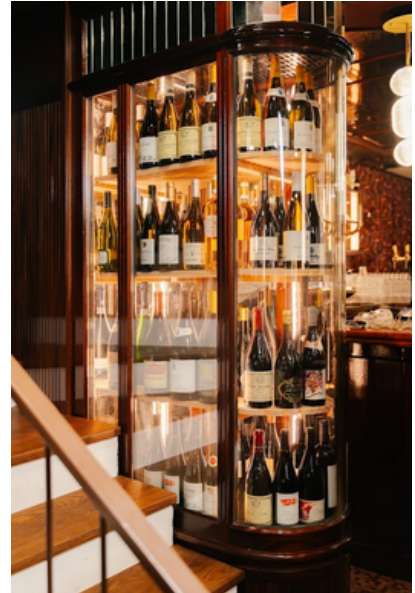


ROUGE

suffren



Le restaurant Rouge ouvre ses portes avenue de Suffren et dévoile une table où la chaleur, la chair et la flamme composent une véritable promesse de réconfort. Ni bistrot, ni brasserie, ni adresse classique : Rouge est un lieu feutré, sensuel, presque confidentiel, pensé pour célébrer le temps long, le partage et la gourmandise authentique.

Dans une salle intimiste, la cuisine se raconte avec précision : viandes rouges grillées ou lentement mijotées, jus corsés et nappants, légumes rôtis entiers, plats à partager. Une cuisine lisible, racée, sans esbroufe, où la matière prime : le feu colore, le jus caresse.

La carte met en avant des plats emblématiques tels que le tataki de bœuf, le tournedos, le tartare préparé minute, le faux-filet maturé ou encore le Burger Rouge. Les pièces à partager comme la côte de bœuf, l'épaule d'agneau pour 3 ou 4 ou le plateau Signature Rouge assortissant plusieurs viandes sélectionnées incarnent pleinement l'esprit de table chaleureuse et raffinée propre au restaurant Rouge. Les douceurs prolongent l'expérience avec le baba au rhum, le pain perdu caramel-vanille, la mousse au chocolat ou encore l'ananas rôti et sa crème glacée.

En écho à cette cuisine de matière, Rouge propose une carte des vins resserrée mais précise, construite autour de signatures lisibles : champagnes élégants, blancs droits et gastronomiques, et une sélection de rouges profonds pensés pour accompagner les pièces grillées et les jus corsés de la maison. Une cave cohérente, sans ostentation, qui privilégie l'accord et la justesse.

À la tête des fourneaux, le chef Yahya El Azaar, jeune cuisinier passionné formé au sein de certaines des plus grandes maisons parisiennes, donne à Rouge son identité incarnée et précise. Passé par La Dame de Pic*, L'Oiseau Blanc** (David Bizet) et L'Abysses** (Yannick Alléno), il y a affûté son sens de l'esthétique, du geste juste et des jus profonds. Son expérience de second de cuisine à Madame Brasserie, Thierry Marx, en fait un chef exigeant, rigoureux et doté d'un rare sens du soin.

Chez Rouge, il signe une cuisine de confiance, chaude, délicate, où chaque produit, viande comme légume, est respecté, valorisé et servi dans sa vérité. Une cuisine de matière, de précision, de lumière et de velours.