

BRASSERIE

# AUTEUIL

ROOFTOP & COCKTAIL BAR



**AUTEUIL** PARIS 16

# BRASSERIE, ROOFTOP, COCKTAIL BAR



Auteuil, c'est l'été toute l'année ! La brasserie historique de l'Ouest parisien s'offre une nouvelle identité ensoleillée, et rouvre ses portes le 21 avril. Un esprit méditerranéen qui incarne la simplicité élégante, et une attention portée à l'instant présent. Cette grande maison à la devanture emblématique est l'endroit idéal pour un apéro entre amis sur la terrasse, un déjeuner d'affaires, un brunch en famille, une tablée festive sur le rooftop, un dernier verre au cocktail bar... C'est un lieu vivant, à l'atmosphère joyeuse et décontractée, où chacun peut profiter au gré des envies. Auteuil devient le rayon de soleil du quartier : c'est la promesse d'être en vacances sans même quitter Paris.



# AUTEUIL, LA BRASSERIE SOLAIRE DE L'OUEST PARISIEN

Véritable institution du XV<sup>ème</sup> arrondissement, Auteuil se réinvente tout en respectant l'âme de la maison. Si la décoration et la cuisine sont entièrement insufflées d'un nouveau vent du Sud, la clientèle fidèle reconnaîtra les mêmes équipes qui font son succès depuis des années. Son atmosphère méridionale évoque un art de vivre élégant et convivial, où chaque moment est une célébration du présent. Auteuil reflète une philosophie du luxe discret, la joie des bonheurs simples : en passant le pas de la porte, on se sent transporté vers un univers où l'été ne termine jamais.



Auteuil, c'est aussi la versatilité incarnée : du matin au soir, le service est continu, et répond aux besoins de chacun. La maison se prête à toutes les occasions, des moments intimes aux soirées tardives. L'ambiance est chaleureuse et festive, tout en restant accessible aux familles. Petit déjeuner, déjeuner tardif, après-midi limonade, apéro, dîner en amoureux ou grandes retrouvailles :

**Auteuil sait offrir  
le cadre idéal  
pour chaque  
moment de vie.**



# UNE CUISINE DE PARTAGE, SOUS LE SIGNE DE LA MÉDITERRANÉE

Auteuil, c'est une cuisine gourmande et décontractée, des assiettes vibrantes de couleurs et de saveurs. Les maîtres mots sont le végétal, les produits frais et l'ultra-saisonnalité. La carte reflète la générosité et la convivialité du bassin méditerranéen – une cuisine du soleil inspirée de la grande Méditerranée, de Beyrouth à Barcelone. Elle évolue sans cesse, pensée pour piocher, partager, profiter !



Pour accompagner un verre en terrasse ou au cocktail bar, les options ne manquent pas : houmous maison aux pignons grillés, caviar d'aubergine, croquettes au chorizo, tarama maison fumé ou encore les pidés (au fromage ou au bœuf kefta), ces pizzas turques réconfortantes.

**Les mains se frôlent, on s'échange les plats, on trinque, on rit, on vit !**

Les entrées sont une explosion de fraîcheur: le crudo de thon à la stracciatella fumée, pickles de myrtilles, sauce vierge et huile de basilic évoque immédiatement les saveurs du Sud, tandis que les gambas kadaïf avec leur mayonnaise avocat procurent un dépaysement immédiat. Quant à la généreuse burrata à partager (ou pas !), elle est servie avec un ketchup de tomates-dattes et du pain pita.

