



**Le
Tire-Bouchon
Rodier :
Le nouveau bar
à vins**

47 Rue Rodier, 75009 Paris

LE REPAIRE EN VOGUE DU 9E!

Amis épicuriens, bons vivants et amateurs de bistronomie sans chichi.

Depuis fin juin 2024, Marc Favier, ancien bras droit de Jean-François Piège et ex-chef étoilé du restaurant Marcore, régale avec des assiettes au tempérament affirmé.

Après avoir décroché 1'étoile Michelin, il revient à ses premières amours : l'esprit bistrot, la convivialité et le goût du partage autour de picorages salés et sucrés qui mettent tout le monde d'accord !





DANS L'ASSIETTE :

Des produits d'exception et des inspirations voyageuses. Chaque plat proposé par Marc Favier met à l'honneur des produits de qualité et de belles trouvailles locales. Des classiques de bistrot revisités comme les coeurs de canard en persillade, ses croquettes signature de brandade de morue et sauce tartare, son incontournable pissaladière façon koka, l'addictif tartare de thon rouge glace wasabi, jusqu'au fameux poulet frit des Landes sauce barbecue, chaque plat est pensé pour être partagé et picoré en bonne compagnie.





Dans les verres, pas moins de 300 références de vins finement sélectionnés par le Chef. Qu'il s'agisse de flacons rares, de petits producteurs audacieux ou de grands classiques réinterprétés, cette collection incarne l'âme audacieuse du Tire-Bouchon Rodier.

En dessert, la Mousse tiède choco-praliné et glace vanille de chez Marcore trône sur l'ardoise, rivalisant avec une poire pochée, sorbet Perrier-menthe, sauce chocolat ou une brioche perdue, crème légère vanille, caramel beurre salé.





CHARME ET SIMPLICITÉ

A quelques pas des stations de métro Anvers, Pigalle et Notre-Dame-de-Lorette, Le Tire-Bouchon Rodier joue la carte du charme et de la simplicité avec ses tables hautes ou basses, son comptoir façon « bar à manger » où trône une motte de beurre fermière géante servie à volonté.

Le Tire-Bouchon, c'est là où l'on se donne rendez-vous pour faire le bilan des six derniers mois et prendre le temps d'une pause dans nos existences chahutées ; c'est l'adresse des grandes tablées où l'on vient fêter la bonne nouvelle ou la bougie qui s'ajoute ; c'est l'adresse où l'on abandonne momentanément son régime et ses problèmes pour déguster ses petites assiettes qui donnent beaucoup d'amour.

Informations pratiques

Adresse :

47 Rue Rodier, 75009 Paris

Ouverture :

Mardi - Samedi : de 12h00 à
14h00 et de 19h00 à 23h00

@le_tire_bouchon_rodier

Crédits photos : @johanna_alam

NOMÂD RP