

Monsieur Claude



LE PREMIER BISTROT DE
DANNY KHEZZAR

DANNY KHEZZAR, CHEF ÉTOILÉ EN SUISSE ET FINALISTE DE TOP CHEF, OUVRE LES PORTES D'UN RESTAURANT UNIQUE, À 10 MINUTES DE PARIS :

Monsieur Claude. Le nom, trouvé grâce à un concours lancé auprès de sa communauté, est un hommage à son grand-père, lui-même cuisinier. Cette initiative a suscité un engouement remarquable, avec une pluie de suggestions témoignant de l'enthousiasme du public pour ce projet audacieux.



À REUIL-MALMAISON, PERCHÉ À 14 MÈTRES DU SOL, AU SOMMET D'UNE PROUESSE ARCHITECTURALE FAITE DE VERRE ET DE MIROIRS, DANNY OUVRE LES PORTES DE SON PREMIER BISTROT ACCOMPAGNÉ DES BISTROTS PAS PARISIENS.

Le lieu est incomparable, pensé à son image, il est rempli d'audace et légèrement espiègle, que ce soit dans sa cuisine ou son décor, le tout avec la philosophie des Bistrots Pas Parisiens : une cuisine de Chef accessible, avec un menu à moins de **50 euros**.



Et ce n'est que le début ! Dès juin, le rooftop de **Monsieur Claude** viendra sublimer l'expérience en offrant une vue imprenable et une ambiance encore plus exceptionnelle. Une terrasse spectaculaire qui promet d'être le nouveau spot incontournable des beaux jours !

UN RESTAURANT COMME IL N'EN EXISTE NUL-PART AILLEURS

Chez **Monsieur Claude**, les passions de Danny guident la soirée.

LA PREMIÈRE : LA CUISINE.

Le Chef a pioché dans les émotions de son enfance et dans ses divers voyages pour élaborer une carte malicieuse. Le repas débute par un amuse-bouche en trompe-l'œil : un cappuccino de purée de pommes de terre avec une mousse de pain grillé. Avant d'enchaîner sur les entrées : des escargots à l'ail fermenté et siphon persillade ou un velouté de topinambour fève tonka givrée et fromage frais. Pour les plats, Danny fait un clin d'œil au japon avec un lieu jaune grillé au Binchotan et reprend un classique de la cuisine bistrot avec un onglet de la maison Metzger. Pour finir, les desserts sont surprenants : un soufflé au chocolat accompagné d'un praliné shitaké ou une pomme rôtie au four à la vanille brulée.



LA DEUXIÈME : LES COCKTAILS.

Au cœur de **Monsieur Claude**, un Piano Bar mêle cocktails signatures et musique live tous les soirs. Un piano, une voix, une ambiance feutrée où l'on s'attarde en fin de soirée. Au bar, le chef a donné les commandes à son frère, Vincent Steiner, meilleur apprenti de France dans la catégorie bar, et qui signe ici une carte de cocktails qui portent le nom de chansons, ce qui nous amène à la dernière passion.

LA TROISIÈME : LA MUSIQUE.

Un restaurant place Line-Renaud, cela ne s'invente pas. Chaque soir, le restaurant prend des allures de piano bar et laisse place à des voix envoûtantes qui vous enveloppent et vous font oublier le monde extérieur.



Monsieur Claude



INFOS PRATIQUES

Monsieur Claude
1 Pl. Line Renaud,
92500 Rueil-Malmaison

Instagram : @monsieurclaud_bistrot

Ouvert du mardi au samedi pour le dîner uniquement