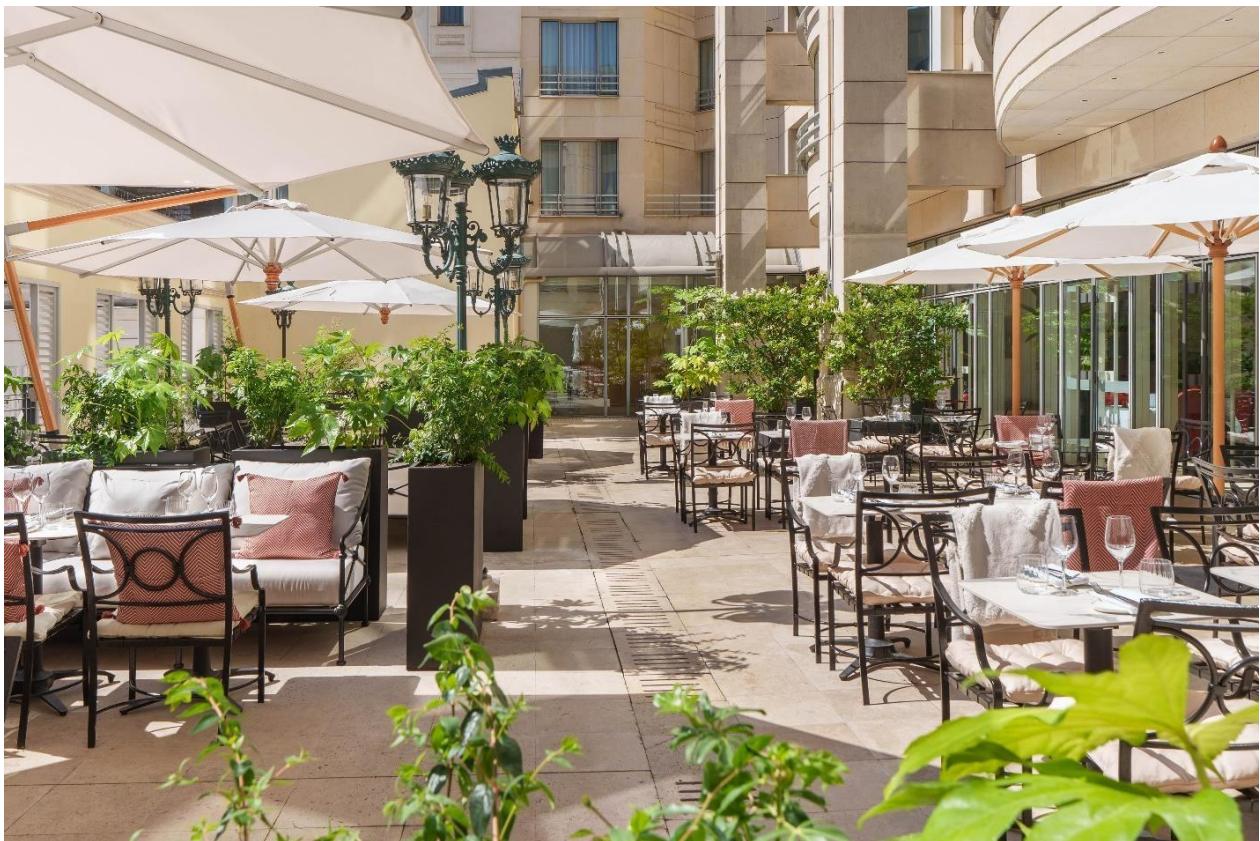




Ouverture de la nouvelle terrasse la plus secrète des Champs-Elysées, Cira



Les saveurs de la Méditerranée s'invitent chez Cira, en partenariat avec Moët & Chandon

Paris, le 13 juin 2024 – [Paris Marriott Champs Elysees Hotel](#) est ravi d'annoncer l'ouverture de sa terrasse cachée, un véritable joyau au cœur de l'Avenue la plus célèbre du monde, les Champs-Elysées. Cette oasis de verdure allie élégance parisienne et charme méditerranéen, offrant aux convives une expérience exceptionnelle.

Cira, aux origines persanes et italiennes évoque la féminité et le soleil. Telle une muse, véritable ode à la Méditerranée, Cira annonce le retour du soleil, de la lumière et avec eux la floraison de la Nature. La terrasse, nichée dans une cour paisible, offre un cadre enchanteur et une atmosphère apaisante pour échapper à l'agitation de la ville.



MARRIOTT
PARIS CHAMPS-ELYSEES

La talentueuse équipe des chefs, Chef Vincent Abi Rached et Chef Pâtissier Valentin Langlais, a élaboré un menu frais et saisonnier qui met en avant des plats inspirés des saveurs ensoleillées de la Méditerranée, dont chaque bouchée est une invitation à un voyage culinaire. On y retrouve une sélection de plats à partager comme la Foccacia, les mini falafels, le halloumi grillé et poivron rouge, ou encore les arancini aux champignons. Également sur le menu, des mets à tartiner qui font la part belle aux légumes de saison et parfums de la Méditerranée, tel le houmous, betterave, amandes et sésame ou la Mouhamara, feta, purée de poivrons rouges grillées et légumes croquants.



Les plats s'articulent entre terre et mer avec le kebab de bœuf, sauce chimichurri et crème de sésame ou encore les côtes d'agneaux grillées, la dorade entière et le poulpe grillé. Les végétariens ne seront pas en reste avec une sélection de plats comme la moussaka et le tagine d'aubergines.

Les becs sucrés y trouveront également leur bonheur avec le tiramisu pistache et cerise amarena, le nougat glacé pistache orange ou encore les churros maison et leur sauce chocolat.



Côté Bar, le Paris Marriott Champs Elysees Hotel s'associe à la prestigieuse maison Moët & Chandon, pour associer plats et boissons. Les convives pourront déguster une sélection de Champagnes, de vins rosés, blancs et rouges, mais encore cocktails, mocktails, parfaitement accordés avec les mets méditerranéens.

@cira_restaurant

#CiraRestaurantParis

Le restaurant est ouvert jusqu'à la fin du mois de septembre, avec une interruption qui aura lieu du 20 juillet au 13 août afin que les sportifs puissent se concentrer.

Horaires : du lundi au samedi de 12h à 22h30, et le dimanche de 17h à 22h30

Prix :

Mezze à partir de 8€

Plats à partir de 18€

Desserts à partir de 12€

Cocktails à partir de 18€

Réservations au 01.53.93.55.00 ou sur [le lien de réservation](#)

[Menu](#)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

A propos de Marriott Bonvoy®

Marriott Bonvoy, le portefeuille de Marriott International comprenant plus de 30 marques d'hôtels et 10 000 destinations mondiales, propose une hospitalité renommée dans des lieux inoubliables à travers le monde. Ce programme de voyage primé offre aux membres un accès à des expériences transformatrices et éclairantes, qu'ils soient au coin de la rue ou à l'autre bout du globe. Pour vous inscrire gratuitement ou pour obtenir plus d'informations sur Marriott Bonvoy, rendez-vous sur [marriottbonvoy.com](#). Vous pouvez également télécharger [l'application Marriott](#). Les voyageurs peuvent également se connecter avec Marriott Bonvoy sur [Facebook](#), [X](#), [Instagram](#) et [TikTok](#).