

RUE
NOTRE-DAME
DE LORETTE

GIENE



CARLOTA

CARLOTA

COFFEE SHOP
COCKTAILS CLUB
PIZZA & KITCHEN

COFFEE SHOP

COCKTAILS CLUB

PIZZA & KITCHEN

CARLOTA

L'ADRESSE QUI EMBRASE LE 9ÈME

**-IS CARLOTA THE NEW HOTTEST
SPOT IN PARIS ?**

-Hell Yes !

Mais qui débarque rue Notre Dame de Lorette ? et qui risque bien de faire parler d'elle ? Bienvenue chez **Carlota**, un lieu où l'on vit du matin jusqu'au bout de la nuit ! entre café d'exception, des plats qui réchauffent le cœur, des cocktails qui réinventent la fête et pour finir en beauté des soirées qui enjaillent sous la lumière tamisée et rythmée des DJ sets. C'est plus qu'un café, mais pas qu'un resto, encore plus qu'un bar : Carlota, c'est **l'endroit** ! Le genre de spot où l'on vient poser son ordi le matin pour siroter un Matcha Latte et manger un croissant XXL, dévorer un ceviche à l'heure du dej', puis trinquer autour d'un cocktail signature qui dépote en soirée. Et les week-ends ? Un brunch Latam ultra-gourmand qui met tout le monde d'accord.





Derrière cette adresse qui joue la carte du cool sans jamais rien laisser au hasard, se cache une équipe qui maîtrise son terrain de jeu à la perfection. Aux manettes ? **Ulas**, un maestro de la bistronomie parisienne, déjà à l'origine des succès de La Petite Charlotte et sa petite sœur à emporter (Paris 9). Avec son nouveau bijou, il donne le ton. À ses côtés, **Pierre-David**, alias The Liquid Architect et **ancien du Paradiso à Barcelone**, réinvente l'art du cocktail pour en faire une expérience aussi vibrante qu'une nuit parisienne.

Et en cuisine ? **Les jumeaux Herrera**, Maxime et Douglas, **anciens de Girafe et du Renaissance**, mêlent les saveurs solaires d'Amérique latine à une technique française irréprochable. Et surtout avec une dégaine aussi sexy que leurs assiettes !

Ici, rien n'est figé : la carte bouge, s'amuse et vit avec les saisons. C'est une **cuisine de partage** à l'image de l'**Amérique latine, solaire et généreuse**.



Le matin, c'est **café de spécialité** à gogo, préparé par notre très chère barista Oana ; à base de grains sourcés chez GRAINS, un des **meilleurs torréfacteurs de Paris**. Les viennoiseries XXL de la petite boulangerie du quartier et les cookies maison s'associent parfaitement avec un **Hojicha Latte** ou un **Curcuma Latte** bien dosé.



À **midi**, la cuisine se fait généreuse et pleine de peps. La formule déjeuner (23,50 € entrée-plat-dessert, ou 26 € avec café) offre une pause « Latam » express sans compromis sur le goût.

On craque pour le **Mexican Bowl**, un melting-pot de saveurs avec du riz, des haricots rouges, de l'avocat crémeux, une purée de maïs onctueuse et une salade de pickles acidulée, qu'on agrmente au choix de **Pollo Mole** (poulet fondant et parfumé), de Carne (tataki de bœuf parfaitement saisi) ou de **Cordero**, un effiloché d'agneau confit à tomber.





Pour les becs sucrés, **Tres Leches**, un gâteau ultra-moelleux imbibé de trois laits (lait, crème et lait concentré), **Pina Quemada**, une tranche d'ananas rôti au muscovado et flambée au rhum. ou

Blanc-Mangew Coco crème onctueuse au lait de coco, parfumée à la vanille et relevée par des zestes de citron vert.

Pour les fans de chocolat pas d'inquiétude grâce à la décadente **Ganache au chocolat**, ses noisettes torréfiées et son craquant.



