



Champagne
HENRIOT
MAISON FONDÉE EN 1848

Le Petit Rétro

FLÛTE 75 CL
BOUTEILLE 75 CL

Blanc de Blancs
FLÛTE 75 CL
BOUTEILLE 75 CL

Le Petit Rétro
Maison fondée en 1904

**LE PETIT RÉTRO PAR IRWIN
DURAND AVEC GUY SAVOY,
LA NOUVELLE TABLE PARISIENNE DE LA RENTRÉE**

**UN NOUVEAU CHAPITRE
S'OUVRE POUR LE PETIT RÉTRO,
INSTITUTION DE QUARTIER
ÉTABLIE DEPUIS 1904 AU
5 RUE MESNIL DANS LE
16ÈME ARRONDISSEMENT.**



Dès le 3 septembre, Irwin Durand signera une carte « cuisine de bistrot » dont les maîtres mots sont authenticité, gourmandise et goût.

Le chef de 32 ans, déjà à la tête de la table étoilée Le Chiberta, reprend avec Guy Savoy ce bistrot vintage niché dans une rue en retrait de l'agitation de la place Victor Hugo depuis plus d'un

siècle, où faïences et boiseries classées font de cet endroit unique un « must » pour les amateurs de style Art nouveau.

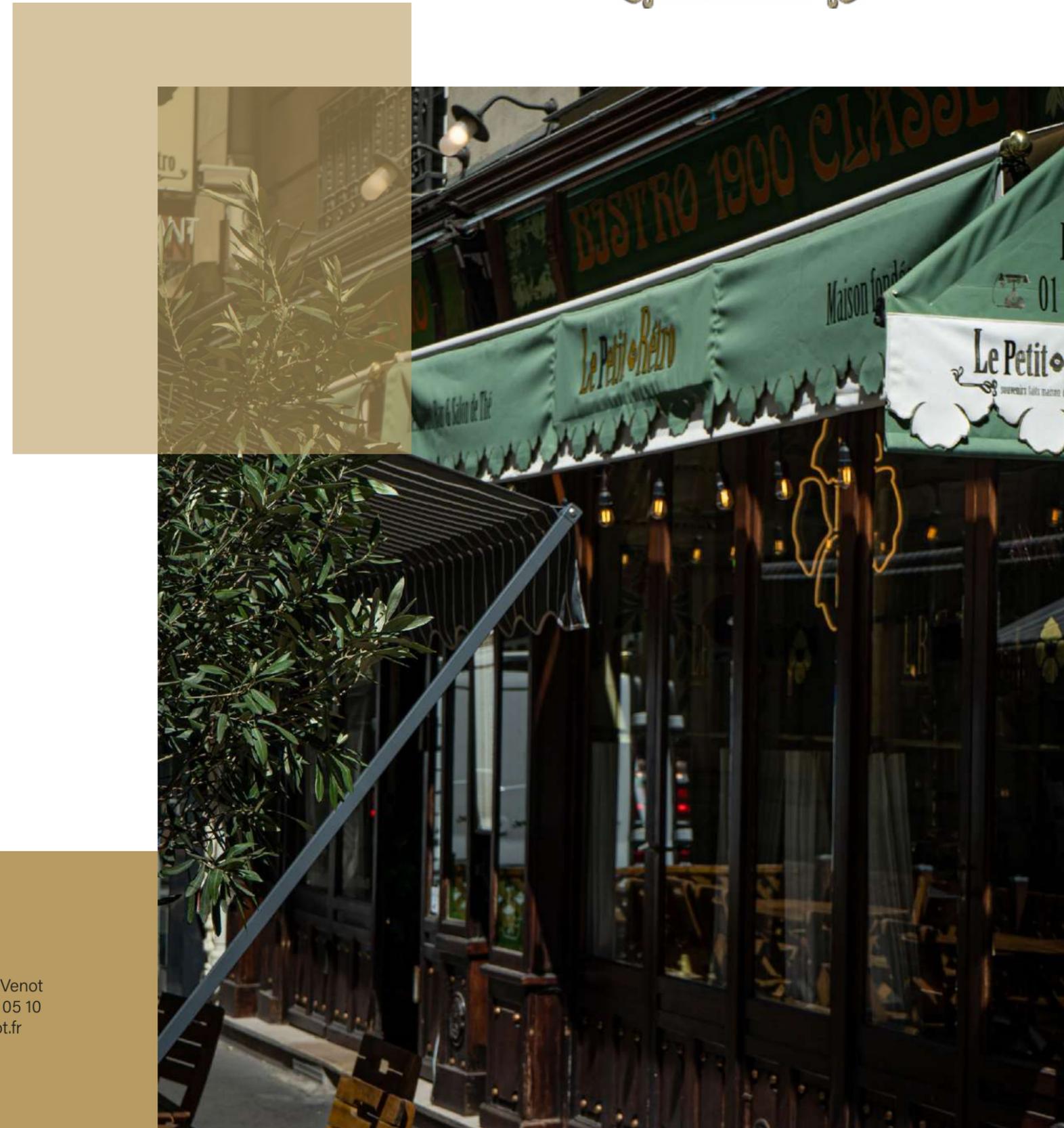
La façade et l'intérieur auxquels tiennent les habitués ont été rafraîchis sans être dénaturés. Le restaurant de 70 couverts se compose de trois espaces et dispose également d'une terrasse sur rue.





Le Petit Rétro

Maison fondée en 1904



Le Petit Rétro proposera une cuisine simple où le meilleur du produit est dévoilé sans le dénaturer, dans une ambiance décontractée et des valeurs dans lesquelles Irwin Durand se reconnaît. La carte reflète tout d'abord l'amour du chef pour la cuisine de terroir, les textures et les arômes. Des assiettes fraîches et inventives qui évolueront au fil

des saisons, synonymes d'une cuisine de plaisir, comme par exemple la tomate farcie, la tartine d'os à moelle, des plats cocotte ou encore un clafoutis ou la profiterole, glace vanille de Madagascar en dessert. La carte des vins fait la part belle aux régions françaises, avec une sélection pour tous les budgets.

INFORMATIONS PRATIQUES

5 rue Mesnil - 75116 Paris
Ouvert au déjeuner et au dîner,
du lundi au samedi

Menus déjeuners :
31€ entrée/plat
36€ entrée/plat/dessert
01 44 05 06 05

L'EQUIPE

Maxime Quarre, responsable de salle depuis 9 ans, opérera en maître de maison, tandis que le chef exécutif Miguel Gonzalez officiera aux fourneaux.

CONTACT PRESSE

Bureau de presse Pascale Venot
Camille Dupuy - 06 58 89 05 10
Camille.d@pascalevenot.fr