

Chez. Carrie

CUISINE VIVANTE
AU CŒUR
DE MONTORGUEIL
SIGNÉE CARRIE
SOLOMON





UNE AMÉRICAINE À PARIS

On la connaissait chef itinérante et auteure de nombreux best sellers. Aujourd'hui, Carrie Solomon, parisienne d'adoption depuis plus de 20 ans et globe-trotteuse culinaire, ouvre enfin sa propre table, *Chez Carrie*, dans le cœur animé du quartier Montorgueil. Elle y propose une cuisine joyeuse, végétale et iodée, qui séduit autant par ses assiettes punchy que par sa générosité.

LA RENCONTRE DE LA CALIFORNIE ET DE LA MÉDITERRANÉE

Chez Carrie, la cuisine est un pont entre la Californie et la Méditerranée. Créativité californienne, excellence des produits méditerranéens et respect des saisons s'y rencontrent : l'huile d'olive vient de Kaia, le pain au levain, de chez Ten Belles, et les légumes en direct de la Ferme de l'Envol, coopérative biologique de l'Essonne. Les protéines animales sont quant à elles utilisées comme condiment, en contre-point, non en pièces-maîtresses.



DÉLICES ALL DAY

Chez *Carrie*, chaque moment a ses ravissements. Au déjeuner, les assiettes sont franches, innovantes mais toujours lisibles: oeuf mayo à la diable, 'nduja, cebettes, chili koji, aneth; beignets de butternut, scamorza, pickles, aioli citron confit; ou encore chou grillé, sauce caesar citronnée, croustons sourdough focaccia, parmesan, pangrattato d'anchois.

Le soir, l'ambiance se fait conviviale: polpettes champignons et celeri rave, ricotta fumé, gremolata menthe, feuille de capres, mizuna; ou encore cioppino palourdes (selon arrivage), fregola sarda, pastis, lacto-tomates, fenouil, poutargue pour finir, le carrot cake soft-serve.

Le week-end, le brunch s'étire: huevos rancheros au chou-fleur "chorizo," Turkish toast aux oeufs et labneh épicé, oeufs brouillés cacio e pepe, mais aussi des frites de polenta au lacto-tzatziki et huile de feuille de vigne; hash browns au beurre de langoustine et oeufs de truite; les pancakes sarrasin au mascarpone fouetté et sirop de feuilles de figuier, ou encore les cinnamon rolls orange et tonka.



**Chez.
Carrie**



LIQUIDITÉS & CRÉATIVITÉ

Derrière le long bar en bois, Dawnie Perry, chef barista venue de Los Angeles, signe un univers de boissons inventives et responsables. Flat whites dès 11h (10h le week-end), kombuchas maison parfumés shiso-hojjicha et horchata aux parfums du sud de la Californie: chaque verre ouvre un nouvel horizon, explore des saveurs, et vient parfaitement s'accorder avec la cuisine vivante de Carrie.



UNE CARTE DES VINS VIGNERONNE, SIGNÉE JILL COUSIN

Jill Cousin, cofondatrice du restaurant Provisions à Marseille, a collaboré avec Carrie pour imaginer une carte des vins vibrante et sur-mesure. Des vins vivants, respectueux des femmes, des hommes et des territoires dont ils sont issus, mais aussi de celles et ceux qui les dégustent. Toutes deux ont également tenu à mettre en lumière le travail des vigneronnes (trop souvent invisibilisées) en leur offrant une place de choix au sein de la carte.





