



LE RESTAURANT LES PERES SIFFLEURS OUVRE SA GRANDE TERRASSE POUR LES BEAUX JOURS.

Paris, le 9 avril 2026 - Le restaurant Les Pères Siffleurs ouvre sa grande terrasse située sur une paisible place à l'esprit village, au cœur du 15ème arrondissement. Accessible à partir du mois d'avril, elle est un spot idéal pour déguster plats et vins aux parfums du soleil et des beaux jours.

Une terrasse unique sur une place « de village », en plein Paris.

Sur une place arborée faisant face à l'église Saint-Lambert de Vaugirard, le restaurant Les Pères Siffleurs jouit d'un emplacement rare. L'esprit village de ce quartier offre une ambiance calme, une bulle éloignée du grouillement de la capitale, rythmée par le tintement familial de la cloche de l'église.

A partir du mois d'avril, **Philippe Polla**, fondateur et gérant des Pères Siffleurs, propose d'accueillir ses clients sur la grande terrasse du restaurant, ouverte au déjeuner comme au diner. Avec une capacité de 40 couverts, la terrasse permet de déguster des plats de la belle saison et des vins plein de fraîcheur et de fruit au soleil ou à l'ombre des marronniers.



A la carte : plats de printemps et produits de saison.

Pour l'arrivée des beaux jours, le chef **Shunsuke Takano** a imaginé des plats fidèles à sa signature de cuisine, soignée, généreuse et créative. Ils font honneur aux plus beaux produits de saison des terroirs français, avec une touche d'influence japonaise.

Parmi les choix de la carte, on peut se laisser tenter par un « Suprême de pintade rôtie, asperge verte et riz sauvage sauté, œuf mollet et tartufata » ou par un « Poulpe snacké, écrasé de pommes de terre, pak choi et huile de chorizo ».

Côté sucré, une rafraichissante « Pavlova » se déclinera selon les fruits du moment aux côtés d'un « Millefeuille à la rhubarbe, fontainbleau à la rose, morceaux de rhubarbe confite et framboise ».



Vins « nature » frais et fruités.

Ces créations printanières trouvent l'accord parfait parmi la sélection de vins « nature » de Philippe Polla, mettant à l'honneur des vignerons indépendants et engagés pour le respect de la terre et du vivant. Parmi les vins qui se distinguent pour leur fraîcheur et leur fruit particulièrement appréciés aux beaux jours, on trouve :

- Le « Fumé du Milieu », un Pouilly Fumé du Domaine Guy Baudin : frais et lumineux, aux notes d'agrumes et à la belle vivacité.
- Un Macon-Chaintré « Vieilles Vignes » de la Maison Valette : un vin d'été ample et généreux, aux notes de fruits mûrs et de fleurs blanches.
- Un Morgon du Domaine Marcel Lapierre : élégant et racé, aux arômes de fruits rouges frais, porté par une belle finesse et une subtile touche épicée.



Philippe Polla et Shunsuke Takano

Tarifs

Déjeuner : formule entrée + Plat
ou Plat + dessert 27€.

Formule entrée + Plat + dessert 32€

Dîner : Plats : 29-33€

Vente à emporter disponible sur tous les plats/

Ouvert du mardi au samedi,
de 12h à 14h et de 19h à 20h.

Les Pères Siffleurs, 15 rue Gerbert, 75015 Paris

T : 01 48 28 75 63

www.lesperessiffleurs.com