

# LA PETITE RÉPUBLIQUE

*bar restaurant*





# Il y a

Paris et la Rive Gauche, la Rive Gauche et Saint-Germain-des-Prés, Saint-Germain et son goût insatiable des belles histoires lorsqu'elles se croisent aux charmants comptoirs. Il y a, au tour et détours du mythique boulevard, un quartier d'esprit, un esprit de quartier et, depuis toujours, des adresses pour l'accompagner. Il y a 2026 et de ce côté-là de la ville, la nouvelle sensation d'une adresse ravie d'y inviter une jeune génération de bistrot.



Ryga  
gue

que voilà aujourd’hui La Petite République, 62, rue de Bellechasse. Drôle d’enseigne, drôle d’endroit pour une rencontre entre les jours et les lunes, les heures heureuses et les jolis appétits, les galeristes et les artistes, la presse et la politique, la mode et le monde, les insouciances shopping et les climats noctambules, Saint-Germain dans un inédit repaire.



# Il y a

qu'on l'appelle déjà la Petite Rép' pour cette salle de poche qui ne traîne pas à ouvrir les horizons et les conversations. Vite installé, vite adopté, on s'y attable dans un de ces décors talentueux à offrir climat. Le plafond est haut, le comptoir est long, le marbre s'y fait rieur, les photos aux murs racontent des histoires. Un épicentre convivial et cosmopolite où le chic troquet germanopratin s'amuse à croiser les bars et delis de New York, Rome, Barcelone.



# Il y a

de ces petits plats bien sentis, régalants, disponibles qui en mettent plein la bouche sans prendre la tête. Un grand chef y a mis son grain de sel (chut, c'est un secret !) dans l'élan des burratina-figues, des artichauts frits-aïoli, des frites sauce yaourt, des œufs aux 3 mayos, du foie gras poêlé au bouillon chaud, du ribs comme du poulpe grillé à la flamme, du burger joufflu de bœuf effiloché, des Saint-Jacques dorées au beurre, de la profiterole gonflée à bloc et du Lemon Curd coulant de plaisir. Puisque Saint-Germain se plaît encore à refaire le monde, les petits becs et bonnes gueules de la Petite Répu ont choisi d'en avoir le goût.





# Il y a

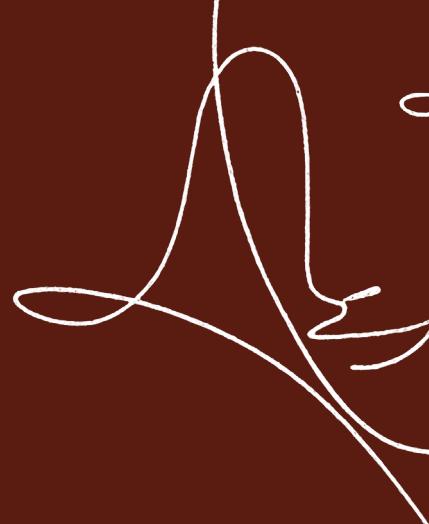
de ces vins bien sourcés, flacons de soif ou de copains, verres de contacts ou de connivence, crus de bonne nature, étiquette de belle facture qui font la vie en Loire et blanc (Chenin de Bonnigal & Bodet, Saumur Arnaud Lambert, Brin de Chèvre Clos du Tue-Bœuf...), la Bourgogne à Paname (Santenay Clos des Mouches), le Rhône au quai de Seine (La Rosine de chez Ogier), le Beaujolais à deux coude du Musée d'Orsay (Morgon Chamonard)... Blondin en aurait fait toute une nouvelle, la Petite République s'y glisse entre les vignes.

Côté cocktail, la carte convoque les esprits libres et les grandes figures : des mélanges ciselés, inspirés, un brin bohèmes. Frida Kahlo en robe de feu, Dostoïevski en manteau noir, Césaire en souffle de rhum et de citron vert.

# *Il y a*

encore la double vie, le double jeu très assumé d'une adresse midi, minuit. Le jour au bon sens de la formule déjeuner, la nuit à la volée des petites assiettes, aux verres qui tintent et aux vinyles qui crépitent. Les coudes posés quand il fait jour, les coudes levés lorsqu'il fait nuit, le son qui tourne, l'ambiance qui monte. Deux temps, deux mouvements, une même adresse au cadran de la Rive Gauche.





# Ily a

aussi, il y a enfin l'inattendu d'une sincère rencontre. Laurent Delahousse, Damien Lambrecht. Le premier qu'on ne présente plus vraiment, passioné de gastronomie. Le second dans l'énergie du goût de l'époque, déjà à la tête de la Laiterie Sainte-Chlotilde. L'un et l'autre réunis par leur quartier et ce bon plaisir de ces adresses lorsqu'elles font lieu et lien. Leur Petite République ? Liberté, boire, manger, complicité.





*Il y a*

qu'en 2026, il y a bien un après  
à Saint-Germain-des-Prés.

Son nom :

LA PETITE RÉPUBLIQUE





## INFORMATIONS PRATIQUES

### **La Petite République**

62 Rue de Bellechasse, 75007 Paris

**Ouvert du lundi au vendredi**

De 12h à 14h au déjeuner

De 19h30 à 23h au dîner

—

