

# Mulberry Street

Little Italy à Paris

DOSSIER DE PRESSE





## Toute ressemblance n'est pas fortuite.

Nouveau rendez-vous des parisiens, **MULBERRY STREET** est une dédicace à New-York et à la joie de vivre du quartier de Little Italy. Une table ouverte sur la rue et la vie, où venir savourer des pizzas au charbon végétal, trinquer au Spritz 7 jours sur 7, goûter aux meilleurs vins bio ou bruncher tous les week-end.



## New York **RUE DE LA HUCHETTE**

**Flash-back.** Epoque Gangs of New York, Mulberry Street naît aux bords du bidonville et des crimes de Five Points. Repaire des travailleurs, des artisans et des gangsters, le quartier voit s'installer dès la fin du XIXème des dizaines de milliers d'immigrants italiens. Cosmopolite, populaire et joyeux, Little Italy deviendra culte grâce aux nombreux restaurants et bars qui célèbrent partout la culture et l'art de vivre à l'italienne. Pour recréer l'ambiance de Little Italy, l'équipe de MULBERRY STREET choisit le pittoresque *Quartier Latin* et la célèbre *rue de la Huchette*, l'artère historique des auberges et des cabarets de la rive-gauche, où toute la jeunesse parisienne célèbre aujourd'hui le plaisir d'être ensemble.



## Craft Beer, Craft Wine et Craft Cocktail

Tous les jours de la semaine, de midi à minuit, MULBERRY STREET pousse les tables, sert au comptoir ou en salle, et branche les platines.

## COMICS STRIPS

MULBERRY STREET Paris signe un décor où s'associent bois, métal et cuivre, très largement inspiré des meilleures adresses de Little Italy. Pour la touche street, la maison a collaboré avec le célèbre duo de street-artists, TITO/MULK. Inspirés par l'univers des Comics Strips incarnés en fresques géantes de New-York jusqu'en Chine, les artistes parisiens illustrent sur la façade, les murs (et mêmes les toilettes) de MULBERRY STREET des super-héroïnes imaginaires. **Take it easy dude !**

## Tonight is the night

Les **vendredi et samedi**, la maison reçoit **ses DJs** résidents et lance, comme à New-York, les meilleures perles funk, disco et house de tous les temps. Des nuits sous le signe du partage des pizzas, des shooters et des good vibes. Du dimanche au lundi, **MULBERRY STREET** la joue chill, sort ses playlists et trouve les bons sons pour manger et se relaxer.



## Le gang MULBERRY STREET

A la tête de plusieurs pubs et bars du Quartier Latin, **Stéphane Briant** est le **Chef du Gang MULBERRY STREET**. Un homme au grand cœur, militant pour l'esprit convi-vial et chaleureux, et entouré d'un gentil gang italien tout sourire et de son armée de pizaiolos siciliens.





## Craft pizzas

Chez MULBERRY STREET, le menu se lit dans le journal, une réplique du New York Times.

À la carte : des PIZZAS à dévorer au comptoir ou en salle, et une recette magique : la pizza au charbon végétal.



## Black is beautiful

**Parce qu'une bonne pizza se doit d'être :** légère, gourmande, digeste et savoureuse, MULBERRY STREET s'est inspiré des recettes de Sicile et trouvé une poudre magique à base de charbon végétal. Une solution réputée pour détoxifier l'organisme. Mieux, un remède naturel qui facilite la digestion et lutte

HZLDFHPHQWFRQWUHOHVEDOORQQHHPHQWV

Préparée maison, la pâte à pizza noire de MULBERRY STREET se décline en 13 recettes stars, toutes garnies de légumes de saison cultivés en France et des meilleurs produits italiens.