**Les plats chantent la gourmandise et maîtrisent les jeux de cuisson pour un véritable festival de saveurs !**



En résultent des assiettes calientes comme les gambas grillées avec risotto d'orzo au safran, les brochettes de poulet grillé sauce miel pimenté, l'onglet de bœuf aux échalotes confites, le thon à la flamme... Ou à l'inverse, terriblement rafraîchissantes comme le crudo de bar à la sauce ajo blanco et la salade freekeh au taboulé vert à la menthe. Le tartare de bœuf est réveillé par des épices dukkah, et la salade César s'encanaille avec un suprême de volaille shish-taouk et du parmesan 22 mois. La carte offre également des options végétariennes généreuses, comme la pastilla ricotta-épinards ou les broccolinis à la braise accompagnés de pickles d'oignon rouge et de sarrasin grillé. Mais aussi plusieurs choix de délicieuses pasta, comme les raviolis ricotta-miel à la crème ricotta-sauge ou les gnocchis à la truffe d'été et noisettes du Piémont.





Pour terminer en beauté ce périple culinaire, les desserts réconfortants rappellent nos classiques français avec un petit twist estival : savoureuse crème brûlée à la cardamome, labneh miel et fruits rouges aux fleurs d'hibiscus, tiramisu café-amaretto... Sans oublier l'emblématique burnt cheesecake, servi avec un coulis d'abricot et des pistaches grillées. Et puisque c'est l'été toute l'année, il y a aussi les coupes de glace signature, comme ce sorbet framboise, glace yaourt, sirop d'hibiscus et chantilly. Et d'autres parfums envoûtants, déclinés au fil des mois : abricot-romarin, fior di latte di bufala, pétales de rose, fleur d'oranger-pistaches, sésame noir...





# ROOFTOP OU COCKTAIL BAR, LE GOÛT DES VACANCES DANS CHAQUE VERRE

Auteuil est le lieu idéal pour prendre un verre : accoudé au grand bar, sur la terrasse principale, ou sur le rooftop emblématique. L'offre des boissons célèbre le Sud au sens large, en allant chercher toutes les saveurs, les épices, et les agrumes. Le chef barman Julien Quettier a fait un travail de sourcing minutieux dans tous les coins du bassin méditerranéen, tant sur les spiritueux avec et sans alcool que sur les ingrédients. Les matières premières sont très fraîches et gorgées de soleil, elles sentent bon l'été : bergamote, camomille, distillat de pistache, sumac...



Les cocktails évoquent les longues soirées de juillet, lorsque le sunset se confond avec la mer. Parmi les créations uniques pour Auteuil : l'oriental Deira (rhum, sirop de dattes, fleur d'oranger, menthe), le pétillant Helios (gin, liqueur de mastiha, sirop de framboise, basilic), l'onctueux Syracuse (gin au citron, purée de pêche blanche, sirop de romarin, straciatella)... Mais aussi de nombreuses déclinaisons de Spritz : classique à l'Aperol, bitter Fusetti, liqueur de bergamote, limoncello, baie d'Açai, et aperitivo Sarti Rosa. Les spiritueux sont également de grande qualité, comme un Pastis fabriqué à Paris par la maison Hamelle, un Raki de Turquie, un Arak du Liban, un Ouzo de Grèce – pour permettre aux clients de découvrir l'âme des bords de mer. Ou encore des vermouths, bitters et amaros qui fêtent l'Italie, la Toscane, la Sicile...

**À Auteuil, le voyage débute aussi dans les verres !**





Les mixologues d'Auteuil préparent également des mocktails enivrants, où chaque gorgée est une évasion. Des élixirs sans alcool aux noms évocateurs comme le fruité-amer Dhermil (Nolow bitter infusé au sumac, framboise, pamplemousse), l'herbacé Patras (distillat botanique, sirop de fleurs de sureau, aneth, concombre) et enfin le Virgin amaretto sour rehaussé de sel de Maldon. Ou encore des jus frais détox comme le Ginger Freak (ananas, passion, citron, gingembre, curcuma, pomme), un bissap maison aux fleurs d'hibiscus, et une citronnade maison à la bergamote. Mais aussi un choix de boissons peu sucrées, bien sourcées, dans l'air du temps : limonades italiennes au citron de Sicile et à la mandarine verte, thé glacé Umà, etc, kombucha à la feuille de framboisier de la marque parisienne Archipel...

