

CAFÉ CÉSAR



30 rue Chance Milly
92110 Clichy



« La bonne cuisine est la base du véritable bonKeur »

Auguste Escoffier

Mai 1911



— CLICHY —



Café César, la première table du chef Charles Boixel

A l'automne 2023, le **chef Charles Boixel** ouvre son premier restaurant à **Clichy : Café César**. Fort de son expérience auprès de nombreux chefs étoilés renommés, il y sert une cuisine bistronomique précise et gourmande. Ouvert en continu du petit-déjeuner au dîner, **Café César célèbre la simplicité des plaisirs partagés, dans un environnement où l'art de vivre prend tout son sens.**

Infos pratiques

30 rue Chance Milly, 92110 Clichy

Métros lignes 13 et 14 (Porte de Clichy)

Ouvert en continu du mardi au samedi,
de 8h30 à 00h et lundi de 8h30 à 15h

Terrasse de 40 places

Privatisations possibles, dimanche inclus

Réservations :

01 47 94 96 86 - contact@cafecesar.fr



Un projet mûri de 17 ans d'expérience aux côtés de grands chefs étoilés

A la tête de ce projet, **le chef Charles Boixel** cumulant 17 ans d'expérience dans les cuisines de grands chefs étoilés (Joël Robuchon - L'Atelier, Philip Chronopoulos - Palais Royal, Christian Le Squer - Cinq, Pierre Gagnaire - Fouquet's et Eric Frechon - Consulting) et **Baptiste Guegan**, Responsable de salle, garant d'un accueil agréable et d'un service attentif. Respectivement père et parrain de César, ils baptisent tout naturellement l'établissement : Café César.

Qu'on s'y attable entre amis ou en famille, en salle ou en terrasse, le Café César devient le lieu où naissent des souvenirs autour de repas partagés, de verres levés, de cafés savourés, de rires et de discussions animées.



Des assiettes bistro-bonomiques travaillées, précises et gourmandes

En cuisine, le chef joue une partition à la fois gourmande et maîtrisée. Il décline les classiques de la bistro-bonomie française en faisant la part belle aux sauces, aux jus et aux condiments, qui donnent vie et harmonisent l'ensemble. "C'est l'âme du cuisinier !" précise t-il. **Une cuisine aux goûts percutants, aux cuissons très bien exécutées, qui démontre que le bien-manger peut être délicieusement simple.**

A ses côtés, le sous-chef Robin Fayet avec qui Charles travaille depuis 12 ans au sein d'établissements renommés.

Au déjeuner, une formule entrée-plat ou plat-dessert à 22,50€ (E/P/D à 27,50€) avec au choix 2 entrées, 3 plats et 2 desserts qui changent chaque semaine. **Charles Boixel fait évoluer sa carte en fonction de ses trouvailles et de leur saisonnalité.** Découvrir de nouveaux produits et expérimenter de nouvelles techniques culinaires est un aspect du métier de chef qu'il apprécie tout particulièrement.

Au dîner, la carte s'étire et défile sur les tables de savoureuses assiettes individuelles ou à partager, à l'instar de l'épaule d'agneau confite aux épices 8h, jus de cuisson, olives et citrons confits. De petites assiettes à partager trônent en haut de la carte, pour ripailler avant l'arrivée des plats. On apprécie notamment le crispy rice, tartare de saumon, réveillé d'une sauce spicy ou encore le réconfortant pâté en croûte, foie gras, pistache. Du côté des entrées, un poulpe grillé, riz croustillant, piperade et txistorra qui n'a pas son pareil. On trouve ensuite des Saint-Jacques snackées, beurre battu au saté, butternut et gnocchis aux côtés d'un cabillaud, jus aux coquillages, poireaux et salicornes. Une proposition végétarienne trouve systématiquement sa place à la carte à l'image du risotto aux champignons, parmesan et herbes fraîches. Pour les becs sucrés, un riz au lait régressif, caramel au beurre salé, noisettes torréfiées ou encore le Cookie chaud du Café César à partager.

Tandis que les assiettes se vident, le Café César devient le théâtre de dîners mémorables.





— CLICHY —

Un sourcing local et raisonné

L'équipe met un point d'honneur à proposer du bon de saison bien sourcé : fruits et légumes de la Halle Trotemant ou de la Compagnie du Bocage ; viandes de chez Huguenin ; poissons et fruits de mer en direct des Viviers de Roscoff et d'Orca Marée ; la crèmerie La Ferme d'Alexandre et une sélection de fromages de chez Belisson à Clichy.

Quant au pain, la très locale boulangerie Clem & Gwen à Clichy. Un indispensable pour venir à bout des assiettes du chef sublimées en jus et en sauces.

Charles Boixel tisse une relation de confiance avec les producteurs qu'il sélectionne en prenant le temps d'aller à leur rencontre et de choisir, sur place, minutieusement ses produits.

Une sélection de boissons qui respecte l'esprit du Café

Côté boissons, **une carte réduite de cocktails bien exécutés**, de l'Expresso Martini (9€) au Spritz (9€) et **une cinquantaine de références de vins à la carte**, méticuleusement sélectionnées par Charles et Baptiste. De quoi ravir tous les palais dès 8€ le verre.

*Rouge - Les Vasées Mercurey Premier
Cru 2020 - Domaine MIA (BIO)*

*Rouge - Saint-Joseph 2019 - Domaine
Bernard Gripa*

*Blanc - Les Bergères 2020 - Famille
Fournier Longchamps (BIO)*

*Blanc - Les Plantenays Rully 2020 -
Domaine MIA (BIO)*

(...)

Comme son nom l'indique, Café César signe la promesse d'un **bon café dès potron-minet, corsé ou tout en rondeur et d'un bon chocolat chaud maison.**

Un lieu imprégné de convivialité

En toile de fond, le Café César a conservé ses pierres d'origine qui confèrent à l'espace une **atmosphère chaleureuse et authentique**. Côté décoration, l'équipe joue sur la rencontre du bois et de l'acier, une association qui apporte à la pièce une touche de **chaleur** et d'**élégance**. Au fond de la salle, **un mur bleu foncé qui crée un sentiment de confort** et d'intimité tandis que le carrelage bleu roi texturé qui orne le bar contraste de sa vivacité.

De jour, la grande baie vitrée qui fait face à la salle et à la cuisine ouverte, inonde la pièce d'une **agréable lumière naturelle**. Le soir, les dîners s'étirent dans **une ambiance plus tamisée**, sans jamais compromettre l'esprit convivial et décontracté du lieu. **Le restaurant accueille jusqu'à 30 personnes en intérieur et 40 en terrasse.**



AGENCE

