

IL ÉTAIT UNE FOIS...



Au 58 rue Gallieni, l'institution boulangère et toute première adresse du chef Juan Arbelaez reprend vie, couleurs et saveurs avec une nouvelle cuisine inspirée co-écrite avec le jeune et talentueux chef Andres Bolivar. **Plantxa n'est plus... vive Plantxa !**

SON ... SON DÉCOR ACIDULÉ

Connu autrefois pour son ambiance à la croisée du retour de voyage et du street art, le décor de l'ancien Plantxa a repris couleurs et goût du jour grâce à l'impulsion et l'enthousiasme de l'architecte **Hélène Paoli** (agence Archipelles), sans jamais rien perdre de son identité pop et colorée. Le résultat est un écrin ultra arty de 34 couverts : carrelage psychédélique, mur orange (mécanique), grillage où s'accroche piments ou fleurs séchées et même toilettes ultra design signés Trône, les rois parisiens du petit coin. La belle idée : les larges baies vitrées qui s'ouvrent à l'envie et qui permettent en belle saison de déjeuner ou dîner dedans-dehors.





...SA CUISINE D'AUTEUR(S)

Aujourd'hui à la tête de 10 établissements à Paris et en France, le chef et restaurateur Juan Arbelaez voit en ses restaurants l'opportunité de fédérer des talents, d'accompagner et de passer le flambeau à une nouvelle génération de chefs prometteurs. C'est ainsi qu'il laisse aux manettes de son premier né Plantxa le jeune chef Andres Bolivar avec qui il partage non seulement ses origines (colombiennes), mais aussi son esprit de cuisine : une cuisine de produits, une cuisine d'instinct aussi, colorée, impertinente, bref, sans limites et sans frontières.

SA
CUISINE
D'AUTEUR(S)

OUI CHEF !

OUI CHEF !

Né à Bogota en 1995, **Andres Bolivar** arrive à Paris en famille à l'âge de 4 ans. C'est un peu par hasard qu'il commence à côtoyer les cuisines, précisément au détour d'un stage d'observation dans un troquet de quartier. Ce sera la révélation : il intègre alors l'école hôtelière et s'éprend plus encore du métier. Il affûte ses lames dans de belles maisons parisiennes, notamment au Café de la Paix, au Jules Verne, chez l'Ami Jean de Stéphane Jégo ou encore au Trianon Palace époque Simone Zanoni. Après une expérience comme chef de son propre restaurant dans les Yvelines, il lancera avec deux compères Expia, des soirées-dîners secrètes dans des localisations inédites. C'est en 2019 qu'il croise la route de Juan Arbelaez : rencontre qui signera le début d'une belle histoire et d'une nouvelle lancée pour Plantxa.





En version "déjeuner du marché" le midi, à la carte ou en menu 4 ou 7 temps, Andres décline sa cuisine de saveurs et de voyage en fonction des saisons et de son envie. Passionné par les cuissons, par les sauces et les émulsions, Andres Bolivar s'inspire de tout ce qui l'entoure et le régale. A voir par exemple ce bœuf confit au vin rouge, haricots de Soissons acidulés et cacahuètes - l'histoire d'un mélange entre la bandeja paisa (une sorte de feijoada colombienne originaire de la région de Medellin) et le souvenir d'un incroyable bœuf au mafé goûté au Marché de Trappes. Ou l'histoire d'une cuisine cosmopolite et réjouissante qui invite au dépaysement sans jamais tomber dans le folklore.



