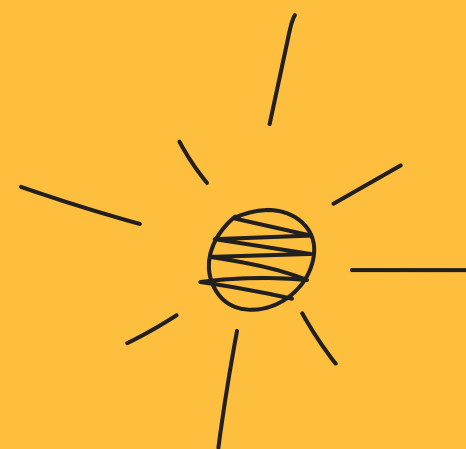




LA BRASSERIE MARTIN FAIT SA RENTRÉE

Communiqué de presse

En plein coeur de Paris, nichée dans le 11ème arr. de Paris, a ouvert cet été la Brasserie Martin, dernière-née de la Nouvelle Garde. Un imposant repère de bons vivants de **130 places** dedans et d'une petite centaine dehors, réparties sur **deux énormes terrasses** au soleil du matin au soir. Ils dévoilent leurs aguichantes nouveautés de la rentrée.

RUE DU GÉNÉRAL GUILHEM



RUE SAINT-AMBROISE



POUR LA FAIM

Au gouvernail, le duo de chefs **Antoine Casel** et **Baptiste Zwygert** causent toujours tradition et bons petits plats maison. Sauf que déboule à l'ardoise dînatoire le poulet rôti, grand favori du midi, cette fois-ci à se partager (16€ par pers). Voyez donc : **demie-volaille fermière** servie avec jus de cuisson et cascade de frites maison. La rôtissoire — pièce maitresse de la maison — dévoile aussi deux autres spécialités au dîner : **agneau du Bourbonnais** (30€ par pers) patiemment broché et **travers de porc** convoyés de haricots verts frais croquants (24€ par pers). À midi, la reusta de la maison s'affiche dans une version casse-dalle de haut vol : **grosses tranches de pain de mie Thierry Breton dorées au beurre, poulet rôti à la broche, jus de volaille, coleslaw, oeuf et salade de cresson.**

Le chef pâtissier **Clément Le Cam** a lui aussi son mot à dire. Les glaces et sorbets maison trônent désormais fièrement sur la carte des desserts. À goûter absolument, leur fringant **sorbet framboise et celui au citron** (4€), qu'il est possible d'arroser de vodka Charentaise pour obtenir une adorable coupe Colonel.

Les incontournables apportés par les serveurs cavaleurs eux, n'ont pas bougé d'un poil : **oeuf mayo à 2€**, déments **poireaux vinaigrette**, **croûtons au beurre et noisettes torréfiées** (6€), **pâté en croûte de la maison** ou encore **saucisse purée** d'anthologie, avec jus de viande mijoté 8h et purée au beurre de baratte (13€).

Enfin, la fin de l'été lancera les soirées pithiviers et **les produits charcutiers** à la Brasserie Martin, à commencer par la saucisse de leur saucisse purée, qui sera très bientôt estampillée maison elle aussi, puisque faite sur place par leur charcutier fraîchement recruté.



POUR LA SOIF

L'autre grande actu, c'est l'ouverture de la cave à vin de la Brasserie Martin, accoudée à la verrière côté rue Saint-Ambroise : **Le Petit Martin**. Où manger, trinquer, prendre un café ou choper de bons flacons à **emporter** est désormais possible. Ambiance collée-serrée pour les glouglous les mieux planqués de la capitale qui recouvrent allègrement les murs de la pièce. Une carte au sourcing sourcilleux, où plus de quatre-vingt pour cent des alléchants breuvages qui y figurent sont **bios ou naturels**.

POUR LES YEUX

À l'entrée plane au-dessus des têtes **un vitrail à l'effigie du poulet rôti**. La mesure est donnée. Dedans, tout y est : **interminable cuisine ouverte** où il est possible de s'attabler au comptoir pour admirer la prompte valse des cuisiniers, **chaises et banquettes colorées au style bistrotier** ou encore **étagères style cabinet de curiosité** follement approvisionnées. **La verrière** offre elle aussi un vrai spectacle. On y mange à ciel ouvert puis guirlandes lumineuses, végétation abondante et ventilo looké rétro rendent l'ambiance fameuse.





INFOS PRATIQUES

BRASSERIE MARTIN

24 rue Saint-Ambroise, 75011 Paris

Ouvert tous les jours de 08h30 à 00h
(mêmes horaires pour le Petit Martin)

NOMBRE DE PLACES

intérieures : 130 • extérieures : 90

RÉSA

Quelques places dispo en début de service : voir sur www.nouvellegardegroupe.com
Privatisations possible : voir sur www.nouvellegardegroupe.com

CONTACT PRESSE

Virginie Audebert
vaudebert@pascalevenot.fr - 06 16 12 10 52 - 01 53 53 40 56