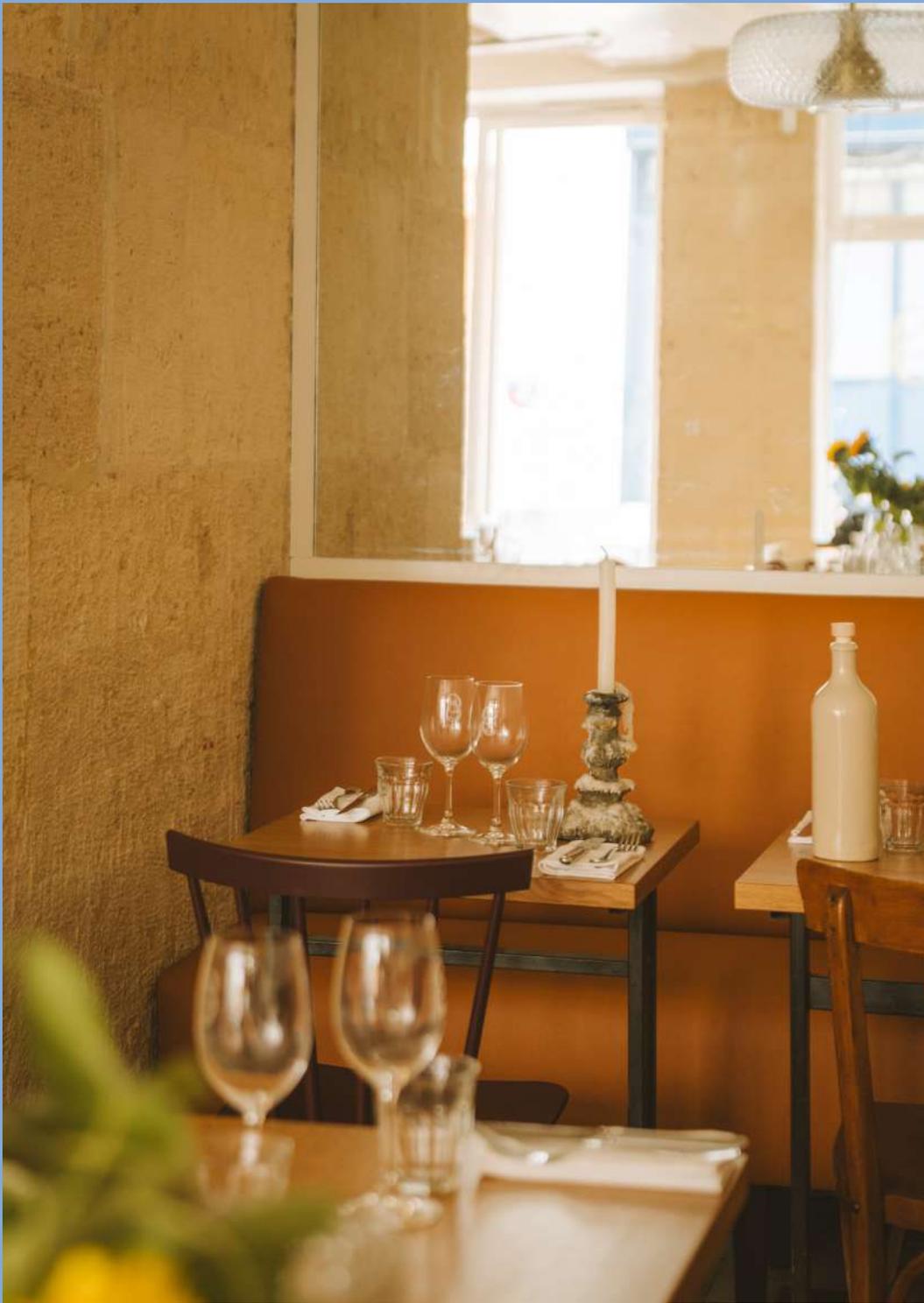
DES SAVEURS QUI FONT SENS

Chez *Carrie*, plaisir et éthique vont de pair. On y célèbre le vivant sous toutes ses formes : des légumes aux préparations fermentées (kimchi, miso, légumes lactofermentés, kombuchas, vins vivants), la carte de *Chez Carrie* révèle toute la richesse des saveurs naturelles dans des associations inventives, toujours respectueuses de l'environnement. Du brunch au dîner autour du bar-comptoir, ce bistrot de quartier vit pleinement son époque : assiettes et conversations s'y mêlent dans une ambiance vivante et chaleureuse, fidèle à l'esprit du lieu.



GOÛT DU BON & DÉCOR DE BON GOÛT

Le carrelage d'époque, les banquettes des années 50 et le bar-comptoir en bois, imaginé par Nilima Davroux et L'Atelier Perché, composent un espace à la fois chaleureux et accueillant. L'identité visuelle, signée Anna Polonsky, pose les bases d'une identité forte et singulière : les murs, ornés d'un grand tableau poétique de Johanna Solal, plongent les convives dans des scènes colorées et inspirantes. La vaisselle en grès délicate de chez Jars Céramistes, fabriquée à la main dans un petit village de la Drôme, trouve naturellement sa place sur la table de *Carrie*. Elle apporte une touche de raffinement simple et authentique, en résonance avec le lieu.



INFOS PRATIQUES

Chez Carrie

14 rue Léopold Bellan 75002 Paris

Ouvert du mardi à dimanche :

Service déjeuner et dîner du mardi au vendredi

Brunch en continu de 10h à 17h puis apéro et dîner

Brunch en continu de 10 à 17h dimanche

@chez_carrie

@carrie_s_paris

Chez.
Carrie

