

HOT SPOT : LA BOISSONNIÈRE OUVRE SA SECONDE ADRESSE PARISIENNE À CHARONNE.



Niché au cœur
du 11ème arrondissement,
La Boissonnière dévoile son second
restaurant le 3 septembre 2021, avec une
offre toujours aussi savoureuse et conviviale. Trinquer avec un bon verre de vin,
partager une assiette de tapas ou découvrir une nouvelle bière artisanale, La
Boissonnière Charonne fait le bonheur de tous les épicuriens.



Après avoir investi le Sentier, La Boissonnière exporte sa philosophie ; un lieu convivial où
il fait bon partager des moments entre amis, dans l'est parisien.



La carte fait la part belle
aux produits locaux, de
saison et sourcés avec soin.
Au menu, des petits plats
à partager avec pour seul
mot d'ordre : la convivialité.
Assis à une grande rangée
de table en bois, on laisse
les papilles voyager vers
d'autres horizons avec un
saumon gravelax infusé
à la betterave, un coulis
d'artichauts confits à la truffe
blanche, un poulpe rôti au
miso rouge ou encore un
tataki de magret avec une
réduction citronnelle et soja,
cive grillée et enoki.

Des assiettes authentiques, colorées où les amoureux des bonnes
choses trouveront plaisir dans des alliances aussi audacieuses que
gourmandes.

Décoré avec soin, le velours et la pierre soulignés par les
couleurs chaudes des murs et du mobilier donnent au lieu
une ambiance des plus cosy. Invisibles au premier coup
d'œil, l'endroit recèle de fresques réalisées par des artistes
locaux, une proximité importante pour les 4 associés :
Carole, Charlie, Chloé et Martin. Un fil rouge qui a guidé
tous les choix et que l'on retrouve dans chaque recoin du
restaurant : de la salle au bar, en passant par la cuisine.





La Boissonnière, qui n'a jamais aussi bien porté son nom, propose aussi une jolie carte des boissons pour accompagner avec brio ses tapas. Après avoir fait le tour de France à la rencontre de vignerons engagés pour dénicher des pépites, c'est près de 70 références de vins ; en biodynamie ou nature pour la plupart, que l'on retrouve chaque soir. Une belle balade gustative à travers les régions viticoles françaises, parfois surprenantes. Que ce soit le Côtes de Nuits du domaine Richard Angonin, le Remonte en ligne

du Domaine Marin Furey ou les cuvées du Domaine des Accoles, situé en Ardèche, tous les flacons promettent des instants de découverte, de partage et de joie.

Pour les amateurs de bière, le restaurant propose 8 références en pression, toutes locales et artisanales. Blanche, brune, blonde, IPA, tous les épicuriens y trouveront leur bonheur. Une belle manière de faire rayonner le savoir-faire français, en vivant de bons moments.

La Boissonnière Charonne
52 rue Léon Frot
Paris 11ème arrondissement
@laboissonniereparis

Ouverture le 3 septembre 2021
Du lundi au mercredi de 18h00 à 00h00 et du
jeudi au samedi de 18h00 à 02h00
150 places assises – Terrasse jusqu'en octobre

