



LE TITI PALACIO PRÉSENTE SA NOUVELLE CARTE !

Depuis le 1er avril, les visiteurs du THE PEOPLE PARIS MARAIS et les gourmands présents sur la capitale, peuvent découvrir la nouvelle carte du Titi, lieu de food et de fête niché dans une jungle urbaine en plein cœur de Paris.

Au menu, 3 nouvelles cartes - Le Restaurant, La Guinguette et le Bar, adaptées à chaque moment de la journée, avec des plats français généreux et gourmands faits à partir de produits locaux et de saison.



LE TITI, UN LIEU ÉTONNANT À (RE)DÉCOUVRIR AU CŒUR DU MARAIS

Conçu par l'architecte Olivier Lekien, ce lieu atypique a de quoi surprendre ! Situé dans le 4ème arrondissement de Paris, entre l'Île de la Cité et le Jardin des Plantes, le nouvel éco-quartier Morland Mixité Capitale dévoile le TiTi, un restaurant d'un nouveau genre dans une serre géante de plus de 500m². Café, cantine du midi, bar à tapas, spot à cocktails, les propositions et la programmation évoluent en fonction des heures de la journée et des envies de chacun.

UNE NOUVELLE CARTE ADAPTÉE À CHAQUE MOMENT DE LA JOURNÉE !

La carte s'est refait une beauté et revient aux incontournables du bistrot, pour une cuisine plus simple, plus généreuse et plus frenchy que jamais !



POUR DÉJEUNER OU POUR DÎNER, DIRECTION LE RESTO !

Ouvert de 12h à 14h et de 19h à 22h, le lieu propose une cuisine authentique et conviviale. Parmi les entrées, on retrouve les classiques de bistrot (de 5€ à 15€) comme les œufs mayonnaise, un pâté en croûte aux olives de Kalamata ou encore des asperges revisitées avec noisettes et parmesan. Côté plats, le TiTi propose les incontournables tartare, salade César et parmentier de boeuf mais aussi des madeleines de Proust comme « Les Coquillettes du chef » gratinées à la truffe et « Le Volcan a du jus », une saucisse à la sauge avec purée maison (de 14€ à 19€). Pour ceux qui ont encore un petit creux, on se laisse tenter par des desserts iconiques faits maison (compter de 6 à 8€) : crème brûlée à la vanille, mousse au chocolat, riz au lait avec pistache et crème anglaise, mais aussi une tarte aux fruits de saison ou encore le fromage du moment.





À PARTIR DE 18H00, C'EST L'APÉRO AU TITI !

Avec des amis, en amoureux ou en famille, on plonge dans la carte de La Guinguette pour choisir des tapas à partager. Comme à la carte du Restaurant, celle de La Guinguette affiche des incontournables pour l'apéro, de 6€ à 10€ : pommes de terre grenailles, pâté en croûte, tapenade d'olives, tarama... Mais aussi des créations originales signées TiTi comme la crème de haricots blancs, noisettes et pita, et le "TiTi Chien chaud", un hot dog à la saucisse du Tarn et son confit d'oignons au piment d'Espelette et pickles. Pour les planches, celle à la charcuterie "La cochonnaille est très canaille" et "Veggie groovy", la végétarienne, sont à 20€.





POUR BOIRE UN VERRE (OU DEUX) !

Côté bar, en plus des classiques connus de tous, le TiTi propose des cocktails signatures réalisés par des mixologues. Parmi les 7 cocktails signatures (12€), qui donnent tous plus envie les uns que les autres, on se laisse tenter par le "Bikini", à base de Gin malfy con Arancia, Prosecco, eau pétillante et citron ou par le "Coup de Soleil" avec de la Tequila Jose Cuervo reposado, liqueur de mandarine, eau pétillante, menthe fraîche, fraise et citron vert. Pour les plus traditionnels, une sélection de vins - rosé, rouge et blanc, est bien sûr aussi proposée à la carte, comme pour les plus sages, avec 3 mocktails ultra rafraîchissants.





À PROPOS DE GRAPE HOSPITALITY

Grape Hospitality est opérateur propriétaire et gestionnaire de 111 hôtels et 82 restaurants dans 8 pays européens, représentant plus de 10 000 chambres. Grape Hospitality est aussi gestionnaire d'hostels avec 10 établissements en France et a pour ambition de devenir un acteur majeur sur ce marché avec une offre hybride lifestyle. En 2022, le groupe crée à cet effet la marque « The People ». Grape Hospitality s'appuie sur un pacte d'actionnaires stable et reconnu, avec principalement Eurazéo pour accélérer la transformation des sociétés aux potentiels de croissance les plus prometteurs.

INFORMATIONS PRATIQUES

TiTi Palacio,

17 boulevard Morland, 75004 Paris

01 81 22 40 89

@titi.palacio

<https://www.titipalacio.com>