# AU PROGRAMME

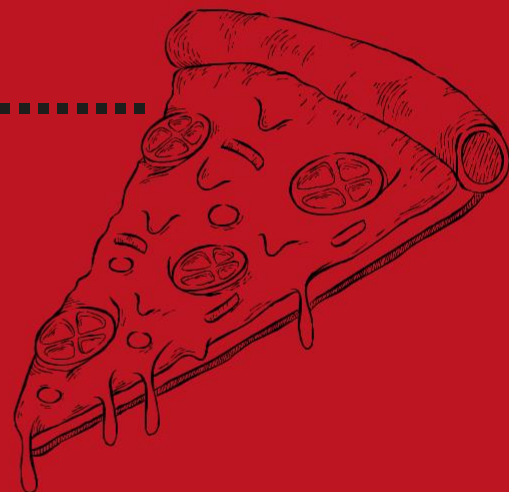
## PIZZAS À PARTIR DE 11€ .....

La pizza signature **MULBERRY STREET**, au charbon végétal à base de sauce tomate maison, de mozzarella et mozzarella di bufala, tomate cerise, bresaola, grana et roquette.

La pizza fumée **AFFUMICATA** préparée à partir de charbon végétal, de sauce tomate maison, scarmoza fumée (un fromage à pâte filée et dorée fumé avec de la fumée de bois) et speck.

La pizza **Hot Chicken & Cheese 2.0**, une recette à base de charbon végétal, mozzarella, crème fraîche, filets de poulet marinés sur place, oignons confits maison, fromage de chèvre et hot sauce.

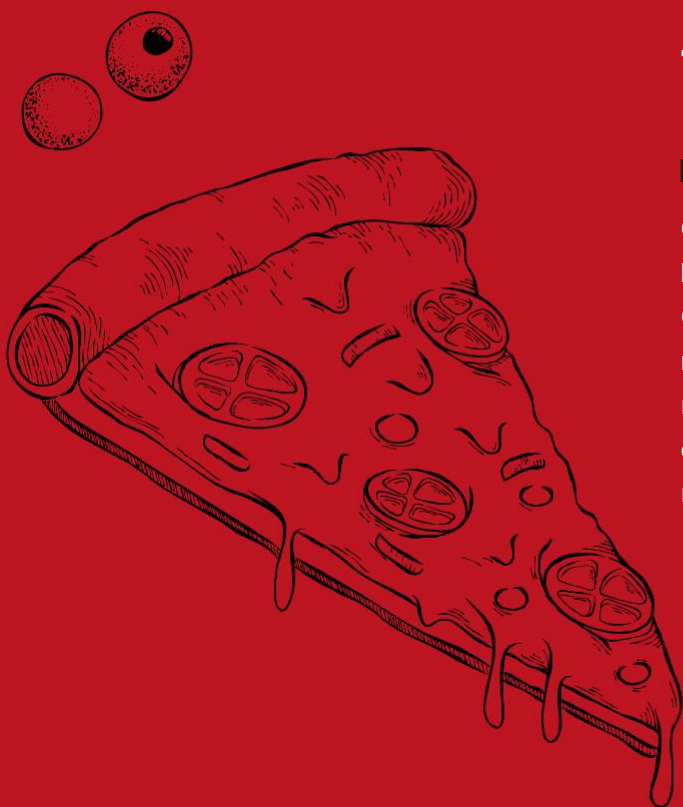
Et aussi : la Cannibale pour les viandards, la Biquette au chèvre et miel, la Veggie Style aux légumes du moment...



## 1 metre 20 de bonheur

### PIZZA GÉANTE À PARTIR DE 60€ .....

Chez MULBERRY STREET, il n'y a pas de limite au bonheur. Avec comme moto « **Sharing is Caring** », le Gang sicilien prépare une pizza maous costaud d'1 mètre 20 de long sur 30 centimètres de large. Deux recettes au choix selon les produits de saison au menu, et une **tournée de shooters** pour les 4 gloutons qui réussiront à avaler la **Pizza géante en entier**.





## Craft Beer, Craft Wine et Craft Cocktail

### BIÈRES ARTISANALES À DÉGUSTER

Chez MULBERRY STREET, la carte des bières est rafraîchie tous les 3 mois. Une sélection de **bières craft pression ou bouteilles** qui met à l'honneur les meilleures brasseries artisanales. L'IPA parisienne au corps charnu et aux houblons généreux signée **La Barge du Canal, la blonde belge** aux arômes de miel Barbar, **la bretonne Britt rousse**, brassée avec du malt d'orange tourbé...