A **la nuit tombée**, Carlota invoque la magie des nuits mexicaines. Les assiettes se partagent et les cocktails (14 € les classiques, 16 € pour les créations signatures) se bousculent sur le comptoir, tandis que l'**ambiance tamisée** invite à se laisser porter par les **rythmes latinos**.

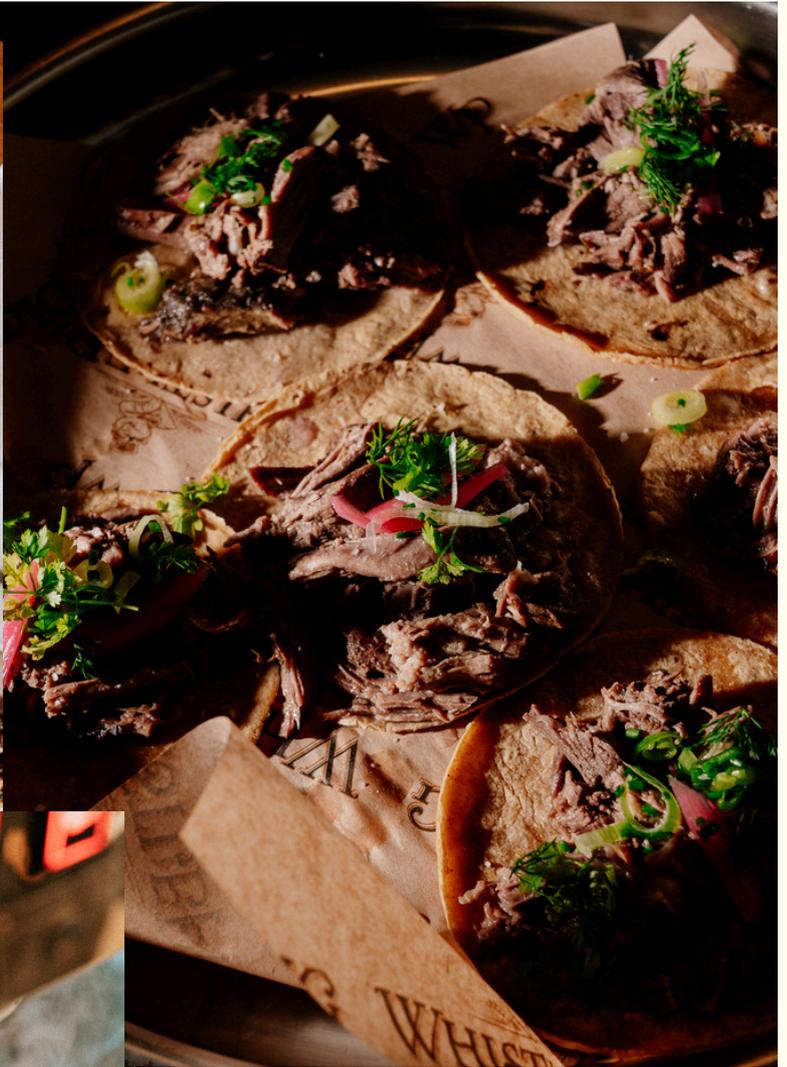
Et si le jeudi, vendredi ou samedi soir s'éternise ? C'est normal : un **DJ set électrisant** fait vibrer les murs jusqu'à ce qu'à plus soif.



On adore les **Verde Ribs**, ces travers de porc croustillants et caramélisés au moscovado épicé, débarquent avec une salsa verde (tomate verte, jalapeños) qui tabasse. L'**Octodouce**, un poulpe cuit à basse température puis légèrement snacké, repose sur une crème veloutée de patate douce, acidulée par une vinaigrette au citron vert ou encore la **Cordero Galette**, cette galette crouillante généreusement garnie d'un effiloché d'agneau confit, de pickles d'oignons rouges et de mini-maïs croquants.

And the veggie side ? Champis Farcis, des portobellos débordants de purée de haricots rouges, maïs, cheddar fondant et pickles de graines de moutarde ; entre autres surprises des chefs...