La carte des vins, quant à elle, propose un tour d'horizon des terroirs méditerranéens. Des cuvées venant de France, d'Italie (Vénétie, Toscane, Piémont), de Grèce (Cyclades), du Liban (vallée de la Bekaa), de Syrie (vallée de l'Oronte) et d'Israël (désert du Néguev et Haute Judée). Une sélection rare et pointue, sous la houlette du sommelier Pierre Chal, qui choisit également des vins biodynamiques et naturels pour une approche respectueuse de la terre et du produit.





# UNE GRANDE MAISON À LA DÉCORATION ÉLÉGANTE ET CHALEUREUSE

Auteuil est un lieu emblématique sur deux étages, avec des jeux de lumière et de très beaux matériaux. Sa façade blanche et aubergine, sur une large terrasse baignée de soleil, est un personnage à part entière de l'Ouest parisien. Les tables de bistrot, couleur aubergine également, et les chaises Gatti sont autant d'invitation à s'installer pour une limonade ou un café, et savourer le moment présent. La décoration intérieure a été pensée pour créer un environnement convivial et raffiné, à la fois accueillant et intime. Les codes couleurs rappellent les rives de la Méditerranée : bleu lagon, orange sanguine, jaune safran...

**Au rez-de-chaussée, le bar occupe une place de choix - véritable point de mire, il est l'âme du lieu.**



Absolument unique, monolithe en résine peinte de teintes chaudes qui attire immédiatement le regard. La salle principale dévoile de beaux volumes, sublimés par un plafond en treillis de bois et papier washi. Les tables en bois rappellent les résidences méridionales, rehaussées par des éléments chauds et lumineux. Juste à côté se trouve la salle triangulaire, dont les portes-fenêtres donnent directement sur les grands arbres de la rue d'Auteuil. On y découvre des banquettes et des assises aux nuances vibrantes, comme le bleu azur et le jaune soleil. Un paravent dans l'esprit Mondrian vient parfaire cette déclaration passionnée aux couleurs pop et vitaminées. Enfin, la salle mitoyenne, baptisée bibliothèque de vinyles, est plus intimiste et feutrée, avec une atmosphère 70s, une table en céramiques, des disques vintage, et une œuvre en macramé.





À l'étage, les murs enduits peints à la chaux sont un autre clin d'œil à la décoration méditerranéenne. La hauteur sous plafond est digne d'une grande demeure, rehaussée par de superbes rideaux aux coloris patchwork. Cet espace se prête à toutes les retrouvailles: dîner en amoureux à la charmante table de deux sous la fenêtre, brunch en famille sur la banquette en demi-cercle esprit « booth », ou immense tablée festive au centre de la salle. Aux murs, des bibliothèques accueillent de nombreux bibelots choisis avec soin au gré des voyages – exactement comme dans une maison de vacances.

**Chaque détail cultive ce sentiment de dépaysement estival, et offre aux visiteurs un véritable voyage sensoriel tous les mois de l'année.**

Enfin, tous les regards sont tournés vers le lieu majeur d'Auteuil, le rooftop qui donne envie de traverser la ville entière : un grand bar en cannage de bois, une végétation luxuriante, des banquettes en damiers multicolores... Son espace mi-couvert, sublimé par une gigantesque fresque, permet de profiter du toit-terrasse été comme hiver. Des bougainvilliers fuchsia grimpent sur la treille en bois blanc, avec quelques loupottes pour illuminer les grandes tablées. Partout, la couleur donne vie à chaque recoin d'Auteuil : la bonne humeur est contagieuse.

**Et, surtout, cette vue  
imprenable sur la  
verdure, comme une  
campagne au cœur de  
Paris, en fait l'endroit  
idéal pour profiter des  
belles journées toute  
l'année.**



COCKTAIL  
•  
ROOFTOP

FOOD • DRINK • COCKTAIL •  
ROOFTOP

# JOIN AUTEUIL

ROOFTOP & COCKTAIL BAR

**AUTEUIL - 78 RUE D'AUTEUIL, 75016 PARIS**