istr
OYSTER BAR

istr

OYSTER BAR

Seafood, Oyster & Cocktails Bar

Co-fondé par Philippe Morin en 2016, ISTR est devenu l'une des références des restaurants bar cocktails dans le quartier du Haut Marais, qui séduit avec la cuisine créative et gourmande aux accords terre mer du Chef Manuele Rossi, dans une ambiance chaleureuse, décontractée et conviviale.

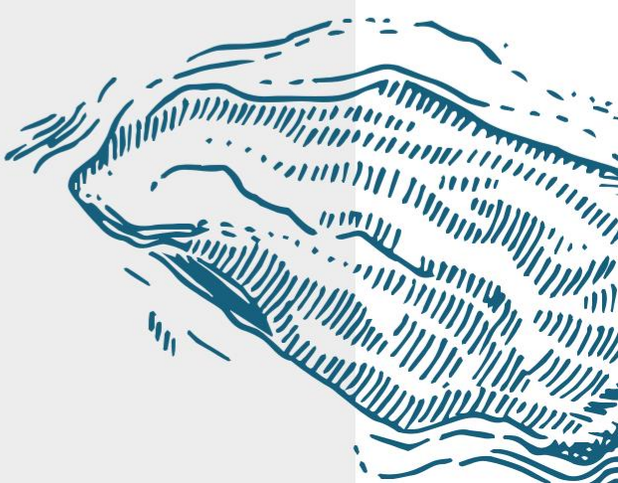
La cuisine

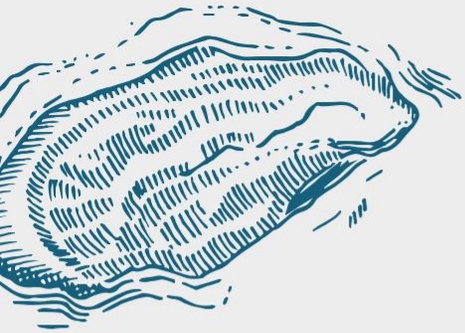
Loin des codes traditionnels des tables tout poisson, ISTR renouvelle le genre avec une carte simple mais raffinée, composée de plats signatures et de créations saisonnières.

Parmi les plats signatures, on retrouve le poulpe snacké cuit en deux temps, le ISTR burger qui prône l'originalité en associant un bun pain au lait, des huîtres en tempura et une sauce mayonnaise à la chair de tourteau. Le fameux vitello tonnato et la tagliata de côte de boeuf à partager raviront les amateurs de viande. Les accompagnements des plats se font quant à eux légers et originaux, tout-légumes et toujours au plus près des saisons…

L’Oyster Hour…

Fidèle au concept d’Oyster Bar comme à New York, ISTR propose un “Oyster Hour” de 18h à 19h, 7/7, avec son huître Cadoret n°5 - une Creuse de Bretagne, rare et idéale pour l’apéro – à 1€, accompagnée d’un cocktail maison en accord, au prix de 12€ ou d’un verre de vin parmi une sélection de vins bios, à partir de 7€.





Le Chef

D’origine franco-italienne, le Chef Manuele Rossi a fait ses classes en Vénétie, où il a appris à maitriser la cuisine méditerranéenne et notamment l’art de cuisiner le poisson. A 23 ans, il pose ses valises à Paris pour apprendre la gastronomie française et plus particulièrement la cuisine bistronomique. La cuisine de Manuele Rossi se définie par la justesse des cuissons, le goût des mariages inattendus, des textures et des parfums.

Côté produits et producteurs, Philippe Morin met un point d’honneur à rencontrer ses ostréiculteurs et à varier les typologies d’huitres
- fines, spéciales, plates, iodées ou plus douce en bouche… - et s’emploie surtout à faire (re)découvrir le merroir* français, en dehors des sentiers battus, avec des assaisonnements signatures. Fort de leur savoir-faire, La nouvelle création de Philippe et Manuele s’appelle le plateau “ISTR experience”, qui propose une large sélection de fruits de mer aux assaisonnements atypiques, détonnants et hauts en couleurs, dressés dans de magnifiques plateaux en céramique faits mains et créés spécialement pour le restaurant. « Istr expérience » peut aussi s’accompagner selon l’envie de caviar ou de cocktail pairing à partager.

*Merroir : Site d’ostréiculture censé apporter à ses huitres une saveur distinctive (source https://fr.wiktionary.org/wiki/merroir)

Informations pratique
41, rue Notre-Dame de Nazareth,
75003 Paris
Tél. : +33(0)1 43 56 81 25

Ouvert 7/7

Du lundi au vendredi : de 12h00 à 14h30 de samedi : 12h-14h30 et de 18h à 2h00.
Le samedi et le dimanche : de 18h00 à 2h00.
Cuisine ouverte de 18h à 23h00 tous les soirs.

#istrparis @istrparis