

# POMELO

## Bisfirofi Ensoleillé

Le tout nouveau bistrot Pomelo fait briller le soleil au coeur de la rue Montmartre trois cent soixante cinq jours par an. Ce cocon lumineux paré d'or est un clin d'oeil aux contrées qui évoquent les vacances. Le parfait écrin pour une carte 100% maison et produits frais, invitant au voyage.



*Bienvenue  
chez Pomelo,  
un lieu où le soleil brille  
et ne se couche jamais.  
Ici les parfums et les sourires  
voyagent et se mélangent  
pour créer des souvenirs  
ensoleillés...*

# Le Semainier *du déjeuner*

Chez Pomelo, les déjeuners rapides qui égayent nos journées de travail se suivent et ne se ressemblent pas grâce à la formule déjeuner sous forme de semainier.



## LUNDI

Spaghetti aglio olio et peperoncino  
Ail, huile d'olive, piment langue d'oiseau, poivre de Timut

## MARDI

Tartare de bœuf à l'italienne, frites maison  
Tartare de bœuf, tomates séchées, câpres, roquette et parmesan

## MERCREDI

Linguine Carbonara  
Guanchiale, pecorino romano, poivre de Timut, jaune d'œuf

## JEUDI

Saucisse grillée  
Saucisse de porc grillée, purée de pommes de terre maison, moutarde à l'ancienne

## VENDREDI

Fusilli au pesto et burrata des Pouilles  
Pesto de basilic, cœur de burrata, tomates cerises, pignons de pin

18,50 € la formule déjeuner : Salade de roquette, plat du jour, café gourmand

# La Pause *gourmande*

Ouvert en continu à partir de midi, Pomelo est le nouveau rendez-vous des après-midi chill où l'on prend le temps d'une pause gourmande.



## QUELQUES BOISSONS ET DESSERTS À DÉGUSTER DANS L'APRÈS-MIDI

- Bella Luna 8 €  
Jus de pamplemousse, orange, passion, sirop de grenadine
- Latte Vanille 5,5 €
- Irish Coffee 9 €
- .....
- Grande profiterole, chocolat, pistache 12 €
- Crème brûlée à la pistache 9 €
- Tiramisu 9 €

# L'aPéRo - *partage*

Classiques de la mixologie, créations maison et mocktails, la carte des cocktails est une belle entrée en matière pour débiter la soirée que l'on pimpe de gourmandise avec les petites assiettes à partager et les pizzetas.



## QUELQUES TAPAS ET COCKTAILS

- Tzatziki 7,5 €
- Houmous 8,5 €
- Guacamole 8 €
- Beignets de Mozzarella 8 €
- Planche Fromages et Charcuteries 23 €
- Pornstar Martini 12 €  
*Vodka 42 below, jus de citron vert, sirop de vanille, fruits de la passion, shot de prosecco*
- Roméo & Margot 11 €  
*Gin Bombay bramble, sirop de cerises amarena, jus de citron, sucre de canne*
- Saint-Germain Spritz 12 €  
*Prosecco, liqueur Saint-Germain, citron jaune, soda*

# Le DîneR *voyageur*

Envie d'un dîner dans les règles de l'art ? On pioche entrée, plat, dessert au gré de ses envies pour voyager du Sud de la France, au Pérou, en passant par le Maroc et l'Italie.



## EXTRAIT DE LA CARTE

### Entrées

- Cévice de Saumon 18 €  
*Saumon mariné, lache de tigre, mangue, graine de chia, avocat*
- Vitello Tonnato 15 €  
*Le fameux*
- Endives au gorgonzola 14 €  
*Pétales d'endives, gorgonzola crémeux, éclats de pistache*

### Plats

- Chakchouka 16 €  
*Poêlée de poivrons, tomates, piments, oignons, coriandre, œuf*
- Brochettes d'Agneau 26 €  
*Agneau mariné aux épices, saisie au barbecue, tzaziki, frites*
- Le Poulpe Grillé 29 €  
*Grillé au barbecue, flambé au marsala, crème de poivrons, caponata de légumes, sauce aioli*



