

brigade du tigre

EN 2025, BRIGADE DU TIGRE RÉGALE TOUS LES JOURS

Une bonne nouvelle en ce début d'année rue du Faubourg-Poissonnière : le bistro parisien aux saveurs influencées par l'Asie d'Adrien Ferrand et Galien Emery, Brigade du Tigre, ouvre désormais ses portes tous les jours - midi et soir. En plus de leur carte, de nouveaux plats viennent éveiller les adeptes du brunch : œuf poché, brioche perdue ou encore pancake moelleux.

En 2020, Adrien Ferrand et Galien Emery allient l'esprit du bistrot avec leurs expériences respectives en Asie et ouvrent Brigade du Tigre dans le 10ème arrondissement. Une carte cosmopolite et audacieuse dans un espace brut et épuré.

À piocher : sushis de cochon, onigiri au comté et ail noir, un maigre de ligne condiment châtaigne-miso ou encore une tête de veau roulée accompagnée d'une crème de tamarin - des plats alliant la bistronomie parisienne à leurs inspirations venues d'Asie, avec générosité et créativité. En 2025, les deux amis répondent présents le week-end et s'attaquent à des musts du brunch, pour créer des assiettes aussi gourmandes que singulières.



Avec eux, l'œuf poché accompagne un rösti surmonté d'un sabayon black bean avec sauce XO de cecina de bœuf. La brioche perdue moelleuse est nappée de caramel gingembre et d'une savoureuse glace vanille-riz toasté. Enfin le pancake s'inspire d'un dorayaki et s'accompagne d'un sirop de café et bourbon, de châtaignes confites et d'une crème montée à la fève tonka.



Ces plats sont à retrouver tous les week-end, en plus de la carte habituelle. De quoi se régaler - avec par exemple, le fameux poulet croustillant caramélisé (à s'en lécher les doigts !). Côté boisson, la carte des vins développée depuis l'ouverture propose une sélection éclectique (conventionnelle, bio et nature). Par exemple, les vins du domaine Lajibe du Sud-Ouest, celui d'Alexandre Bain du côté de la Loire ou la Maison Clusel Roch pour la Vallée du Rhône.



Pour un pairing cocktail, on goûte la margherithaï (tequila infusée à la citronnelle et au lime et sirop gingembre-piment), le Negroni au Saké ou le Nashi Super (vodka, poire et sirop vanille & 5 épices). Et pour ceux en quête de réconfort, les boissons chaudes comme l'infusion sarrasin-gingembre, le matcha au lait d'avoine ou encore un bon chocolat chaud peuvent aussi accompagner le repas.



*Prix compris entre 11 et 21 €
Cocktails à 13 €*

BRIGADE DU TIGRE

38 rue du Faubourg Poissonnière - 75010 Paris

Ouverture 7/7 jours - réservation conseillée

<https://www.brigadedutigre.fr/>

NÉROLI
AGENCE DE COMMUNICATION

Contact Presse - Agence Néroli

clemence@agenceneroli.com / 06 72 98 22 42

alizee@agenceneroli.com / 06 20 52 88 24