

Communiqué de presse
Mars 2022



LA ESTANCIA® PARIS

27 - 29 Quai des Grands Augustins
75006 Paris



« *Le Steakhouse Argentin trendy* », c'est en ces mots que Nicolas A. Hesse, 33 ans, fondateur du Groupe Hesse et créateur de La Estancia® décrit son premier restaurant.

Ce qui est certain, c'est qu'il s'agit du restaurant préféré de tous les amateurs de bonne viande et de bon vin, de produits frais, faits maison et d'adresses branchées.

Idéalement situé dans le 6^e arrondissement de Paris, décoré avec goût, disposant d'une grande terrasse avec vue sur Notre-Dame, une ambiance sud-américaine cosy, de la musique live et des spécialités argentines dans l'assiette et dans le verre, La Estancia promet un voyage des sens depuis les plaines de la Pampa jusqu'à Buenos Aires.

La succulente viande d'Argentine

Il y a de nombreuses raisons de se rendre à La Estancia®, mais la principale est sans aucun doute pour y déguster la viande de boeuf d'Argentine avec ses frites maison et ses légumes provenant de circuits courts accompagnés d'un verre de Malbec.

La viande d'Argentine est reconnue comme l'une des meilleures au monde, sûrement parce que les boeufs des lignées sélectionnées y sont élevés en liberté dans des espaces infiniment grands, nourris exclusivement à l'herbe de la Pampa dans une région très oxygénée entre mer et montagne.



Celle de La Estancia[®] a fait l'objet de la plus rigoureuse sélection, et provient directement des meilleures exploitations argentines d'ailleurs appelées « *estancias* ».

Elle est fraîche, saine, fondante et incroyablement savoureuse.

Vous aurez le choix entre plusieurs morceaux comme le *Bife de Lomo* (le filet 39€), le *Bife Ancho* (la noix d'entrecôte 36€), le *Bife Angosto* (le faux-filet 34€), le *Solomillo* (bavette d'ailoyau 29€) ou le *Corazón de Cuadril* (le pavé de rumsteak 26€).

Vous pourrez aussi partager de grandes pièces de Boeuf avec découpe à table.

Dans ce cas il faudra choisir la *côte de boeuf* pour 2 (78€) la *Picanha* (grande pièce de boeuf argentin pour 3 (117€) ou l'*Asado Mixto* (mix grill 156€) pour 4 ou plus!

Vous pourrez également déguster les spécialités de la maison comme la *Buona Tagliata* (Entrecôte marinée à la sauce poivre vert, coupée en fines lamelles avec roquette, parmesan et tomates cerises 38€) ou des brochettes de Boeuf,



Poulet ou Gambas argentines.

Des vins argentins savamment dénichés!

Pour accompagner cette bonne viande, il faut un vin à la hauteur, surtout en France où il y a de vrais connaisseurs qu'il faut surprendre avec du vin ... Argentin, bien sûr!

De Mendoza à Jujuy dans les montagnes du nord de l'Argentine, le sommelier de La Estancia[®] a sélectionné les meilleurs vins du pays, Malbec, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot... et même du Torontes, un cépage né en Argentine.



Avec le Groupe Hesse, La Estancia[®] produit son propre vin en argentine, dans la région de Salta et propose plusieurs cépages et plusieurs cuvées. Disponibles à partir de début avril 2022.

Tarifs à partir de 6€ le verre, 25€ - 65€ la bouteille

De la viande mais « pas que »

Si La Estancia[®] revendique clairement son positionnement de steakhouse, elle veut aussi étonner par la diversité des choix proposés par ailleurs.



En entrée les fameuses empanadas argentines à partager (à partir de 5€), le ceviche de cabillaud (18€), la provoletta (10€) ou le croustillant de crevettes sauvages d'Argentine (15€).

En dessert, le Dulce de Leche maison se décline en coulant au chocolat ou en flan casero. Il faut aussi goûter la création maison le Baba au Legui (une liqueur Argentine), la tarte aux figes, au citron ou le cheese cake.

Au niveau des plats, vous serez surpris par les très bonnes alternatives à la viande, comme la milanesa porteña (26€), le pavé de saumon (24€), les linguine aux truffes (36€) ou le Mi cuit de thon façon tataki (26€).

Apéro Chic & Party Hours

La Estancia[®] est ouverte midi et soir, voire tard le soir en fin de semaine où la musique et les cocktails permettent de continuer la soirée après un bon diner et de profiter de la musique live du jeudi au samedi.



La Estancia[®] est le steakhouse Argentin branché qu'il manquait à Paris. Une viande exceptionnelle, une cuisine de haute qualité 100% fait maison à base de produits frais, un cadre cosy... et une ambiance chaleureuse.





En plus de la carte, 2 Formules déjeuner
(Entrée- plat ou plat-dessert)
à découvrir exclusivement le midi en semaine :

Formule viande d'Argentine du jour : 24 €

Formule plat du jour : 19€

LA ESTANCIA®

27 – 29 Quai des Grands Augustins

75006 Paris

Tel : 01 43 29 67 12

Website : www.laestancia.fr

Facebook / Instagram : @LaEstanciaParis #LaEstanciaParis

Horaires d'ouverture :

- Lundi : 12h - 14h30 / 19h - 00h
- Mardi : 12h - 14h30 / 19h - 00h
- Mercredi : 12h - 14h30 / 19h - 00h
- Jeudi : 12h - 14h30 / 19h - 00h
- Vendredi : 12h - 14h30 / 19h - 00h
- Samedi : 12h - 00h
- Dimanche : 12h - 00h

Parking Indigo Place Saint Michel 25 rue Francisque Gay 75006 Paris (sortie Seine) à 100m du restaurant.

Métro : Ligne 4 (Station Saint Michel - Notre Dame)

Bus : Lignes 27, 87, N12 et N13 (Arrêt Saint Michel)

RER : B et C (Station Saint Michel - Notre Dame)

