

DOSSIER DE PRESSE



Soft opening Juillet 2021



Ouvert **7/7 Service continu**
Terrasse **plein soleil 100 places**
Brunch **samedi et dimanche**
Happy hours **tous les jours**
La trattoria Swag **et pas chere de la rue des plantes**

Manifesto

Il y a cent façons de convoquer l'Italie à table. Celle des régions la Toscane la Ligurie la Napolitaine. Celle des genres de pizzeria en trattoria. Celle des spécialités de carpaccio en tiramisu. Celle encore des mers, des vignes des Alpes, des mamma. Et puis il y a l'Italie de The Village Terrazza

**ÉTÉ 2021, DANS LE 14ÈME
RUE DES PLANTES THE VILLAGE
TERRAZZA OUVRE SES PORTES COMME
ON COMMENCE UNE BELLE HISTOIRE.
EN VOICI LES PREMIÈRES PAGES...**

Après avoir fait vibrer consécutivement 5 quartiers très différents de Paris : Place de Clichy, Place des Vosges, Pereire, Chaussée de la Muette, Porte Maillot, et Montparnasse avec le même succès... Garry Dorr annonce l'ouverture de sa nouvelle trattoria avec son incroyable terrasse de 100 places plein soleil rue des Plantes. Son ambition ? Proposer aux parisiens le meilleur de la pizza napolitaine au meilleur prix : la vraie Margherita sans tricher sur la taille ou la qualité des produits, disponible à emporter pour... 5€ !.

Fidèle à ses exigences de qualité, Garry Dorr a imaginé une carte toute en simplicité, s'appuyant sur des produits italiens, extrêmement bien sourcés. Côté salle, l'équipe 100% transalpine anime le service d'une main de maître, en lançant à la cantonade des « benvenuto ».



**LA DÉCO...
UNE BATISSE VINTAGE DE 1848, DES
BALANÇOIRES, DES VOLIÈRES... UN
GROS DÉLIRE SIGNÉ PIERRE CANOT**

L'architecte décorateur Pierre Canot a exécuté, sous l'impulsion de Garry Dorr, les délires New Yorkais du quartier de Greenwich Village. Le décor inclut même des volières dans lesquelles on peut dîner ou prendre un verre, des charcuteries accrochées aux poutres centenaires, sols carrelés, tables brûlées au chalumeau, chaises « Tolix », grillages rouillés, tags et street art signés d'une jeune artiste, plafond envahi de lumières... De grandes balançoires s'ajoutent à la folie addictive du lieu, ce qui ravit déjà les grands et petits enfants. La jolie terrasse habillée de lierre offre 100 places assises plein soleil traversée par deux magnifiques catalpa et un olivier centenaire. À vos lunettes, crème et chapeaux de mafiosi !



Opus 7

Après The Little Italy « la meilleure pizza napolitaine de Paris » Septembre 2017
puis The Brooklyn Pizzeria « la pizza la moins chère de Paris » Août 2018
Garry Dorr dévoile sa septième adresse italienne version terrasse plein sud à l'été 2021



200 PLACES ASSISES (DONT 100 EN TERRASSE PLEIN SUD CHAUFFÉE)

PIZZA NAPOLETANA BIO 168 H DE REPOS, FORNO MARANA A LEGNA

450° VRAIE MARGHERITA À 5 BALLES TAKE AWAY... WHAT ELSE ?

C'est un formidable accent italien qui vient de s'abattre sur la rue des Plantes au croisement de la rue d'Alésia. Garry Dorr, déjà à la tête d'une dizaine de restaurants, ajoute à sa branche transalpine un opus 7 après le grand succès des 6 premiers : The Little Italy (Place Clichy), The Brooklyn Pizzeria (3ème), Manhattan Terrazza (17ème), Madison Caffè (16ème), Bronx Pizzeria (17ème), Broadway Caffè (14ème).

The Village Terrazza c'est la pizzeria Swag et pas chère bien branchée du 14ème, dans un lieu vintage jadis fréquenté par Victor Hugo, George Sand, Alfred de Musset et même Serge Gainsbourg, animée par une squadra italienne survoltée qui offre le must de la cuisine italienne à des prix défiant toute concurrence pour des produits italiens 100% Frais, 100% Food Porn !



La cucina e il posto

The Village Terrazza se veut vivant de l'aube à la nuit.

Dans la vie dans la ville. Un caffè des ristretti du petit matin, une trattoria du midi, une gelateria des après-midi, une terraza pour l'aperitivo, un ristorante du soir, un brunch le week end.