ENTRÉES

CEVICHE DE QUASI DE VEAU AVEYRONNAIS, POUTARGUE & AJI AMARILLO . 18€

MAIGRE EN GRAVLAX, CONDIMENT D'OSEILLE & AIL NOIR . 15€

ASPERGES VERTES EN FAGOT, BOUILLON VÉGÉTAL, CRÉMEUX D'ASPERGE & CERFEUIL . 12€

PLATS

TRUITE DE RIVIÈRE FRANÇAISE, ARTICHAUT POIVRADE CUIT EN BARIGOULE,
CRÉMEUX D'ARTICHAUT, NOISETTE & CHIMICHURRI DE LOS INCAS . 26€

FILET DE BŒUF AVEYRONNAIS, TARTE TATIN D'ÉCHALOTES,
CONDIMENT D'DIGNONS ROUGES & HERBES SAUVAGES, SAUCE MARCHAND DE VIN . 35€

CANNELLONI D'ÉPAULE DE COCHON, BAIE ROUGE, POLENTA & MAÏS FRAIS . 24€

AUBERGINE CONFITE À LA TOMATE, PARMESAN, CAVIAR FUMÉ & PARMESAN TEXTURÉ . 19€

DESSERTS

FRAISES GARIGUETTE, GÉNOISE FONDANTE DE PISTACHE, PERSIL,
CRÉMEUX CHEESECAKE, SORBET FRAISE & GEL CITRONNÉ AU BALSAMIQUE BLANC . 12€

TARTE AU DOUBLE CHOCOLAT PRALINÉ, NOUGATINE D'AMANDE,
CRÈME LÉGÈRE INFUSÉE À LA VERVEINE & CACAO AMER . 11€



ET SES FLACONS BIEN CHOISIS



... ET SES FLACONS BIEN CHOISIS

Tout fraîchement arrivé chez Plantxa depuis son renouveau, Thomas Cappelaire le directeur du restaurant, également responsable des cocktails et des vins - a la fougue et la jeunesse d'une nouvelle génération de passionnés. A tout juste 25 ans, il fait ses armes dans les plus beaux palaces londoniens, en salle et derrière les bars, avant de rejoindre Paris. De manager, il devient très vite directeur et passe de table en table avant de rejoindre le chef Andres Bolivar chez Plantxa. Mêmes âges, mêmes valeurs, mêmes envies !

"La cuisine d'Andrés me parle" explique Thomas. "J'aime la raconter pendant le service, et surtout travailler mes cocktails et le référencement de mes vins en fonction de cet esprit Plantxa : rond, souple et flexible."

Entre l'Artichok Negroni (étonnante liqueur d'artichaut, vermouth rouge, gin) ou le Spicy Margarita (Mezcal infusé au piment d'Espelette, Cointreau, jus de citron, qui - par ailleurs - se marie à merveille avec le ceviche de quasi de veau) on trouve chez Plantxa l'envie d'apporter une attention toute particulière à l'histoire des cocktails que nous sirotions régulièrement au bar sans se poser de question. A l'image de l'anecdote du cocktail "Side-Car" entendue au détour d'une table : l'histoire raconte que pour célébrer la victoire de la Seconde Guerre Mondiale, des soldats américains auraient demandé au barman un cocktail à base d'alcools français. Après plusieurs essais infructueux, un délicieux breuvage composé de Cognac, Cointreau et jus de citron est sorti du lot... Bien-sûr, les deux soldats sont repartis ivres, dans un Side-Car de l'armée.

Côté vins, la carte fait la part belle à une jolie sélection de vins sud-américains (mais pas que), un écho évident aux origines de Juan Arbelaez et Andres Bolivar. A l'envie : une bulle subtile, l'Amalaya Brut - comme un Prosecco argentin - que l'on retrouve aussi en blanc très rafraîchissant (Amalaya Blanco - Argentine), ou encore un très fruité pinot chilien aux belles notes de cuir et fleurs de violette, qui sublimera tout autant des côtelettes d'agneau aux poireaux confits et fumés qu'un cabillaud nacré au lard de Colonnata.



PLANTXA

58 RUE GALLIENI,
92100 BOULOGNE-BILLANCOURT

01 46 20 50 93

Ouvert du mardi au samedi, au déjeuner et au dîner.

MENUS DÉJEUNERS DU MARCHÉ
entrée-plat ou plat-dessert à 28 euros,
entrée-plat-dessert à 35 euros.

MENU BALADE COLORÉE en 4 temps à 48 euros

MENU VOYAGE-VOYAGE en 7 temps à 65 euros

SUGGESTIONS À LA CARTE

