

PNY ouvre Vol de Nuit
Bar à food et cocktails éphémère
10, rue Sainte-Croix de la Bretonnerie - 75004
18h-2h, du mardi au samedi

ses portes s'ouvrent.

Pourquoi ? Parce ce que les gaines d'extraction de ce restaurant racheté par PNY ne sont pas super étanches et traversent les chambres d'un hôtel 5 étoiles à 1000 euros la nuit, installé juste au-dessus. Se mettre d'accord avec le propriétaire de l'hôtel, le propriétaire des murs, les experts et les agents de la ville a fait de la team PNY des sages philosophes plus détendus que des taoïstes chinois.

Des travaux vont avoir lieu, ensuite, cette nouvelle table PNY ouvrira mais d'ici là, que faire ?

Vous l'avez peut-être vu, la nouvelle adresse PNY installée rue Sainte-Croix de la Bretonnerie n'a toujours pas ouvert. Dessiné par l'architecte belge Bernard Dubois, le petit écrin, qui semble toujours avoir été là, attend patiemment que

C'est là que notre chef Nico à nous, restaurateur depuis sa naissance, a lancé l'évidence. « On les emmerde tous et on ouvre un bar à cocktails ». Bon, on ne les emmerde pas tous mais oui, ouvrons un bar à cocktails qui fera aussi

des bons petits sandwiches.

C'est en effet, un rêve de toujours. Qu'éclairés par la lueur incertaine de cierges d'églises brûlants, nous puissions nous enivrer de jus presque interdits et voir alors la vie devenir plus floue, plus vague et nos désirs beaucoup plus certains.

*Huit cocktails, inspirés de l'époque où l'on cumulait des miles sans honte.
Huit destinations, où l'on pourrait sombrer et disparaître dès l'arrivée sur le tarmac.*

*Paris Caracas, Rhum blanc, chartreuse, jus de citron vert frais, sirop simple
Paris Salta, Cognac, jus de citron jaune, sirop agave, fleur de sel
Paris Honolulu, Mélange de rhum blanc et brun, sirop maison de pandan, lait de coco, fruit de la passion frais
Paris Paris, Gin parisien Baccae, liqueur de sureau, champagne bio Duval-Leroy,*

feuille de shiso

Paris Acapulco, Tequila, jus de citron vert frais, basilic thaï et coriandre frais, épices cajun

Paris Kyoto, Gin parisien Baccae infusé au matcha, sirop de romarin, citron vert frais, ginger ale

Paris Singapour, Gin parisien Baccae, citron vert, basilic frais, sucre blanc

Paris Bueno Aires, Whisky irlandais, amaretto, sirop de noix de macadamia, citron frais, blanc d'œufs

Pour la partie food, vous trouverez à la carte des finger sandwiches, garlic buns et autres charcuteries straight outta Maison Verot, le tout servi dans une vaisselle chinée chez La Brocante de Farine.

Du 1^{er} novembre 2021 au 1^{er} mars 2022

Please welcome, Vol de Nuit.

« C'est beau de partir la nuit » St-Exupéry

COCKTAILS.

Paris Caracas 10

Rhum blanc, chartreuse,
jus de citron vert frais, sirop simple

Paris Salta 10

Cognac, jus de citron frais, sirop d'agave, fleur de sel

Paris Honolulu 10

Mélange de rhum blanc et de rhum brun,
sirop maison de pandan, lait de coco,
fruit de la passion frais

Paris Paris 12

Gin parisien Baccae, liqueur de sureau,
champagne bio Duval-Leroy, feuille de shiso

Paris Acapulco 10

Tequila, jus de citron vert frais, basilic thaï
et

coriandre frais, épices cajun

Paris Singapour 12

Gin parisien Baccae, citron vert, basilic frais,
sucre blanc

Paris Kyoto 12

Gin parisien Baccae infusé au matcha, sirop de romarin,
citron vert frais, ginger ale

Paris Buenos Aires 10

Whisky irlandais, sirop de noix
de macadamia, citron frais, blanc d'œuf

Cocktail sans alcool du jour 6

WINE.

BLANCS

Métiss 6,9€ (verre) - 35€ (bouteille)
Domaine Bott-Geyl - Alsace - 2019 - Nature

Sans souffrir... 8,9€ (verre) - 45€ (bouteille)
La Gerbelle Claude Quenard & Fils - Savoie - Non-millésimé - Nature

ROUGES

Grololo 8,9€ (verre) - 45€ (bouteille)
Domaine Pithon-Paillé - Loire - 2020 - Nature

L'Entre Deux Mondes 6,9€ (verre) - 35€ (bouteille)
Cuvée Adélaïde - Bordeaux supérieur - 2011 - Nature

Bagatelle 7,9€ (verre) - 45€ (bouteille)
Manoir de la Tête Rouge - Saumur Puy-Notre-Dame - 2019 - Nature

CHAMPAGNE

Duval-Leroy 12€ (verre) - 55€ (bouteille)
Champagne Brut - Non-millésimé - Cuvée Brut Bio

BEERS.

Pils - Deck & Donohue 3,5€ (25cl) - 6,9€ (50cl) Blonde.
Des malts et houblons 100% français. La beauté du simple et la
complexité de l'atteindre. 5°

Indigo IPA - Deck & Donohue 5,5€ (25cl) - 9,9€ (50cl)
Houblonnée. Saveurs d'agrumes et de fruits tropicaux.
Amertume franche. 6,5°

FOOD.

Veggie finger sandwich 6,5

Concombre, cream cheese, ciboulette, aneth, cébette

Turkey finger sandwich 6,5

Dinde, cheddar, french mustard

Pickles de légumes frais 4

Carotte, radis, céleri branche, oignons rouges

Garlic bun 4,5

Bun toasté au beurre et à l'ail

Rillettes de cochon provençal 7,9

MAISON VÉROT - servies avec bun toasté

Assiette de saucisson 6,9

MAISON VÉROT - saucisson de porc d'Ardèche

VOL DE NUIT