



Père & Fils, Burger par Alléno

La transmission d'une vision et du plaisir gourmand

Yannick Alléno ré-ouvre Père & Fils, Burger par Alléno dans un nouveau décor créé pour ses « **Burgers Hédonistes** ». Ouvert avec son fils Antoine en 2021, le lieu se réinvente dans une nouvelle ambiance et accueille désormais ses clients dans un univers faisant la part belle à la filiation et la transmission.

Le nouveau décor de Père & Fils, Burger par Alléno

Inspiré des « Diners » américains ainsi que des bistrotis parisiens, Père & Fils, Burger par Alléno dispose de deux grands comptoirs ouverts sur la cuisine permettant d'entrevoir la préparation des burgers signés du Chef étoilé et de son fils, Antoine.



Au rez-de-chaussée, de larges banquettes invitent au partage et à la convivialité dans un esprit très contemporain. Un large pan de mur de l'escalier s'habille d'illustrations façon street-art avec une thématique commune, la transmission entre père et fils et l'envol du fils vers la liberté de créer son propre univers. A l'étage, l'espace a été pensé comme un loft modulable

pouvant être privatisé pour divers événements. Les matières nobles et simples s'associent pour créer une ambiance chaleureuse et accueillante.

Les nouveautés à la carte

La transmission si chère au Chef Yannick Alléno se retrouve aussi dans la carte qui se réinvente avec l'ajout de nouveautés. La Cheffe de cuisine Anisa Usmanova, déjà aux côtés d'Antoine Alléno à l'ouverture en 2021, propose deux nouvelles créations en plus des incontournables Arsène, plébiscité dès l'ouverture en 2021, et Lupin, un burger végétal : le Napolitain à la viande de veau ou le Nikita avec son voile de Cheddar.



La carte s'enrichit également d'une alternative aux burgers avec de généreuses salades fraîches et créatives comme la salade Tomate confite, met wings de poulet à l'aigre doux ou encore une version avec de la courgette violon à la fondue de pêches et pistache et un fromage frais de noix de cajou

Côté desserts, on fait le plein de gourmandises avec des nouveautés glacées et croustillantes comme la Bomba au caramel salé et noisettes torréfiées ou encore le dessert glacé « Paradise », hommage à Antoine, un sundae revisité et fait maison.



INFORMATIONS PRATIQUES :

Les burgers sont proposés à partir de 14€ - en formule menu à partir de 19 €

Les salades sont proposées à partir de 11€ pour les petites et 16€ pour les grandes

Desserts 5 €

Père & Fils, Burger par Alléno

Beaupassage, 53-57 rue de Grenelle, 75007 Paris

Du Lundi au Vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h
Samedi et Dimanche de 12h à 22h

Disponible sur place et en livraison

www.burgerperefils.com

Instagram

[Père et Fils par Alléno](#)