



BARATRUF DÉVOILE LA CARTE DE SPRITZ LA PLUS CRÉATIVE DE PARIS

30 recettes, 30 raisons de trinquer sous le signe du diamant noir

À deux pas de la Place des Vosges, dans le tout premier comptoir de trufficulteur parisien, l'apéro prend des couleurs inattendues. Si la truffe de Bourgogne y est reine, **le spritz est son fidèle compagnon de comptoir**. Et pas n'importe lequel.



Chez **Baratruf**, on ne choisit pas un spritz, on pioche dans **une carte de 30 recettes** — un record à Paris — élaborée comme une ode à la diversité des arômes. De quoi surprendre les puristes, séduire les curieux, et convertir les indécis.

Parfumés, colorés, parfois piquants, toujours rafraîchissants, les spritz se déclinent autour de l'incontournable trio : Prosecco, liqueur, eau pétillante... mais twistés avec audace par l'équipe du bar.

Les saveurs phares ?

Passion, clémentine, limoncello, fraise des bois, piment d'Espelette, noisette, matcha, pain d'épices, chocolat ou encore... tomate ! Chaque ingrédient a été sélectionné pour composer **des alliances joyeuses et inédites**, parfois herbacées (basilic, menthe, rhubarbe), parfois fruitées (yuzu, melon, poire), parfois épicées (gingembre, vanille).

Une carte de saison, un esprit de fête

Inspirée des apéritifs d'été à Pignol, le domaine familial de Pierre-Ivan d'Arfeuille, cette carte célèbre autant **le terroir que l'art de vivre**. Derrière le comptoir, on spritze à la pression, dans une ambiance feutrée mais toujours décontractée.

Les spritz sont proposés **à prix comptoir**, à déguster seuls ou accompagnés des incontournables de la maison : focaccias au beurre truffé, burrata, planches de charcuterie, fromages (même La Vache qui rit est à la truffe !).



À propos de Baratruf

Ouvert en mars 2025 par Pierre-Ivan d'Arfeuille, **Baratruf est le premier comptoir de trufficulteur à Paris**, entièrement dédié à la truffe de Bourgogne. Ce bar singulier valorise un savoir-faire familial, un circuit ultra-court et une hospitalité chaleureuse, dans un lieu hybride entre bistrot contemporain et bar à découvertes. On y vient pour l'ambiance, pour les belles bouteilles, pour les produits sourcés avec passion... et surtout, pour **redécouvrir la truffe autrement**, accessible et conviviale, sans baratin.



 **BARATRUF**

7, rue de Birague - Paris 4e

 Ouvert du mercredi au dimanche, de 18h à 2h

 @baratruf_paris

@baratruf_paris