### VINS NATURE

En décembre MULBERRY STREET hausse le ton et la qualité et fait découvrir sa sélection de vins nature issus de raisins travaillés en agriculture biologique, pensée pour s'accorder aux pizzas au charbon végétal. Parmi les références à savourer : **côté blanc**, la Cuvée **Noria du Domaine de Simian en Côte du Rhône**, **côté rouge : la Cuvée Couture** du Domaine de l'Ancienne Mercerie en AOP Faugères.

MULBERRY STREET organise pour les amateurs de vin des séances de dégustation et cours d'oenologie.

# COCKTAILS MAISON

Inspirée des meilleurs bars de New-York et de Londres, la carte des cocktails se renouvelle en fonction des saisons. Une quinzaine de cocktails à la carte et en stars : le **Daiquiri Pear** revu et corrigé au rhum vanillé, jus de poire, citron et sucre de canne, la signature maison **Mulberry Spritz** qui associe Martini et eau pétillante, le Brooklyn Bridge et ses accords vodka, gin, mangue et sirop de grenadine...

Pour les puristes, MULBERRY STREET déroule le tapis rouge et imagine sa collection LES SUPÉRIEURS, des cocktails élaborés avec des spiritueux de grande qualité.

Et pour la garantie « zéro gueule de bois », la liste de Mocktails passe du **Little Water Street** (jus de mangue, ananas, orange et sirop de fraise) au **Virgin del Bosco** (tonic, fleur de sureau, fruits rouges et citron jaune).

Enfin, parce que « SHARING IS CARING », la maison ouvre son Happy Hours tous les jours de 14h à 20h.

**COCKTAILS À PARTIR DE 6€** .....  
(En Happy Hour).



## et aussi ...

### ANTIPASTIS

### & PLANCHES :

### DAMN GOOD !

Tradition de Little Italy, MULBERRY STREET dégage sa sélection d'antipasti tous servis avec une **focaccia faite maison** et cuite minute.

Au menu : **burrata et caviar d'aubergines, prosciutto di Parma** MDPERQ DŽLQ| GH mois), **MDPERQODWUXŽHJXDFDPROH**

Tradition du partage oblige, MULBERRY STREET aligne les planches pour 1-2 ou 3-4 personnes. Option carnivore pour ceux qui veulent avec **MDPERQODWUXŽHVSHFNFRSpD prosciutto di Parma, tendance fromage avec VWUDFFLDWHOODOŔKXLOHGHWUXŽHPR|JDUHOODGL Bufala, pecorino, scamorza** (et Burrata pour la verison groupée). Pour plaire à tout le monde, la maison sert aussi sa **Salade du Chef** composée selon l'humeur des cuistots.

## LUNCH & TOASTS

La formule est simple.

Du lundi au vendredi : un seul prix, toujours le même : 14 € (sans le dessert).

**Et au choix : 3 recettes sur toast en version**

- **Avocado toast**, couvert de speck, guacamole, mozzarella di bufala et copeaux de grana.
- **Stracciatella toast** avec abricots secs et grano-la maison.
- **Bufala toast** avec bresaola, tomates cerise et oignons piquants confits.

Le tout servi autour d'une salade du jour et d'un dessert au choix : **pain perdu au caramel beurre**



## F.CKING BRUNCH A L'ITALIENNE

Tous les samedis et dimanches, MULBERRY STREET joue à la mamma italienne et chérit son public d'un brunch qui sort des classiques.

**Au programme** : de la pizza au charbon végétal et pas seulement. Fier de ses produits, le gang des cuistots sort sa **panoplie de charcuteries avec speck, coppa, prosciutto di Parma et tutti quanti, des fromages typiques du pays et une focaccia faite maison** comme on en rêvait. Toutes les semaines, l'assiette de gourmandises change de recettes.



**FORMULE À 19€ .....**