

PAPA POOL

BISTROTS
PAS
PARISIENS

Bistrot de saison



Les Bistrots Pas Parisiens dé
barquent à Clamart.

Dans la famille des Pas
Parisiens, on demande...

PAPA POOL !

La famille des Bistrots Pas Parisiens s'agrandit en accueillant leur dernier né et dixième bistrot, PAPA POOL !

C'est au cœur du nouvel éco-quartier Panorama que le chef Arnaud Delvenne et Stéphane Rotenberg, à la tête des Bistrots Pas Parisiens, ont décidé d'ouvrir leur nouvelle adresse dans la lignée des précédentes : une cuisine de Chef accessible pour tous.

Ce bistrot de saison propose une chaleureuse ambiance de chalet de montagne pour l'hiver, puis se transformera en une station balnéaire dès l'arrivée des beaux jours.

Au printemps, les palmiers



**Arnaud Delvenne &
Stéphane Rotenberg**



remplaceront les sapins, les télécabines laisseront place aux transats et chaises longues au bord d'un plan d'eau de plus de 2 hectares.

Un premier restaurant en France pour l'ex-finaliste de Top Chef qui quitte sa Belgique natale pour poser ses casseroles dans un Clamart en plein essor. Ce nouveau hot-spot n'a pas fini de faire vibrer les alentours avec l'installation de la plus grande terrasse estivale des Hauts de Seine. Dépaysement assuré

avec une vue sur le lac. « Papa Pool, c'est un tout nouveau défi pour moi. Je suis tombé immédiatement sous le charme du Panorama ; et j'ai tout de suite senti que je pourrais en faire un lieu de joie, de rencontre qui me ressemble. J'y ai retranscrit tout ce qui m'anime : la gourmandise, la bonne humeur et le partage. » Arnaud Delvenne.



Un bistrot au rythme des saisons

Ce nouveau bistrot familial, de 138 couverts en intérieur et 200 en terrasse, au bord de la capitale, a été entièrement pensé pour faire voyager et transporter les clients avec une gastronomie française, gourmande, servie dans une ambiance détendue et joviale dont seuls les Bistrot Pas Parisiens ont le secret.

La carte change au rythme des saisons et se veut accessible avec un menu, entrée, plat, dessert à 29,99 €, des cocktails détonants à 11,99 € et une carte des vins qui fait la part belle aux vignobles français.

Au menu cet hiver ? Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental, crouton à l'ail ; chou farci d'épaule de veau, Échine de porc et lard embeurré de chou, sauce tomate service en cocotte ; haut de cuisse de volaille rôti, pilon confit, légumes pot-au-feu, bouillon crémé au vin jaune ; magnifique bavette de bœuf; tartiflette ; et autres plaisirs sucrés, pavlova, pain perdu, chou praliné et l'agrumes revisités.

A propos des Bistrots

Pas Parisiens

Les Bistrots Pas Parisiens, ce sont 10 adresses qui font bouger les alentours de la capitale. Nichés à quelques minutes du tumulte parisien, les 9 restaurants et la boulangerie sont un hommage à la gastronomie et au savoir-faire français. Leur point commun ? L'envie de rendre accessible à tous la cuisine de chefs, pour certains étoilés.

À retrouver aux bistrots Splash à Asnières, Chez Monix à Asnières, Sapristià Reuil-Malmaison, Saperlipopette à Puteaux, Bistrot Top Chef à Suresnes, Bistrot Pas Parisien à Colombes, Là-Haut à Suresnes, La Pas Parisienne en Normandie, Papa Pool à Clamart et à la boulangerie Perlin Tatin à Reuil-Malmaison.

Un maillage dans les Hauts-de-Seine qui n'a pas fini de s'étendre avec l'ouverture de 4 nouvelles adresses d'ici la fin d'année : Boulogne-Billancourt, Sèvres, La Garenne Colombes et Croissy.



BISTROTS
PAS
PARISIENS



SAPERLIPOPETTE!

TOP CHEF
LE BISTROT

BISTROT
PAS
PARISIEN

la
haut

SAPRISTI

PERLIN TATIN

SPLASH

eclectic
BISTROT DISCO

Puteaux

Suresnes

Colombes Suresnes

Rueil-Malmaison

Rueil-Malmaison

Asnières sur Seine

Paris - Beaugrenelle