

RESTAURANT

PARIS

CINQ CHOSES À SAVOIR SUR ORGUEIL**ORGUEIL****CINQ CHOSES À SAVOIR SUR ORGUEIL**

6 RUE POPINCOURT

75011

ORGUEIL

DEPUIS SON OUVERTURE AU PRINTEMPS, ORGUEIL, MENÉ PAR LE CHEF ELOI SPINLER, NE CESSE DE SURPRENDRE. DU CONCEPT INITIAL À LA POINTE DES ASSIETTES, LE RESTAURANT DÉVOILE UNE MULTITUDE DE FACETTES ET TOUT AUTANT DE BONNES RAISONS DE VENIR ET DE REVENIR.



SANS TOUT VOUS RÉVÉLER, VOICI CINQ CHOSES À SAVOIR SUR CETTE ADRESSE DÉSORMAIS INCONTOURNABLE DU 11^E ARRONDISSEMENT DE PARIS.

@ORGUEIL.PARIS

ORGUEIL, C'EST AUSSI UN RESTAURANT DU MIDI !

Grande nouveauté en octobre, après avoir déployé toute l'étendue de son talent au dîner, Eloi Spinnler ouvre Orgueil à l'heure du déjeuner.

Du lundi au vendredi, place au menu du jour, qui régale avec autant d'application que sa consœur du soir dans un format plat unique, entrée-plat ou plat-dessert, ou entrée-plat-dessert.

Le week-end, pas de menu et pas de jaloux : au déjeuner ou au dîner, tout est à la carte. Des formules adaptées aux gourmets exigeants, aux appétits pressés et aux petits budgets qui permettent également à l'équipe d'opérer des synergies entre les cartes et de travailler les produits végétariens, marins ou carnassiers, dans leur intégralité. Une cuisine sincère et bien pensée que l'on a désormais sept fois plus d'occasions de goûter !



Menu midi : du lundi au vendredi

Plat unique : 16€

Entrée - plat ou plat - dessert : 21€

Entrée - plat - dessert : 26€

ORGUEIL, CE SONT DEUX EXPÉRIENCES DANS UN MÊME RESTAURANT



Orgueil est venu bousculer les codes au printemps dernier avec un concept novateur mêlant deux restaurants en un même lieu : un bistrot engagé et un mystérieux speakeasy. Mais quel que soit le chemin emprunté, de l'un ou de l'autre côté du miroir sans tain qui sépare les deux salles, les assiettes révèlent toutes la même passion.

Côté bistrot, la cuisine jongle aussi bien avec les grands classiques de la cuisine française, comme le Pithiviers de pigeon signature du chef, qu'avec des influences voisines, à l'image du Vitello Tonnato et câpres frites ou des Croquetas de canard, sésame et cream cheese, autre spécialité emblématique du lieu.

Côté speakasy, le menu dégustation en sept temps invite à la surprise et au lâcher prise, mais on vous souffle tout de même deux suggestions phares : le divin homard au sautoir, tout en moelleux et subtilité, et le comté mariné maison selon la saison.

PAS D'ORGUEIL CHEZ ORGUEIL !



La vraie originalité dans ce jeu de ping-pong gustatif entre les deux ambiances, c'est l'utilisation qui est faite des matières premières. Là où la bienséance attendrait les plus nobles côté speakasy, le chef s'amuse au contraire à inverser les rôles. Par exemple, les tentacules de poulpe sont proposées au bistro, tandis que les têtes sont servies en carpaccio de l'autre côté du miroir. Un joli pied de nez aux idées préconçues dont s'amuse le chef, démontrant à chaque service qu'une cuisine sensée n'a pas besoin d'être orgueilleuse pour étonner.



CHEZ ORGUEIL, CE SONT LES PRODUCTEURS QUI FONT LE MENU

Viandes de chez Ah la Vache ou Anne-Laure Jolivet ; poissons d'Alain Tesson et Thalassa, issus de pêches responsables ; légumes de la Ferme des pins sylvestres et d'Elise et Thierry Riant : Chez Orgueil, le sourcing des produits est une affaire sérieuse ! Mais l'ingrédient principal de ce menu, c'est l'intelligence avec laquelle Eloi et son équipe travaillent : en circuit court, dans le respect des cycles de la terre et de la mer. C'est pour cela que la carte est dictée par les produits, comme le démontre le Pithiviers de pigeon qui vient de troquer son foie gras, actuellement en rupture chez les producteurs, pour de la pomme de terre confite. Créer pour mieux sublimer, tel pourrait être le slogan du restaurant !

CHEZ ORGUEIL, TOUS LES APPÉTITS SE REJOIGNENT



Divisée en quatre temps et superbement mise en valeur par des cartes de tarots créées pour la maison, la cuisine du Bistro chez Orgueil fait l'unanimité autour de la table. La raison ? Un menu qui met d'accord les viandards responsables, qui se régaleront des propositions Terre ; les flibustiers en quête de poissons frais qui trouvent leur bonheur dans la Mer ; et les végétariens qui seront conquis par le travail créatif d'Eloi autour du Végétal. Même plaisir côté sucré avec une offre tout aussi raisonnée et une Brioche, chocolat et glace au labneh qui mérite à elle seule le détour. Que l'on pioche à l'envi dans chaque carte ou qu'on la joue monomaniaque, une chose est certaine : la cuisine vivante du chef mérite tous les suffrages.

ORGUEIL

@ORGUEIL.PARIS
HUBRISGROUPE.COM

6 RUE POPINCOURT
PARIS 11

DU LUNDI AU DIMANCHE
DE 12H00 À 14H30
ET DE 19H00 À 01H00

