

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
ÉTÉ 2025

**SAVEURS D'ÉTÉ ET TERRASSES DE CHARME :
RENDEZ-VOUS CHEZ JULIEN**

Les beaux jours s'installent, et Paris rayonne sous le soleil estival.

C'est le moment idéal pour profiter pleinement des déjeuners ensoleillés, des dîners à la fraîche et des instants gourmands en terrasse.

Chez Julien propose un cadre enchanteur, alliant élégance parisienne et cuisine raffinée, parfait pour apprécier la saison estivale au cœur de la capitale.



Niché au cœur du Marais, dans une ancienne boulangerie classée monument historique, **Chez Julien** est le rendez-vous incontournable des Parisiens et des voyageurs du monde entier. **Ce véritable havre de paix**, en plein centre de Paris, bénéficie d'un emplacement exceptionnel offrant une vue imprenable sur le pont Louis-Philippe et l'église Saint-Gervais, l'une des plus anciennes de France après Notre-Dame.

UNE TERRASSE, 3 AMBIANCES

Avec 120 places au total, Chez Julien propose trois terrasses au charme unique :

- La première, nichée sur la pittoresque place piétonne de la rue des Barres, séduit par son atmosphère authentique et son cachet incomparable.
- La deuxième, baignée de lumière, ravira les amateurs de soleil en quête de chaleur et de luminosité.
- La troisième, plus intime et paisible, offre un véritable refuge loin de l'effervescence parisienne.

UNE BONNE RAISON DE DÉJEUNER OU DE PRENDRE L'APÉRO CHEZ JULIEN !

Véritable institution parisienne au charme inoxydable, Chez Julien dispose d'un cadre idyllique et fleuri, où faire un détour pour les beaux jours ! Petit-déjeuner sous les premiers rayons de soleil, déjeuner en terrasse avec vue sur l'Île Saint Louis, apéro rosé et truffe... à vous de choisir !



Une nouvelle carte printanière

Le chef Helmi Derbal dévoile **sa nouvelle carte pour le printemps avec des plats "signature"** à la truffe qui feront des jaloux, pour les entrées : Raviole aux 5 fromages, émulsion de truffe, Mélanosporum, Céviche de Saint Jacques, vinaigrette Yuzu, Poireaux rôtis vinaigrette, Tomates "Jouno", oeuf mollet bio & émulsion, Velouté de champignons de Paris...

Des plats raffinés aux saveurs de saison

À la carte, un risotto à la truffe Mélanosporum, un magret de canard accompagné d'une purée de carottes à l'orange et au gingembre, ainsi qu'une épaule d'agneau confite pendant 36 heures, servie avec une purée de pommes de terre et un jus réduit. Une sélection pensée pour sublimer les produits et offrir une expérience culinaire authentique.

Côté mer, une belle carte de poisson, travaillée sous toutes les formes : Saint Jacques rôties, riz vénéré & fondue de poireaux, Sole de petit bateau, façon meunière, purée de pommes de terre & beurre blanc, et Filet de Bar, légumes de saison & beurre blanc.

Sans oublier **les incontournables** comme le tartare de veau au couteau, perle de truffe, frites maison, salade mesclun, le Chateaubriand, sauce aux poivres Sarawak et Penja frites maison, Noix de Côte de Veau purée pommes de terre truffée.

À partager, le Poulet entier fermier au beurre de truffe noire, pommes de terre mitrailles confites au jus et la Côte de Boeuf Aberdeen Angus (IGP) 1,1kg, poêlée de légumes, frites maisons, sauce grand-mère & sauce poivre.



LA FORMULE MIDI À 29 Euros

À NOTER (et à déguster)

Entrée + Plat + Sorbet & glace maison
Du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30



Mais aussi **un florilège de desserts gourmands et surprenants** : Brioche perdue & caramel beurre salé, Omelette Norvégienne, vanille bourbon, Tartelette citron yuzu meringuée, Moelleux au chocolat "Valrhona", Croustillant Jivara, pistache & matcha, L'écat de Chez Julien, fruits exotiques & crème vanille, passion et la crème brûlée, vanille bourbon.

Retrouvez également **le petit déjeuner à la carte** du lundi au dimanche : Croque monsieur à la truffe, Croissant au fromage à la crème, saumon et avocat, Fromage blanc, granola maison et miel de fleurs, Toast de chez « Poujauran » saumon fumé et-avocat...



INFORMATIONS PRATIQUES

1, rue du Pont Louis-Philippe 75004

01 42 78 31 64

www.chezjulien.paris

Ouvert du lundi au dimanche

de 8h30 à 23h30

Retrouvez Julien sur

