

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Perchoir dévoile sa néo-brasserie perchée au sommet du 15ème arrondissement à Porte de Versailles !

Embarquement immédiat pour la nouvelle néo-brasserie du Perchoir... Perché sur un rooftop du 15ème arrondissement et bien connu de la vie nocturne parisienne, Le Perchoir Porte de Versailles dévoile son tout nouveau concept de néo-brasserie et une carte totalement repensée !

Cette adresse va s'imposer comme le hot spot de la saison où la cuisine française se marie à la cuisine contemporaine. Toujours à l'affût des nouveautés, la bande la plus perchée de Paris revisite la cuisine française avec des saveurs singulières.

Une brasserie végétalisée en rooftop

À proximité de la Porte de Versailles, dans le 15e arrondissement de Paris, Le Perchoir est le phare de la scène parisienne. Cette néo-brasserie incarne l'esprit festif et le goût de la tradition à la française. Cette adresse a la même vocation que ses aînées : bien manger dans un cadre festif en rooftop.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Un ADN bon vivant avec une nouvelle carte

Cette saison, Le Perchoir se frotte aux classiques revisités de la cuisine traditionnelle française. Au menu, l'oeuf parfait meurette avec lardo di Colonnata, le gravlax de truite du Vercors, crème citron, ciboulette & aneth, la côte de bœuf à partager, le cabillaud grillé, beurre blanc fumé, cima di rapa/citron, et les tagliatelles à la crème de morilles et oloroso.



De grands classiques également à déguster, la cassolette de moules marinières, les poireaux vinaigrette xejes & guindillas, la blanquette de veau accompagnée de riz pilaf & écorce de cédrat, ainsi que le vol au vent servi avec des légumes d'hiver rôtis. Pour une touche sucrée revisitée, Le Perchoir invite à conclure son repas en beauté avec le café Fin de Partie, une fusion de Café Kawa et de Single Malt Whisky, proposé par la Maison Benjamin Kuentz.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Des pépites à la carte des vins

Du côté de la carte des vins, Le Perchoir Porte de Versailles mise sur une carte élaborée avec passion par des producteurs respectueux de leur terroir, et invite à découvrir de nouvelles pépites. À partir de 34 euros pour les bouteilles, l'équipe joue sur les monocépages des vins rouges et blancs au verre.

Pour les amateurs, la sélection comprend entre 200 et 220 références, avec même 25 magnums et jéroboams pour les plus audacieux ! Sans oublier les 20 champagnes en bouteille pour faire pétiller son repas. Avec un minimum de 70 % de bios, cette sélection de raisins est l'œuvre de Benjamin Leroy, directeur du lieu et fondateur du bar à vin parisien Les Amoureuses.

Quelques références à découvrir :

Blanc :

Île de France- Domaine Bouche du Roi "Les Louis d'Or, 2020" - 54 euros

Bourgogne Manuel Olivier, 2020 - 48 euros

Tokaji, Samuel Tinon "Cuvée des Écoliers", 2021- 51 euros

Rouge :

Beaujolais Village , Régis & Sylvain "Gamay", 2020 - 34 euros

Marsannay Domaine Chanson, 2019 - 69 euros

Saumur Champigny- Domaine des Roches Neuves, 2022 - 44 euros

Bulles :

Ayala Brut Majeur N.M - 90 euros

Crémant d'Alsace - Charles Frey, « Brut Nature », 2020 - 37 euros

Charles Heidsieck - Brut Rosé, N.M - 95 euros

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

DJ Sets et groupes live tous les week-end

Connu également pour faire danser la scène parisienne, au Perchoir Porte de Versailles la musique est à l'honneur, on fait la fête sur une sélection musicale perchée chaque vendredi et samedi soir avec des DJ et groupe lives jusqu'au bout de la nuit (ou presque). En quelques mots des nuits de folie au Perchoir, où la fête ne s'arrête jamais vraiment !

Infos pratiques :

2 Avenue de la Porte de la Plaine, 75015 Paris

Ouverture du mardi au samedi - le soir uniquement

Service de 19h30 à 23h et fermeture à minuit en semaine

Fermeture à 2h le vendredi et samedi

Tarifs :

- Entrées : Comprises entre 8 € et 18 €
- Plats : Compris 20 € et 45 €
- Desserts : Compris entre 8 € et 12 €

À propos du Perchoir

Référence majeure de la nuit parisienne depuis 2013, la bande du Perchoir (4 adresses dans la capitale) ne s'est jamais endormie sur ses lauriers. Inventeurs du «rooftop à la Française», elle décline aujourd'hui ses savoir-faire : conception de lieux, restauration, événementiel, innovation RSE, art contemporain, production musicale... Leur histoire est aussi celle d'une capitale tournée vers l'avenir, ouverte à la nouveauté et consciente des enjeux environnementaux.

<https://leperchoir.fr/>