



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LE PARIS 16



PARIS 16, LA TABLE PARISIENNE DES DUMANT

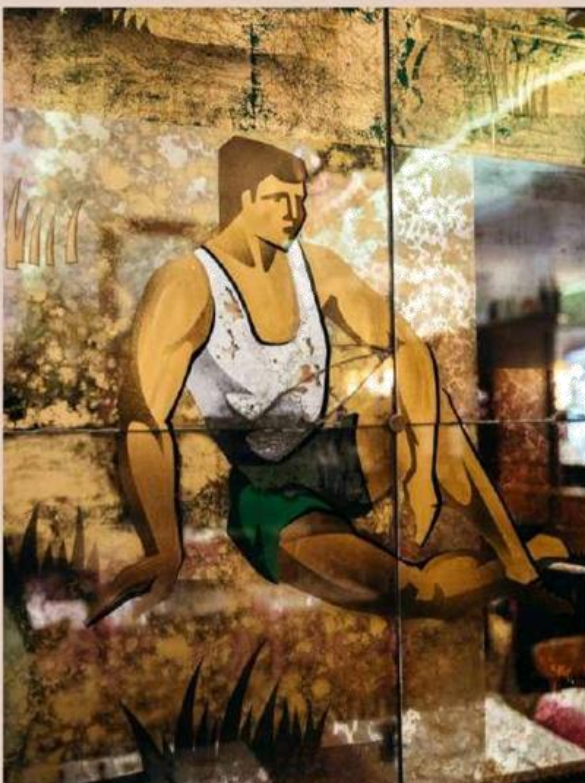
C'est dans les vieux pots qu'on fait les meilleures soupes ... !

Et c'est bien dans ce bistrot esprit Arletty que l'on vient se retrouver autour de sacrées recettes de tradition parisiennes et de belles bouteilles conseillées par l'ami Fred Prud'homme veillant sur nos âmes tel un bon père de famille depuis un quart de siècle.



Cette table de 1950 fut pendant longtemps une trattoria populaire du 16e jusqu'à ce que les frères Dumant, Jérôme et Stéphane, propriétaires historiques du Paris 16, en décident autrement. Adios les rigatoni parme et ricotta, place à la cuisine française, parce que chez les Dumant cette cuisine-là, on sait faire.

Le cadre reste dans son jus : mosaïques au sol, banquettes bordeaux en skaï, chaises de bistrot vintage, toiles sportives façon Art déco, et abat-jours griffés de l'écusson « Paris 16 », il suffit de passer le pas de la porte pour ressentir cette ambiance chaleureuse où tout le monde semble se reconnaître.



Côté réjouissances, la cuisine est mi parisienne, mi bourgeoise et célèbre des recettes qui marchent à tous les coups. Ainsi on retrouve en entrée les artichauts et jambon cru, le petit-croque brioché à la truffe, les œufs en Meurette, les pissenlits et lard paysan, œuf poché. Les plats de résistance sont généreux (tête de veau printanière sauce gribiche, onglet vert-pré, tournedos sauce béarnaises) et les desserts copieux (crème brûlée, baba au rhum, île flottante aux pralines roses et grosse crème caramel).



Ici, on se sent vite comme à la maison. Une adresse comme on les aime, vivante et sans chichi où l'on adore trinquer et bien manger.

INFORMATIONS PRATIQUES

LE PARIS 16

ADRESSE : 18 RUE DES BELLES FEUILLES, 75016 PARIS

SITE : [HTTPS://WWW.PARIS16-RESTAURANT.COM](https://www.paris16-restaurant.com)

INSTAGRAM : PARIS16_RESTAURANT

HORAIRES : DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 14 ET DE 19H30 À 22H30

TÉLÉPHONE : 01 47 04 56 33