



## Le Beslay

### Le nouveau rendez-vous gastronomique du 11<sup>ème</sup> arrondissement

*Niché à deux pas d'Oberkampf, le restaurant Le Beslay ouvre ses portes et fait honneur au talent du Chef Fabrice Giraud pour faire de cette nouvelle adresse l'un des lieux de vie incontournable et convivial de cette rentrée 2022.*



Avec son **style industriel et sa décoration contemporaine** magnifiée par la lumière naturelle traversant l'espace, **Le Beslay** jouit d'un incroyable espace de 100 m<sup>2</sup> où meubles vintage et matières naturelles viennent contrebalancer l'esprit loft industriel dégagé par le lieu.

Après avoir traversé le sol de verre où sont dissimulés quelques trésors archéologiques, les invités pénètrent dans la grande pièce à vivre. À droite, une cuisine ouverte où le **Chef Fabrice Giraud** et sa brigade invitent à la découverte en prenant place dans cette nouvelle adresse parisienne.

Dans cette **ambiance chaleureuse**, les banquettes en velours bleu paon attirent le regard et invitent les convives à profiter d'un **moment convivial**, toujours unique tant la carte et les propositions gourmandes sont changeantes. « *Jamais les mêmes plats, toujours le même moment sympathique* », c'est ce qu'indique Alexandre Rondepierre, directeur de **l'hôtel Les Deux Girafes** et de son restaurant Le Beslay.

Dans l'assiette, de nouvelles propositions chaque mois pour le plus grand plaisir de la clientèle du quartier qui se plaît déjà à faire de cette nouvelle adresse un rendez-vous hebdomadaire. Pour débiter, on se tourne vers l'incontournable *Foie gras de canard Bacchus, en terrine pochée au vin rouge, souvenirs de St Emilion, sauce Cumberland* (23€) ou encore les *St-Jacques crues, pommes de terre Roseval, endives, vinaigrette de riz noir et zestes d'agrumes* (19€).

Du côté des plats, des produits frais, issus du terroir que le Chef affectionne particulièrement comme le *Maigre de Méditerranée délicatement snacké accompagné d'une crème d'aneth Anisette, fenouil fondant et croquant et d'artichaud braisé* (28€).

Pour les végétariens, le *Gnocchi du moment, sauce Sofrito, oignons confits, tomates, herbes fraîches et glaçage parmesan* (23€) fera l'unanimité.

À l'annonce des desserts, les gourmands se tourneront vers l'original *Carot'cake, crémeux à la marmelade d'orange, jus de carottes et streuzel noisette* (11€), un classique réinterprété par la pâtissière Nawel Despaigne.

À retrouver également, la *Tarte au citron jaune Primo Fiori, zestes confits, meringue et sablé Breton* (10€) qui fera retomber en enfance à coup sûr.



Un **menu du jour** vient apporter un dynamisme supplémentaire à la carte qui donne la priorité aux produits frais et de saison.

Le soir, l'ambiance intimiste laisse place à un **menu dégustation en 5 temps** qui, en complément des propositions à la carte, permettra de découvrir les étonnantes associations imaginées par le Chef. Cette fois encore, les arrivages du jour et l'inspiration rythment cette carte au fil des saisons.



C'est au **Chef Fabrice Giraud** qu'est confiée la belle cuisine (ouverte) du restaurant, dans laquelle ce dernier exprime tout son talent. Après avoir fait ses armes dans des brigades de renom telles que celles d'Alain Ducasse à l'**Hôtel de Paris** de Monaco ou encore au **Shangri-La** en Chine (Shanghai) puis en Turquie pour l'ouverture du Shangri-La Bosphorus à Istanbul, il dévoile toute sa créativité en reprenant les reines de la célèbre **Maison Blanche** (Paris) jusqu'à sa récente fermeture. Ces expériences prestigieuses ont sans nul doute marqué la vision de Fabrice Giraud, foncièrement attaché par **la façon de travailler le produit, sans artifice, en magnifiant son goût.**

« *Je suis très heureux de participer à cette nouvelle aventure qui m'est offerte en prenant la direction des cuisines du Beslay. C'est un véritable défi personnel dans lequel je vais pouvoir pleinement m'épanouir....* » déclare le Chef Fabrice Giraud.

## Informations pratiques

**Le Beslay**  
67 avenue Parmentier  
75011 Paris  
www.lebeslay.fr

Ouvert du lundi au samedi  
Déjeuner : 12h00 – 14h20  
Dîner : 19h00 – 22h30

**Menu du jour**  
Entré - Plat ou Plat - Dessert à 26€  
Entrée – Plat – Dessert à 32€

**Menu à la carte**  
Entré - Plat ou Plat - Dessert à 37€  
Entrée – Plat – Dessert à 46€

**Menu dégustation** en 5 étapes  
(uniquement le soir)  
à 68€

