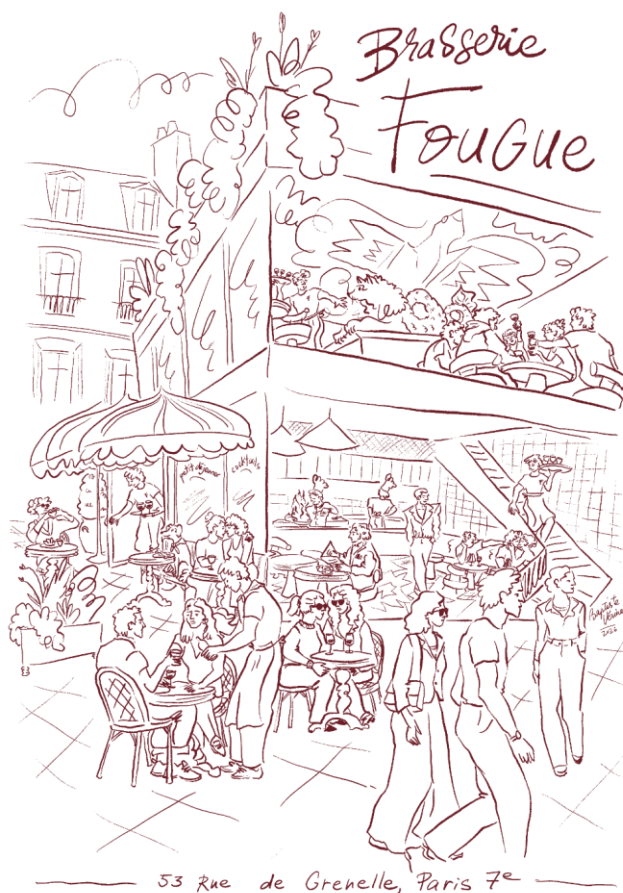


BRASSERIE FOGUE

L'ouverture incontournable de la rentrée

Ouverture en septembre 2026

Avec **Brasserie Fougue**, le groupe FUGA investit Beaupassage, au cœur du 7^e arrondissement, à deux pas du Bon Marché, et signe une brasserie parisienne de nouvelle génération : un lieu de vie ouvert du matin jusqu'à minuit, où chaque moment de la journée trouve naturellement sa place.



À l'abri de l'effervescence de la rue de Grenelle, la **Brasserie Fougue** dévoile une vaste terrasse cachée, une cuisine ouverte, un grand comptoir où l'on s'attarde volontiers et une carte de cocktails pensée pour prolonger les soirées. Petit-déjeuner au comptoir, déjeuner en terrasse, café improvisé, apéritif entre amis ou dîner qui s'éternise... Ici, la brasserie reprend son rôle de point de rendez-vous, avec cette atmosphère chaleureuse et spontanée propre aux adresses qui semblent avoir toujours existé.

À la carte, les grands classiques français reprennent la tête d'affiche. L'œuf à la coque ouvre le bal dès le petit-déjeuner. Plus tard, la terrine de foie gras maison, la blanquette de veau à l'ancienne, la joue de bœuf braisée, les coquillettes jambon-comté ou le

magret de canard Apicius servi avec ses frites fraîches rappellent pourquoi ces recettes traversent les générations sans prendre une ride. En dessert, l'île flottante au praliné noisette promet déjà de devenir l'incontournable de la maison.



Jean-Philippe Demeyer

Du lundi au vendredi midi, un semainier fait également revivre les grands classiques du patrimoine culinaire français, tandis que le « Menu Fougue » réunit les trois emblèmes de la maison : l'œuf à la coque, le magret Apicius et l'île flottante.

Informations Pratiques :

Brasserie Fougue

Date d'ouverture : Mi-septembre 2026

[53 rue de Grenelle, 75007 Paris](#)