



C'EST BIENTÔT L'ÉTÉ : MAISON LOUARD OUVRE SA TERRASSE MIDI ET SOIR EN PLEIN COEUR DU 9^{ème} ARRONDISSEMENT ET INSTALLE SON CHARIOT A GLACES « MAISON » POUR UNE PAUSE GOURMANDE

MAISON LOUARD : UN CONCEPT INNOVANT DE BOULANGERIE RESTAURANT...

Maison Louvard, c'est une boulangerie qui ouvre dès 7h du matin avec une variété de pains tout juste sortis du four sur place et des viennoiseries encore chaudes et qui à l'heure du déjeuner propose une offre de salades et de sandwiches raffinés et de snacking originale.

Maison Louvard, c'est un restaurant bistronomique à la décoration chaleureuse, avec une proposition à l'ardoise et une carte aux saveurs du terroir déclinant des plats entièrement faits maison, ouvert midi et soir.

Stéphane et Virginie Louvard, deux entrepreneurs qui ont déjà créé deux boulangeries, sont à la tête de ce restaurant /boulangerie d'un nouveau genre : Stéphane, au four et Virginie en salle. Leur crédo « le bon, fait maison avec du pain en accompagnement de nos recettes ».



UNE TERRASSE RAFFINÉE AU CŒUR DU 9^{ÈME} ARRONDISSEMENT...

Aménagée avec des tables bistrot et des fauteuils en rotin, des arbustes pour apporter un peu de verdure et de fraîcheur, la terrasse de Maison Louvard dispose d'une trentaine de couverts pour un déjeuner ou un diner en extérieur, à l'ardoise ou à la carte. La terrasse est l'endroit idéal pour déguster une glace Maison à l'heure du goûter ou s'attabler pour un happy hours dans ce quartier très animé du 9^{ème} arrondissement entre Notre-Dame de Lorette et Cadet .



À LA CARTE

MIDI - entrée/ plat ou plat dessert environ 23€ - Entrée/plat dessert environ 29€/pers
SOIR - entrée/ plat ou plat dessert environ 28€ - Entrée/plat dessert environ 38€/pers

Les entrées :

Assiette de légumes du moment

Tartelette sarrazin chèvre et betterave

Les plats :

Rascasse poêlée et légumes du moment

Filet de bar snacké, chou-fleur romanesco

Risotto de petit épeautre

Onglet de bœuf

Épaule d'agneau confite poêlée de champignons et pané de polenta au parmesan

Suprême de volaille jaune et lentilles

Les desserts :

Le baba au rhum de Stéphane

Mille feuilles minute à la vanille

A MIDI FORMULE DU JOUR – 23 €

2 entrées au choix (par exemple)

Tartare de bœuf aux capres

Œuf cocotte au chorizo

2 plats au choix (par exemple) Daurade

snackée et ses petits légumes

Tendron de veau au romarin et ses carottes au jus

Desserts

Profiteroles maison

Teurgoule vanille ou cannelle

LES GLACES MAISON EN CORNET OU EN COUPES SOPHISTIQUÉES ...

Le chariot de glaces aux couleurs de Maison Louvard, stationné à l'entrée du restaurant, invite à une pause gourmande et rafraîchissante. Toutes les glaces sont faites Maison.

Coupe citron en folie 9.50 €

Sorbet citron, éclats de meringue, crème citron

Coupe infiniment chocolat 9.50€

Glace chocolat, morceaux de brownies et sablé breton, ganache monté chocolat, sauce chocolat

Coupe pavlova melba 9.50€

Fond meringue, glace vanille, sorbet fraises / framboises, fraises, framboises, chantilly et coulis fraises

Coupe noisettes en folie 11.50€

Glace praliné noisette, glace vanille éclat sablé breton, chantilly, éclats de noisettes caramélisées, caramel beurre salé, coulis de framboises



En cornet :

Le petit cornet 3.80€ - Le grand : 5.80€

Les parfums : Vanille, chocolat, praliné, fraise marra des bois, framboise, exotique, citron, cassis



MAISON LOUWARD

11, rue de Châteaudun 75009 Paris



Boulangerie :

du lundi au samedi de 7h à 20h30

Salon de thé:

du lundi au samedi de 7h à 19h

Restaurant :

du lundi au samedi sauf lundi soir

De 19h à 22h30

Fermeture à minuit

www.maisonlouvard.com

|rpca|