



POLPO
BRASSERIE SEAFOOD

S'AMARRE DE NOUVEAU À LEVALLOIS-PERRET ET PROLONGE L'ÉTÉ AVEC ALEXY ALGAR-DENOS

Après s'être offert une parenthèse estivale, la célèbre péniche dévoile une nouvelle carte et une collaboration exclusive avec le Chef Alexy Algar-Denos.

L'été s'achève, mais chez **Polpo Brasserie**, les beaux jours jouent les prolongations. Le célèbre restaurant amarré à Levallois-Perret rouvre ses portes et invite les convives à redécouvrir son univers, entre convivialité, esprit marin et plaisirs de la table. Pour célébrer son retour, **Polpo Brasserie** dévoile une nouvelle carte pensée pour prolonger les saveurs de l'été en faisant la part belle à la fraîcheur, la gourmandise et l'art de vivre en bord de Seine.

UNE NOUVELLE ESCALE GOURMANDE AVEC LE CHEF ALEXY ALGAR-DENOS

Afin de marquer cette réouverture, **Polpo Brasserie** s'associe au Chef **Alexy Algar-Denos**, finaliste Top Chef 2026, qui signe trois créations inspirées de ses racines catalanes, qui viennent enrichir la carte fraîchement renouvelée du restaurant :

- Deux **Arroz**, des plats de riz typiques de la cuisine ibérique, à la fois généreux et conviviaux, cuisinés dans de larges poêles pour favoriser la concentration des saveurs. Déclinés en deux recettes, d'un côté **Gambas & Soubressade** et de l'autre **Cèpes, Foie Gras & Effiloché de Canard**, ils se prêtent tout particulièrement au partage.
- Un **Pa d'Ous**, un dessert catalan traditionnel semblable à un flan. À la fois simple et gourmand, il s'inscrit dans cette cuisine authentique, conviviale et pleine de caractère.

À travers cette collaboration, le Chef propose sa propre interprétation de l'esprit de **Polpo Brasserie**, avec des assiettes pensées pour surprendre, séduire et donner envie de prolonger les plaisirs de la belle saison.





POLPO BRASSERIE, UNE PARENTHÈSE HORS DU TEMPS SUR LA SEINE

Avec son cadre singulier, son atmosphère chaleureuse et son identité de brasserie festive, **Polpo Brasserie** cultive une expérience que l'on choisit autant pour se retrouver que pour se régaler. Après cette trêve estivale, le restaurant retrouve son rythme et ses convives, prêt à accueillir les déjeuner entre amis, les dîners gourmands et les soirées où l'on aime laisser filer le temps.

Polpo Brasserie rénove son offre d'entrées avec des nouveautés telles que les **Œufs mayo agrémentés d'avocat, wasabi, et feuille de nori**, des **Croquettes ibériques au chorizo et à la sauce romesco**, ou encore des **Moules Gratinées au beurre persillé**. Côté plats, les **Sardines grillées à la sauce vierge et purée de pommes de terre** ainsi que les **Gambas à la plancha, soubressade et légumes confits** s'invitent à la carte pour prolonger les saveurs de l'été indien. Enfin, les bords sucrés apprécieront le réconfortant **Moelleux choco-caramel** et la rafraîchissante **Coupe Cacahuète**.





INFORMATIONS PRATIQUES

Ouvert du lundi au dimanche de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30.

Service prolongé jusqu'à 15h les samedis et dimanches, et jusqu'à 23h00 les vendredis, samedis et dimanches.

Ateliers kids friendly proposés les dimanches midi

47 Quai Charles Pasqua, 92300 Levallois-Perret