

Martini

MANGER - TRINQUER - VIBRER





M

"La nouvelle terrasse confidentielle du Canal Saint-Martin"



*DÉCOUVREZ NOTRE
SITE INTERNET*

www.restaurantmartinparis.com





"LIEU DE VIE OÙ LA NATURE S'INVITE EN VILLE"

En plein cœur du quartier vivant du Canal Saint-Martin, Martin est doté d'une grande terrasse végétalisée. Du petit-déjeuner gourmand aux cocktails bien secoués le soir, ce bar et restaurant est un lieu qui vit tout au long de la journée.





M



UNE CUISINE LOCAVORE ET RÉCONFORTANTE

Chez Martin, la cuisine d'instinct est élaborée à partir de produits locaux et de saison par Emmanuel De Oliveira. Formé auprès de grands chefs renommés, il a notamment passé deux ans aux côtés de Pierre Gagnaire au restaurant triplement étoilé Sketch à Londres. A Paris, son menu mise sur des propositions fraîches et gourmandes, comme un velouté de petits pois en entrée et un pavé de cabillaud, aubergine rôtie et aioli en plat. Des propositions fraîches qui évolueront au fil des saisons. Le dimanche est consacré au brunch et ses bons classiques à l'image de pancakes bien rebondis et d'un très bon avocado toast. Et parce que Martin accueille les clients tout au long de la journée, l'après-midi est consacrée au tea time avec une carte alléchante de pâtisseries par la talentueuse cheffe de Yuyu's Cake. Au menu, on retrouve des tartes aux fruits de saison, ainsi que des gourmandises régressives comme des madeleines et un cookie taille XL. Une offre qui change quotidiennement pour une après-midi toute en douceur.





UN BAR À COCKTAILS BIEN SECOUÉS

Aux manettes du bar, le mixologue Antoine Perro signe une carte de cocktails sous le signe de la fraîcheur. Star du menu, le Bloody Mary est revisité à toutes les sauces en fonction des saisons (avec du butternut, du bacon, du mezcal). Formé derrière le comptoir de l'hôtel du Collectionneur, le Parisien mise sur des options délicates à l'image du Saint Germain Spritz composé de liqueur Saint Germain, prosecco et eau pétillante. Débordant de créativité, il peut également réaliser des cocktails à la demande pour varier les plaisirs. Lors de chaque commande, le barman effectue un véritable show pour lancer les festivités d'une soirée animée et décontractée. Du côté de la carte des vins, le choix s'est porté sur des domaines français, dans la continuité du parti-pris raisonné en cuisine.



M



UNE ADRESSE DESIGN POUR S'ÉCHAPPER

Insoupçonnable de la rue, Martin est une pépète paisible et agréable tout au long de la journée. L'atout charme du lieu réside dans sa terrasse spacieuse de 300m² où la nature prédomine. Pour créer une ambiance encore plus agréable, cette jungle urbaine est décorée avec des pièces colorées qui créent un joyeux contraste avec les grands murs végétalisés. Pour faire écho à la carte locavore, le choix s'est porté sur le mobilier Fermob, label français au savoir-faire reconnu. A l'intérieur, la décoration raffinée mélange meubles chinés aux puces de Saint-Ouen et pièces de designers contemporains. Un mélange réussi - de chaises signées Jean Prouvé, assises hautes de Philippe Starck et tapis du Britannique Tom Dixon - pensé par l'architecte d'intérieur Didier Gomez. Une fois la nuit tombée, l'adresse s'illumine et change d'ambiance pour vibrer sur une bande-son assurée par des DJs.



UN LIEU DE VIE ARTY

Niché dans un bâtiment néo-futuriste datant de la deuxième moitié du XX^{ème} siècle, l'histoire de Martin est ancrée dans une démarche artistique. Auparavant squatte d'artistes connu sous le nom de Château d'Albat'art, le lieu continue de rendre hommage à son passé créatif de façons diverses. Sur sa façade, on peut notamment admirer quelques hublots peints de guerriers Bantus par le street-artist Kouka Ntadi. Au sous-sol, un espace consacré à l'art conserve certaines œuvres réalisées à l'époque et d'autres plus récentes. C'est ici que Kouka Ntadi a réalisé une création inédite en direct lors d'un vernissage. Un happening qui illustre la fibre artistique de l'adresse où sont organisées très régulièrement des expositions sur les murs de Martin ou dans cet espace à l'atmosphère particulière. Pour rendre hommage à cette identité forte, une sélection d'œuvres est exposée de façon permanente : les photos de Mélanie Feuvrier, les collages signés Itchi, les illustrations de Pierre-Emmanuel Lyet...



M

MANGER - TRINQUER - VIBRER

ADRESSE

40 bis Rue René Boulanger, 75010 Paris

PLACES ASSISES

110 places en extérieur et 70 places en intérieur avec une terrasse de 300m²

HORAIRES

Petit-déjeuner : servi tous les jours de 7h00 à 10h30

Déjeuner : du lundi au vendredi, de 12h00 à 15h00

Brunch : samedi et dimanche, de 12h00 à 16h00

Dîner : du lundi au samedi, de 18h30 à 23h00

Menu bar (snack) : tous les jours de 12h00 à 23h00

Ouverture bar : tous les jours de 7h00 jusqu'à 1h00