» Chez Pomelo, on S'évaDe  
l'inSTant D'un RePaS, on S'enfonCe  
DanS leS BanquetteS moelleuSeS,  
on ReSPiRe leS PaRfumS De CiTRon,  
De BouGainvillieR, D'éPiCeS  
eT De SaveuRS D'ailleuRS...  
eT on ouBlie le TemPS. «

## **Un nouveau lieu De vie** *imaginé par Olivia Decaris*

Designer et illustratrice, Olivia Decaris conçoit également l'architecture d'intérieur de restaurants et brasseries. Chez Pomelo elle a créé un lieu dépaysant, coloré et frais, inspiré de différents pays ensoleillés. Il y fait bon vivre, on s'attable comme en vacances, sous le beau soleil doré toujours présent ou à l'ombre des parasols et arbres fruitiers. Les tons sont tièdes et parfois acidulés, comme le jus des pomelos et les cocktails d'été. Olivia travaille avec maestria les matières et textures comme ici la terre cuite, la chaux, les patines, les carreaux de ciment, la zellige, ou encore le marbre de Calacatta rappelant le sud et les villages de Provence. Les objets et luminaires créés sur-mesure avec des artisans spécialisés, proviennent de la Méditerranée.



*L'ambiance s'inspire du sud, de la Provence et de la Méditerranée.*

On entend le chant des cigales,  
Les murs sont chauds, le sol est frais.

Les tissus sont en coton, comme sur les toiles de transats dans lesquels on se vautre pour l'apéro.  
Et puis, il y a cette petite place, avec son arbre planté, qui caractérise les villages du sud. C'est là qu'on se retrouve, qu'on se pose, qu'on discute. C'est sous l'arbre qu'on se rafraichit et qu'on oublie le temps.



## Un TRio PaRiSien *épicurien*

Pomelo est le quatrième restaurant parisien de Nicolas et Alexis. Cousins, originaires de l'Aveyron, la restauration est une forme d'héritage familial pour eux. Alexis a tout de suite choisi cette voie en faisant une école hôtelière. Nicolas, lui, a fait une école de commerce avant de revenir à cet univers.

Leur point commun, au-delà des racines familiales, est un goût prononcé pour la cuisine italienne et tout particulièrement la pizza. C'est donc vers la cuisine italienne qu'ils se tournent en créant leur projet. Ils ouvrent le Café d'Italie dans le 13<sup>ème</sup> arrondissement en 2014, puis reprennent Chez Bartolo en 2017. Une véritable institution puisqu'il s'agit de la toute première pizzeria parisienne, ouverte en 1950 rue des Canettes au cœur de Saint-Germain-des-Prés. Ils décident de rester dans le thème de la trattoria napolitaine en lui apportant une subtile touche de modernité. Ils font appel pour cela à l'architecte d'intérieur Olivia Decaris, épouse de Nicolas. C'est un véritable succès.

Forts de cette expérience ils créent en 2019 I Grappoli, un restaurant sur le thème de la Toscane, place Denfert Rochereau dans le 14<sup>ème</sup> arrondissement.

Avec ces trois adresses, le trio parisien épicurien, met en scène un art de vivre dans l'air du temps, qui correspond à ses envies : passer un bon moment au restaurant, que l'on soit à deux ou en bande. Ils créent donc des lieux élégants mais sans ostentation, où les belles lignes, les matériaux nobles et l'artisanat ont pour unique but que l'on se sente bien, et proposent une cuisine 100% maison, réalisée à partir de produits frais à des prix accessibles.

Leur nouveau restaurant Pomelo a été pensé dans cette même philosophie. Ils ont choisi de reprendre un ancien restaurant du Sud Ouest Chez Papa au cœur le 2<sup>ème</sup> arrondissement. Pour ce quartier festif où il y a une forte concurrence ils ont voulu un lieu de vie solaire, lumineux, où l'on peut boire un verre ou partager un moment autour d'un repas à toute heure de la journée. Ici, la carte dépasse les frontières transalpines avec une orientation autour de la cuisine méditerranéenne mais pas que... Une invitation à la détente et au voyage.



# POMELO

**153 rue Montmartre,  
75002 Paris**

01 40 13 07 31

pomelobistrot.com  
Instagram : *@pomelobistrot*

Ouvert tous les jours de 8h à 1h

