

Cela fait des années maintenant que la **rue des Gravilliers**, située à deux pas de la Gaité Lyrique et du Musée Beaubourg recèle de fantastiques restaurants et galeries d'art de qualité.

C'est ici, en plein cœur du quartier des Arts et Métiers, que le **fondateur Alexandre Rapoud** a choisi d'ouvrir Datsha Underground.

Composé d'un restaurant en surface (**Datsha**) et d'un bar à l'étage inférieur (**le Sputnik**), Datsha Underground dont le nom vient du russe et signifie « maison secondaire », est un véritable bijou, une **maison éclectique pensée pour faire vivre une expérience culinaire et sensorielle unique et mémorable**.

DATSHA
Underground



DATSUNA

Jeunes chefs portugais et français dont les chemins se sont croisés chez Clamato, Joao DaSilva (Passerini, LSD Porto) et Vincent Bessy (Servant, Frenchie, Ferrandi) proposent **une cuisine expérimentale et créative** présentée sous la forme d'assiettes de petites dimensions qui favorisent le **partage et la convivialité**.



Leur ambition? **Sublimer chaque produit** grâce à une parfaite maîtrise des techniques de cuisson, de fermentation et des associations originales.

Ne suivant comme le dit le fondateur “**aucun dogme ni philosophie**”, la carte est destinée à être renouvelée au gré des saisons et selon le plaisir et l’envie des chefs faisant ainsi du restaurant un **lieu changeant et plein de surprises**.

À titre d’exemple, le menu estival affiche deux entrées, sept plats et deux desserts aux recettes orientées sur les produits de la mer et les légumes.

Pour commencer, on peut déguster de délicieux **piments doux grillés** légèrement relevés grâce à de l’huile de harissa, du jus de citron et de la fleur de sel servis avec, pour les y tremper, une onctueuse mousse de mimolette. **En bouche, les goûts s’harmonisent divinement**.





Les amateurs de viande et de poisson pourront se régaler avec **un tartare de noix de veau** très finement découpé. Agrémenté de poudre de coquillage, de palourdes fraîches, d'une vinaigrette légèrement citronnée, d'huile d'olive et de colatura, le veau est nappé de pommes pailles qui apportent une texture croustillante. **Pour les papilles, c'est une explosion de saveurs**, un voyage entre terre et mer.

Et pour les plus gourmands, les chefs proposent des **abricots pochés** délicatement déposés sur un financier aux céréales ornementé de flocons d'avoine et de seigle et accompagnés de leur fameuse **glace à l'origan**. **Bouquet aromatique inimitable**, on alterne entre la douceur des fruits et de la pâtisserie soudainement contrebalancée par la légère amertume poivrée de l'origan.

Pour accompagner au mieux le repas, on ne peut passer à côté de la **carte des vins**.

Élaborée par le sommelier Benoît d'Onofrio (anciennement à La Cave de Belleville) qui n'hésite pas à partager ses meilleurs conseils sur place, elle affiche une **sélection d'exception** en provenance de tout l'hexagone, mais aussi d'une grande partie de l'Europe.





Imaginé en collaboration avec l'architecte Svetislav Ekmescic, la structure du bâtiment et le design ont été conçus avec comme objectif principal de maintenir une communication visuelle entre les différents espaces.

Le restaurant est aménagé sur plusieurs étages entièrement décloisonnés donnant à voir comme un système de plateformes illuminées par le puit de lumière naturelle que permet l'immense verrière de la partie supérieure. Les briques qui ornent les murs datent de l'époque de l'Empire Austro-Hongrois et ont été directement importées et enchevêtrées une par une. Les parquets ont été retravaillés et enrichis d'inserts de marbre qui font directement écho aux matériaux utilisés pour la réalisation des tables déstructurées.

C'est donc grâce à une imagination architecturale sans limite et détaillée concrétisée par l'utilisation de **matériaux nobles et bruts** et grâce au **savoir-faire d'artisans** confirmés, qu'Alexandre Rapoud a réussi à créer **une ambiance ultra moderne, intimiste et chaleureuse**.



DATSHU

Cela fait des années maintenant que la **rue des Gravilliers**, située à deux pas de la Gaité Lyrique et du Musée Beaubourg recèle de fantastiques restaurants et galeries d'art de qualité.

C'est ici, en plein cœur du quartier des Arts et Métiers, que le **fondateur Alexandre Rapoud** a choisi d'ouvrir Datsha Underground.

