

MAISON  
*Mayane*

PAR  
L'ATELIER  
ENTRECÔTE & VOLAILLE

# L'ATELIER ENTRECÔTE & VOLAILLE S'AGRANDIT :



UNE 4<sup>e</sup> ADRESSE  
À PARIS

Après deux adresses parisiennes et un succès confirmé à Reims, l'Atelier Entrecôte & Volaille dévoile Maison Mayane, sa nouvelle adresse à Porte Maillot. Pensée comme une maison fidèle à l'ADN qui a fait le succès de l'Atelier – celui d'un bistrot français simple, chaleureux et authentique – Maison Mayane célèbre une conviction inchangée : lorsque les produits sont bons, la simplicité devient une évidence.



# TROIS CHOIX, ZÉRO FAUTE

Derrière la façade d'un bistrot contemporain inspiré des grandes brasseries, Maison Mayane by l'Atelier Entrecôte & Volaille propose une formule claire, pensée pour plaire à tous sans jamais transiger sur la qualité.

## PAS DE CARTE INTERMINABLE

JUSTE CE QU'IL FAUT POUR BIEN  
MANGER, DANS UNE AMBIANCE  
VIVANTE ET DÉCONTRACTÉE.

L'expérience commence toujours par une salade verte croquante, histoire de mettre en appétit avant le cœur du repas : un choix entre un contre-filet de viande bovine française, un filet de poulet fermier Label Rouge, ou un smash burger délicatement coupé en deux. Trois options seulement, mais trois valeurs sûres, servies avec la sauce signature de l'Atelier — il faudra venir la saucer pour en connaître le goût — et une portion généreuse de frites maison croustillantes. Et si certains se demandent ce qui rend la sauce si addictive, la maison se contente de sourire : l'Atelier met la sauce, mais ne donne pas la recette.





# PAS BESOIN D'EN FAIRE TROP : IL SUFFIT D'EN FAIRE DEUX FOIS



L'une des idées qui distingue l'Atelier des autres bistrots, c'est cette façon de servir les portions : ni trop, ni pas assez, mais surtout en deux services. Une manière astucieuse d'éviter le gaspillage et de permettre à chacun de savourer son plat toujours chaud, sans perdre ni une, ni deux miettes de plaisir.

Côté desserts, l'Atelier laisse davantage de liberté en proposant quelques grands classiques qui parlent à tous : crêpes Suzette, crème brûlée, profiteroles généreuses, pavlova aux fruits du moment, ou encore un carpaccio d'ananas pour les envies plus légères. Et rassurez-vous, ceux-là ne sont pas servis en double, même si certains mériteraient presque qu'on en reprenne une part.



# UNE ADDITION QUI RESTE SAGE

LA SAUCE EN CUISINE,  
PAS SUR LES TARIFS

## CÔTÉ PRIX, PAS DE MAUVAISE SURPRISE :

seul le service est doublé, jamais l'addition. La formule signature – salade, plat servi deux fois et frites servies à volonté – est proposée à 29 €, un rapport qualité-plaisir imbattable compte tenu des produits travaillés. Le midi, une formule plus légère, salade + plat + frites, est servie à 19,90 € (sans service à volonté, cette fois). Les desserts maison, entre 7,50 € et 10,50 €, prolongent le plaisir sans faire grimper la note.

## LES BOISSONS SUIVENT LA MÊME LIGNE DIRECTRICE :

une carte courte, française, cohérente. Une sélection de vins rouges, blancs et rosés exclusivement issus de vignobles français, à partir de 24 € la bouteille, quelques apéritifs et cocktails, une petite gamme de bières et les indispensables softs. De quoi accompagner le repas sans compliquer les choses, juste ce qu'il faut, là encore.







# LA SIMPLICITÉ JUSQUE DANS LA DÉCORATION

Une salle habillée de boiseries, de banquettes rouges, de chaises bistrots en bois et osier, de nappes blanches, de grands miroirs patinés et d'un parquet ou carrelage noir et blanc selon les adresses ; voilà le cadre simple mais authentique des Ateliers. Le tout imaginé par un studio d'architecture habitué des brasseries parisiennes, qui signe un décor typique mais rafraîchi. Et pour parfaire l'identité du lieu, un service « à la française », chemise blanche et tablier noué à la taille, attentif sans être compassé, toujours prêt à donner un conseil sans en faire trop. Une adresse où l'on vient déjeuner entre collègues, dîner en famille, en amoureux ou pour célébrer un moment sans prétention — juste autour d'un bon plat, servi chaud, bien fait, et dans une ambiance conviviale.

À Porte Maillot, Maison Mayane by l'Atelier Entrecôte & Volaille garde son âme de bistrot français mais se permet un léger twist moderne. La palette joue sur des tons beiges, rouges et bois, créant une atmosphère plus actuelle sans perdre le charme des origines. Chaises en cuir rouge, banquettes à motifs, bar central en inox rouge, et une vaste fresque au plafond qui habille l'espace. Et comme toujours, tout est pensé dans les moindres détails : serviettes brodées du nouveau logo, boîtes d'allumettes brandées ...

**RIEN N'EST LAISSÉ AU HASARD.**

# INFORMATIONS PRATIQUES

## ADRESSES :

2 PLACE PORTE MAILLOT, 75017 PARIS (NOUVELLE ADRESSE)

128 RUE RÉAUMUR, 75002 PARIS

21 BOULEVARD BEAUMARCHAIS, 75004 PARIS

89 PLACE DROUET D'ERLON, REIMS

OUVERTURE 7J/7 MIDIS & SOIRS

MAISON  
*Mayane*