

# Vert Sauvage

## LE VERT SAUVAGE, UNE SOIRÉE COMME À LA MAISON, EN MIEUX.

Au cœur d'un Paris vibrant et vivant, au 6 de la rue Rougemont (Paris 9), se niche une adresse des plus dépaystées aux influences balinaises : Vert Sauvage. Pousser les portes de ce bar à manger, c'est embarquer vers un voyage sensoriel et gustatif. La convivialité en plus.

Subtil mélange de tout ce qu'il aime et représente, Serge Ahoey a créé un lieu à son image : désarmant de simplicité et profondément accueillant. Son secret pour cette adresse ? Un triptyque qui sonne comme une devise : une décoration qui enchante, une cuisine qui envoûte, une ambiance qui réchauffe et fait danser les cœurs.



### DÎNER À VERT SAUVAGÉ, DINER CHEZ VOUS.

Vert Sauvage est un véritable paradis tropical pour ceux qui ont l'envie dévorante de profiter de la vie, dans tout ce qu'elle a de plus simple, le temps d'un dîner ou d'une soirée festive. Ici, ce sont les gens qui font le lieu. Franc et sympathique, l'accueil plonge immédiatement les parisiens curieux ou les touristes de passage dans une atmosphère détendue. Un esprit chaleureux accentué par une décoration soignée et végétale où les yeux ne

cesse de se perdre avec l'émerveillement des premières fois. À chaque fois. Hommage à la nature luxuriante et verdoyante balinaise qu'il aime tant, Serge a pensé chaque recoin comme une évasion. Papier peint végétal, olivier trônant fièrement au milieu de la salle, grands fauteuils en osier pour se lover, lustres en paille qui laisse filer une lumière tamisée telles des lucioles dans les arbres. Un esprit cosy qui procure une sensation de bien-être immédiate.





Côté cuisine, la carte fait la part belle aux produits frais et de saison. Tout est fait maison, des plats aux desserts, par le Chef Filipe qui a à cœur de transmettre toute sa générosité avec des tapas simples et réconfortantes. Pétales de gouda à la truffe ; raviolis de crevettes, blettes au sésame et crème de maïs ; gua bao poulet, cacahuète et coriandre ; tarte fine au quinoa, saumon gravlax et betteraves ; tataki de bœuf, crème carottes et pak choi ; agneau caramélisé, houmous aux épinards et pignons ; tiramisu aux fruits rouges ; cookie moelleux, chocolat blanc et caramel, le chef puisent ses inspirations dans ses voyages et (r)éveille les papilles avec des saveurs venues d'Asie.



Pièce maîtresse du lieu, le bar regorge de quilles dénichées aux quatre coins de la France. Entre vigneron confidentiels et appellations emblématiques, la carte des vins se veut pointue et donne l'occasion de découvrir quelques belles pépites. Pour les férus de cocktails, les classiques se mêlent à des créations plus audacieuses, savamment imaginées par le mixologue des lieux. Deux mots d'ordre comme fil conducteur : fraîcheur et gourmandise.

À Vert Sauvage, on mange, on rit, on boit, on partage, on vit. On se sent bien, tout simplement.





## À PROPOS DE SERGE AHOVEY

Restaurateur passionné, Serge aime la vie, Serge aime les gens. Pour lui, il n'y a pas de hasard : on rencontre les bonnes personnes au bon moment. Gourmand de nature, il se plaît à faire partager son expérience à ses convives. Il est la marque de fabrique de ses 4 établissements, l'élément clef que l'on ne raterait pour rien au monde et qui font le succès de La Mangerie (Paris 4), du Rouge à Lèvres (Paris 9 et Beaune) et de Vert Sauvage (Paris 9).