A LA CARTE : PRODUITS ITALIENS, 100% HOMEMADE, 100% FOODPORN

Le panier du marché fait la place belle aux produits italiens, et les arrivages se font directement d'Italie trois fois par semaine.

La meilleure et moins chère Pizza Napolitaine de Paris est faite d'une farine italienne bio qui repose 6 jours, puis travaillée par une squadra 100% italienne.

Le Pizzas sont cuites dans le gros four à bois Marana qui chauffe à 450°.

Les ingrédients sont importés directement d'Italie trois fois par semaine : la Burrata bio Murgia, les Tomates San Marzano, le jambon Parma Cavazzuti...

Les Pâtes fraîches sont toutes faites à la main tous les jours. On retrouve les linguine, mafaldine, orecchiette, tagliatelles... Une diversité jamais vue sur Paris pour un travail artisanal comme celui-ci !



LE PLUS : DES PORTIONS XXL...

The Village Terrazza c'est une cuisine complice, épanouie, tournée vers le soleil et le sourire, opulente et d'une réjouissance communicative, ouverte au partage lorsque la table accueille la magnifique planche de charcuterie 100% italienne ou ses multiples « piccoli piatti » aux saveurs de la botte bien souvent bercés par la vraie truffe noire du Molise.

... À DES PRIX MINI

THE VILLAGE TERRAZZA... EN QUELQUES PLATS

- Focaccia Genovese maison (à partager ou pas) 3.5€
- Burrata pugliese crémeuse bio « Unica » 9€
- Vraie Margherita take away à 5 balles
- Linguine Testa Rossa picante 9€
- Vegan poke bowl twisté à notre façon 16€
- Pizza Hot like fuck pepperoni 15€
- Pizza Burratissima 16€
- Barbe à papa 5€
- Nos Churros... De la bombe atomique 7€
- Notre fameux « tire moi dessus » 9€



USA brunch



The Village Terrazza propose un brunch sur sa terrasse ensoleillée tous les samedi et dimanche de 8h à 16h

LE BRUNCH À L'AMÉRICAIN... EN QUELQUES PLATS TOUS 100% HOME MADE !

Assiette US ou healthy 16€
Jus de fruits pressés 6,5€
Fromage blanc muesli coulis fruits rouges 9€
Pancakes au sirop d'érable 9€
Nos churros 7€

2 MENUS BRUNCH DISPOS POUR PAS SE PRENDRE LA TÊTE À 25 BALLE

US STYLE

Boisson chaude et jus de fruit
+ 3 pancakes au sirop d'érable et noisettes torréfiées
+ 1 assiette omelette XXL parmigiano champis,
roquette, tomates Datterino, jambon Prosciutto
Cotto, ricotta basilic huile d'olive, focaccia au romarin
+ churros



HEALTHY

Boisson chaude et jus de fruit
+ 2 pancakes au sirop d'érable et noisettes torréfiées
+ 1 assiette omelette XXL parmigiano champis,
roquette, tomates Datterino, italian avocado toast,
ricotta basilic huile d'olive
+ fromage blanc muesli coulis de fruits rouges



Il bar

Salute !

Pour les fervents de Mojitos, Spritz et Mocktails, on se laisse aller à la découverte de nouvelles saveurs : Spritz classique, à la liqueur de rose ou encore à la liqueur de fleur de sureau...

Un bon bar c'est d'abord un climat. Voilà pourquoi le premier cocktail de The Village Terrazza n'est pas dans les verres. Il est dans ce climat où le feeling, voire le fantasme du quartier emblématique de Greenwich Village, rejoint la vista d'une place unique à Paris avec son magnifique coucher de soleil.



WE HAPPY HOURS

Tous les jours de 15H à 19H, The Village Terrazza casse les prix pour les heures heureuses ! Jugez par vous-mêmes

LA FOLIE DE L'APERITIVO... POURQUOI S'EN PRIVER ?

Pinte House beer 4,9€

House wine blanc, rouge ou rosé 3,5€

Aperol Spritz 7,9€

Italian Mafia Mojito 7,9€

Baciami 7,9€

Thé glacé della casa 5,9€

Softs 4,9€

DOSSIER DE PRESSE



CAFFE aperitivo brunch

Swag.

THE VILLAGE TERRAZZA

34 bis rue des Plantes 75014 Paris - 01 45 39 31 31
www.thevillageterrazza.fr - contact@thevillageterrazza.fr