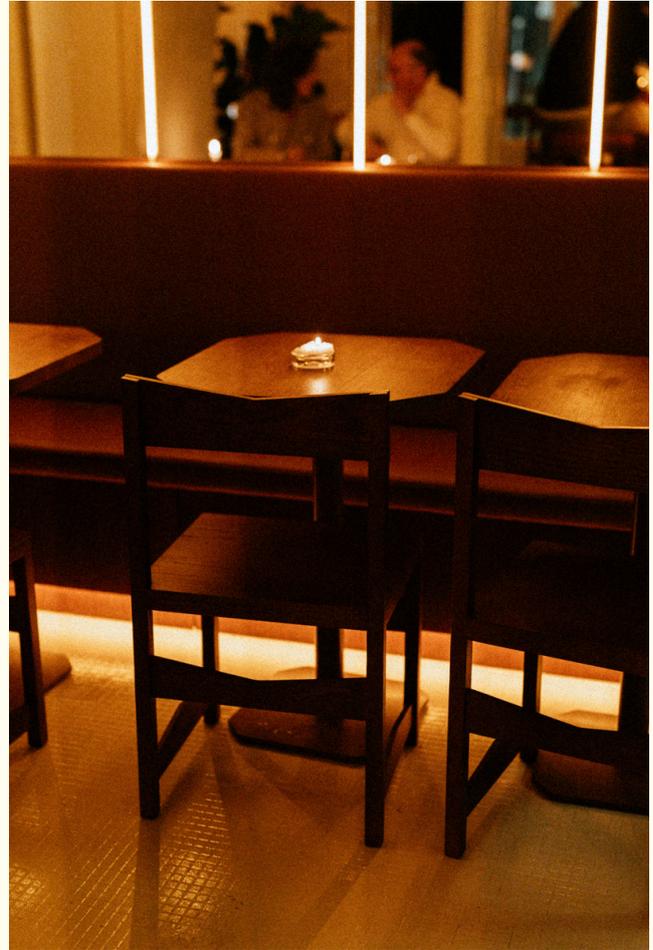


Les samedis et dimanches, on **brunche Latam** ?

Autour d'une formule unique à 35€, des assiettes qui sentent bon le soleil et les vacances. (Toutes l'année !)

Oeuf du ranch tortilla : houmous de betterave, haricots rouges, œuf au plat et sa salsa verde à tomber.

Cordero Galette : Délice d'effiloché d'agneau, pimpé par des pickles d'oignons rouges et une touche de cerfeuil. **Cevi Tacos** : un ceviche de dorade qui flirte avec des pickles d'oignons rouges, un zeste de citron vert, des grains de grenade et une caresse de coriandre. **Açaï Bowl** : la star healthy, avec sa purée d'açaï bien fraîche et ses fruits colorés.



Imaginé par l'architecte **Régis Botta**, l'espace joue sur les contrastes : marbre de Turquie, arches spectaculaires et touches inspirées de l'art maya. La lumière naturelle évolue au fil de la journée pour passer d'un café solaire à une ambiance feutrée. Avec ses **38 places assises** et son atmosphère intimiste, Carlota est pensée comme un cocon sexy et cosy où tout peut arriver !

Chez Carlota, on casse les codes, on mêle chaleur, piquant, intimité et sensualité pour créer un espace, vivant, surprenant et irrésistible.



INFOS PRATIQUES

Adresse

57 Rue Notre Dame de Lorette, 75009 Paris

Horaires

Ouvert tous les jours de 8h30 à 01h30

Accessibilité

Métro : Saint-Georges (Ligne 12)
Pigalle (Lignes 2 & 12)

Salle

55m²

38 places assises

Menu

Menu midi 18 € et 20,50€ avec le café



Contact presse :

Sophie@somedias.fr

Insta:

@carlota.southpigalle

Crédit photo :

Sadik Sans Voltaire

Crédit graphisme :

Sadik Sans Voltaire