



APO

Communiqué de Presse, Avril 2025

Apo : Un lieu de convivialité, de découverte culinaire et de vins à partager

Apo, nouveau restaurant à Boulogne-Billancourt, est bien plus qu'un simple établissement culinaire. **Ce lieu décontracté et chaleureux invite ses visiteurs à partager un moment unique**, où se mêlent convivialité, cuisine aux saveurs éclectiques et une sélection de vins passionnée.

Chez Apo, la cuisine n'a pas de frontières. "*C'est une cuisine d'ici et d'ailleurs*", explique la fondatrice. Inspirée par ses voyages, ses découvertes et sa passion pour les produits frais et de saison, **la carte évolue régulièrement, avec des plats uniques pour le déjeuner et des petits plats à partager le soir.** Chaque plat est une invitation à la découverte et au partage, dans une ambiance décontractée où l'on se sent immédiatement chez soi. Véritable lieu de partage et de convivialité, comme il en existe peu à Boulogne.

La carte change toutes les deux semaines **pour offrir de nouvelles expériences gustatives, toujours axées sur la simplicité et la qualité des produits.** De plus, un plat spécial peut apparaître en fonction des découvertes de l'équipe, ajoutant une touche d'improvisation et d'authenticité à chaque repas.



Formules Variées pour un Déjeuner Savoureux

Le déjeuner est l'occasion de savourer des plats simples et raffinés, **élaborés avec des produits frais et de saison**. La carte du midi propose une sélection d'entrées variées, comme le ceviche de maigre, leche del tigre, herbes fraîches et les poireaux rôtis, œuf confit au soja ainsi que le fenouil rôti, boulghour, yaourt au tahini... Parmi les plats, on trouve un classique réconfortant : la saucisse au couteau, écrasé de pommes de terre, jus corsé, le pavé de lieu jaune, chou pak choi, agrumes brûlés et le fameux poulet yassa ainsi que la patate douce, gremolata, feta...



Crédit : Florian bellot

Le soir, retrouvez de nombreux petits plats à partager (ou pas)

Le dîner chez Apo est une véritable invitation à la découverte et au partage, avec une sélection de plats délicieusement savoureux à déguster seul ou à partager. La crème de betterave, accompagnée de brocciu et de pignons de pins grillés, les coques au beurre miso avec des herbes fraîches, ou encore le chou-fleur rôti nappé de spicy mayo, sont autant de saveurs raffinées à découvrir. Les crevettes sautées à la crème de chorizo Bellota et au citron vert complètent cette palette gourmande.

Pour les plus gourmands, la côte de bœuf (1 kg, pour 2 à 3 personnes), servie avec des grenailles et du chimichurri, est un choix parfait. Le magret de canard, accompagné d'endives braisées et d'un caramel d'hibiscus, et le bœuf, relevé de sauce chimichurri et de cacahuètes, ne manqueront pas d'enchanter les palais.

Enfin, pour une touche encore plus authentique, la saucisse au couteau, servie avec des pickles de moutarde et un jus corsé, ravira les amateurs de saveurs généreuses.



Crédit : Florian bellot



Crédit : Florian bellot

Un lieu de convivialité où l'on se sent chez soi

L'ambiance d'Apo allie l'authenticité d'un bistrot à l'envie de faire voyager. Des photos, des livres et, surtout, une musique soigneusement choisie créent une atmosphère à la fois chaleureuse et décontractée. *"Il manque encore mille choses pour que je sois vraiment satisfaite", confie la fondatrice, "mais chaque détail du lieu reflète une part de moi, et de ceux qui m'entourent."*

Une cave à vin passionnée

L'amour du vin est au cœur de l'expérience chez Apo. *"Je suis une véritable passionnée de vin"*, confie la fondatrice. Forte de nombreuses années de dégustation et de formation, elle choisit ses vins de manière intime et personnelle, en collaboration directe avec les vignerons ou à travers des agents, tels que Laura Lardy, le Domaine des Ardoisières, Terra Vita Vinum, le Domaine des Marnes Blanches, et Alberto Lot, pour n'en citer que quelques-uns. Chaque bouteille est choisie pour sa qualité et son potentiel à surprendre et à ravir les invités.

Apo propose également **un service de vente à emporter** pour ses vins, permettant à ses clients de prolonger l'expérience à la maison. Le vin, est plus qu'un accompagnement : c'est une découverte, une histoire, une rencontre entre le produit et ceux qui le partagent.



À NOTER !

100 bis Avenue Victor Hugo – 92100 Boulogne Billancourt
Horaires : Du lundi au vendredi midi (12H-14H30) et soir (19H-22H30)
et le samedi midi à partir d'Avril.

Menu déjeuner : Entrée + plat ou plat + dessert : 24 euros / entrée + plat + dessert : 28 euros
Dîner : prix petits plats à partager entre 8 et 12 euros