Composé d'un restaurant en surface (**Datsha**) et d'un bar à l'étage inférieur (**le Sputnik**), Datsha Underground dont le nom vient du russe et signifie « maison secondaire », est un véritable bijou, une **maison éclectique pensée pour faire vivre une expérience culinaire et sensorielle unique et mémorable.**

DATSHA
Underground

SPOTNIK

Cosmic Bar



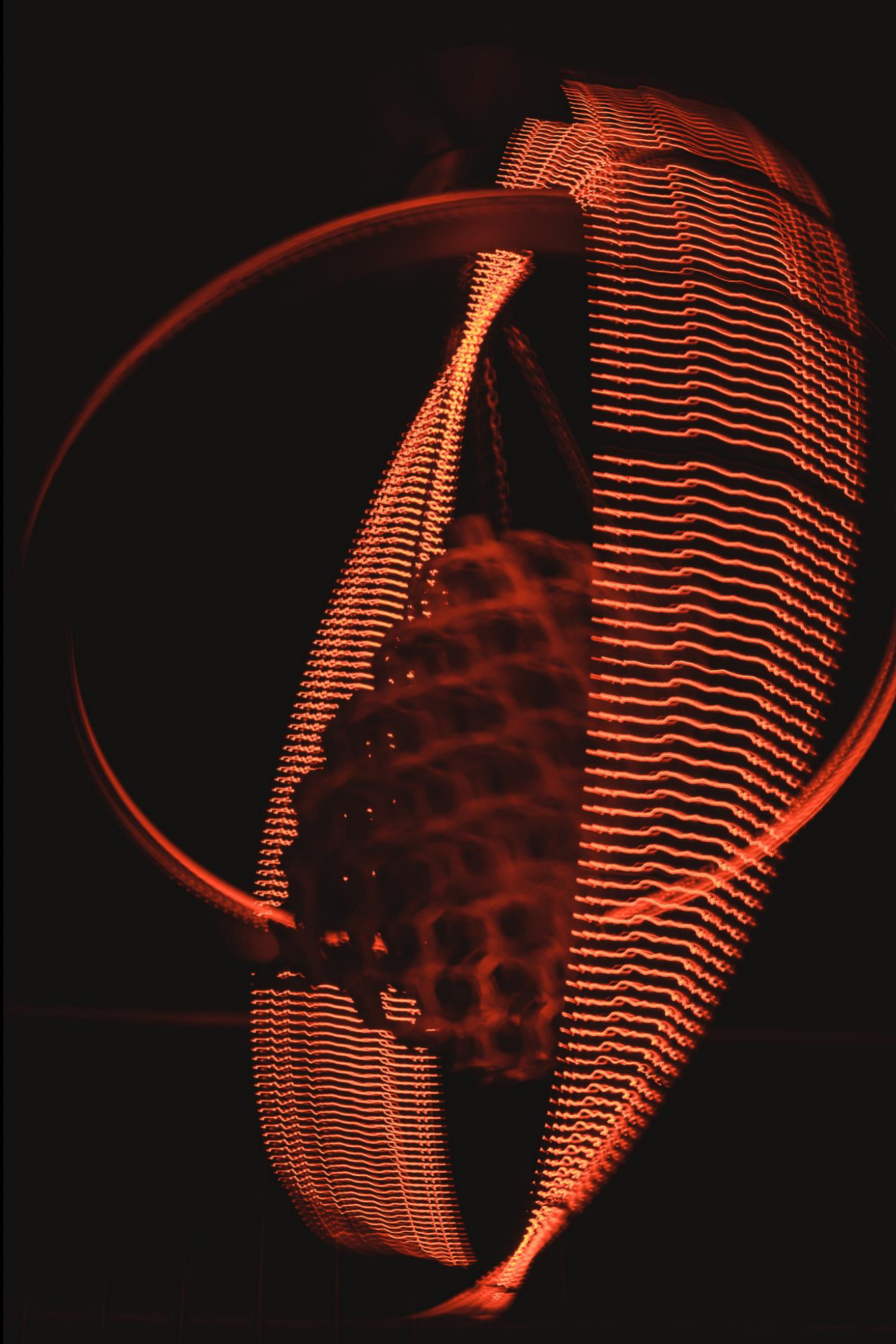


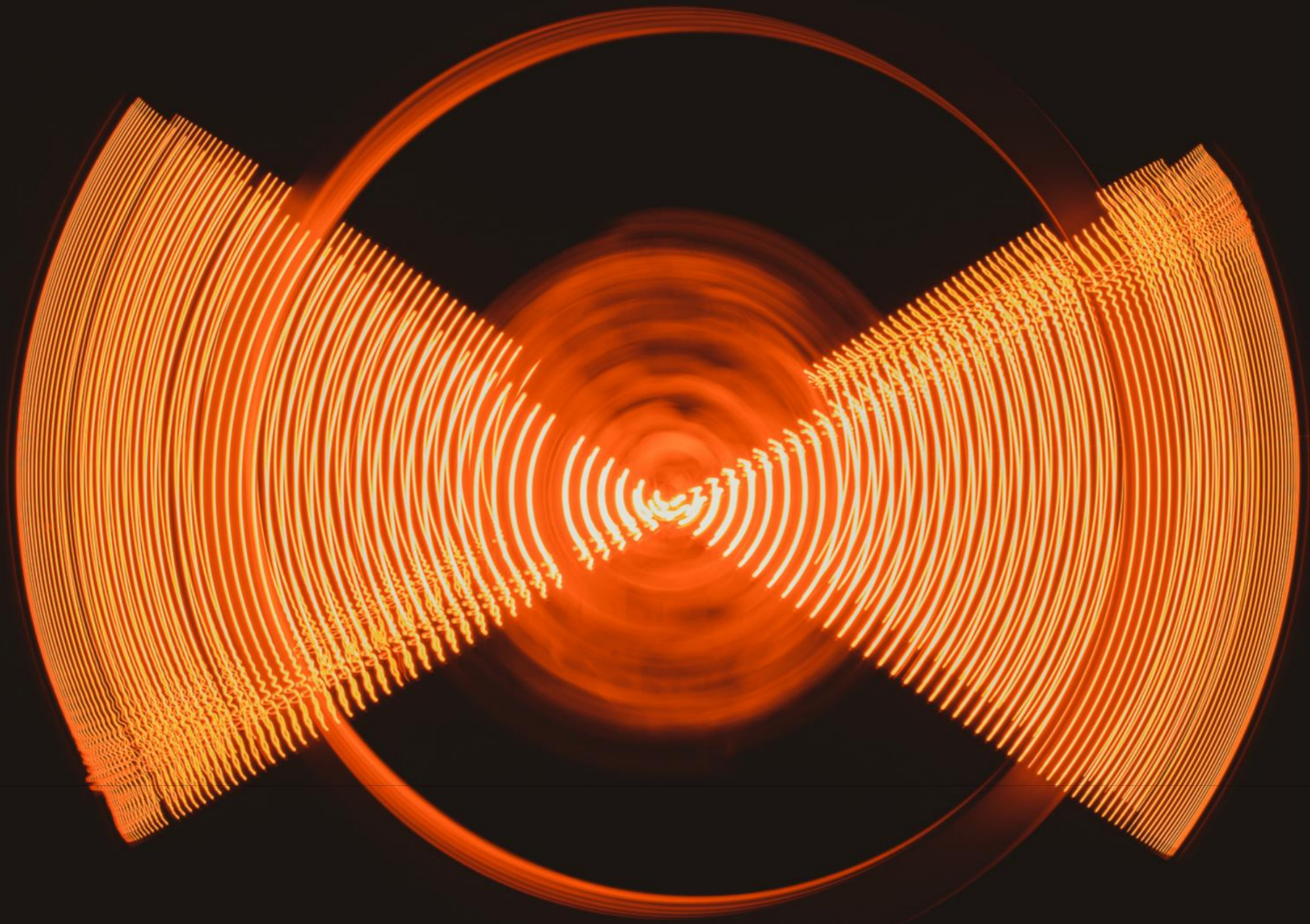
Il suffit de descendre un étage pour découvrir le Sputnik, **bar audiophile** au design exceptionnel.

C'est en effet dans un **décor cosmique futuriste**, conçu en référence à la conquête spatiale russe, que Datscha Underground invite à savourer des **cocktails subtils et variés** inventés spécialement pour le lieu par les mixologues John Lenoir et Dylan Kavak.



Et, c'est en dessous d'une sculpture orbitale monumentale, faite de leds audio-réactives et de matériaux issus de la technologie aérospatiale, que les amoureux de musique pourront profiter du talent des **DJ résidents** qui se succéderont chaque soir.





SPOTNIK

Cosmic Bar