

BONJOUR LILLE

PNY annonce son arrivée sur Lille et pose ses valises au **numéro 39 de la mythique place Louise de Bettignies**, en plein cœur du Vieux-Lille. L'enseigne est ouverte 7 jours/7.



Communiqué de presse
26 avril 2023





« C'est depuis le quai de la **place Louise de Bettignies**, à Lille, que notre paquebot France-Amérique a pris le large, jeudi dernier, à pleine vapeur, direction le plus beau des mondes. Baptisé par une soirée qui a laissé des séquelles, notre vaisseau amiral accueille dès aujourd'hui son aimable clientèle sur **trois niveaux, trois salles, trois ambiances**.

Au rdc, notre **terrasse-bar**, certifiée "plein sud", et garantie sans ombre aucune nécessite une protection solaire adaptée. Le litron de bière, sélectionné avec un zèle qui nous a rendus célèbres, vous permettra d'endurer le top 3 des canicules de l'été sans jamais transpirer.

Seriez-vous disposé(e) à gravir quelques marches et c'est un monde aux couleurs nougat et lagon qui s'offre à vous. Déambulez dans **notre dédale de salles à manger aux vues imprenables** et commandez notre légendaire Return of the Cowboy medium rare avec une piscine de rosée nature et prenez-vous pour le boss du Miami Art Basel.

Au dernier étage, au ciel du dernier pont, 42 boules disco proposent les premiers pas d'une valse étoilée. Placez votre belle (votre beau ténébreux / votre belleau) face à vous et notre service 5 étoiles Z-génifié vous proposera, à travers une carte de cocktails aux couleurs des mille mers, de quoi passer aux vérités célestes avec le naturel d'un soleil qui se lève.

A la barre, Timothée, capitaine à la coupe parfaite, a mis le cap sur les pamplemoussiers des îles Vierges. **Samy, le mousse en chef**, s'est auto-proclamé responsable chorégraphie et veille sur la qualité de votre hydratation. **Tandis qu'une équipe de rêve tient les fourneaux avec une énergie et une précision militaire.**

On a mis du notre dans cette aventure. On espère de tout notre cœur qu'elle vous plaira. »



À PROPOS DE PNY

PNY a été créé en décembre 2012 par Rudy Guénaire et Graffi Rathamohan avec une mission simple : **ramener ce que l'Amérique fait de meilleur.**

Et pour proposer d'excellentes recettes, il faut les **meilleurs ingrédients.**

Rudy et Graffi ont parcouru la France et le Royaume-Uni pour trouver les producteurs les plus exigeants et ont noué avec eux des relations exclusives, faites pour durer.

La viande est issue d'un élevage de races d'exception élevées en plein air, nourries de pâtures des champs et collines de Corrèze dans des petites structures familiales respectant le bien-être animal. **Les cheddars proviennent d'une petite ferme du Somerset.** La recette des petits pains, cuits chaque nuit, dort dans un coffre-fort secret.

Depuis sa création, PNY est régulièrement salué. **Elu meilleur burger de tous les temps à Paris, l'enseigne figure également parmi la liste des 100 tables à faire avant de mourir, d'après le Figaroscope.** Une vraie fierté pour toute l'équipe.

« Avec PNY, nous avons toujours voulu faire les choses bien : les bons produits, la bonne équipe, la bonne déco », expliquent Graffi et Rudy.



À LA CARTE PNY VIEUX-LILLE

Nous proposons de bons burgers, des pancakes fluffy, des bières couleur d'or, des cocktails de bar d'hôtel et la vraie recette de la Caesar salad.

Pour cette nouvelle adresse Lilloise, nous avons imaginé une **recette spéciale à partir d'un fromage local : Le Vieux-Lille**, avec des champignons et oignons confits à la bière et une sauce poivre moutarde.

Notre sélection de bières artisanales et locales compte de nombreux coups de cœur : Une Pale Ale d'*Anos Teke* médaillée d'or à la longueur en bouche incomparable, l'*Under Acid* des amis de chez *Brique House* aux saveurs fruitées et acidulées, la Juice Junkie onctueuse de chez *BBP* ou encore une triple de *Malt & Furious* aux arômes maltés.



PNY VIEUX-LILLE

39 place Louise de Bettignies
59800 LILLE

Open 7/7

PNY

@pnyburger
pnyburger.com

Crédit photo

© Pierre-Lucet Penato