



ROSETTE le plus parisien des Bouchons lyonnais ouvre enfin ses portes !

*C'est à deux pas de la capitale, à **Clichy**, que le couple, à la vie comme à la scène ou plus précisément au restaurant, Camille Aldon et Arthur Auguy, nous ouvrent les portes de leur premier établissement aux couleurs et à l'ambiance aussi chaleureuses qu'eux.*



Le 22 janvier 2024 - Rosette c'est un restaurant plein de charmes, intimiste de **35 places assises** où l'on vient se régaler et découvrir avec les gens qu'on aime des plats généreux, qui nous rappellent forcément des souvenirs d'enfance. La carte est courte comme on l'aime et change au gré des arrivages des amis **producteurs**. Ici, on aime les **plats du terroir français** qui sont revisités et bousculés grâce au talent et au savoir-faire du Chef Arthur Auguy, qu'on aperçoit cuisiner derrière le bar et la **cuisine ouverte** sur la salle.

Actuellement à la carte, on peut retrouver en entrée le velouté de céleri et noisette torréfiées 9€, en plat, on succombera au ris de veau, pommes de terres grenaille, champignons et son jus 41€ et pour clôturer le

repas, l'incontournable gâteau au chocolat 10€, le dessert signature de Rosette ! Pour les amateurs du pâté en croûte, ils ne sont certainement pas en reste car il est à la carte de Rosette toute l'année, ajusté selon les envies du chef !

C'est Camille, **la sommelière** qui vous accueillera avec son grand sourire et qui vous aiguillera sur les vins à choisir pour accompagner votre repas. En effet, Rosette peut se targuer de pouvoir proposer à ses clients une fine sélection de vins de plus de 650 références ! Le choix sera compliqué à faire avec des pépites venues de toute la France telles qu'un Pouilly fumé du Domaine du Bouchot, d'autres effluves du Domaine Barmes Buecher, font également partie de la

sélection de Camille. Au verre, les prix se situent entre 6,50€ et 9,50€. Il y a même une cave de vieillissement !

L'ambiance de Rosette est **conviviale**, et le service impeccable, on s'y sent bien. **Ouvert en mai 2023**, par deux amoureux de la gastronomie française et déjà tous les deux dotés d'une expérience qui peut faire rougir, est devenu en quelques mois le nouveau repère des clichoïs. En effet, les deux tourtereaux ont appris aux côtés des plus grands chefs français, notamment **Thierry Marx** pour Camille, Matthias Marc chez Substance pour Arthur et **Alain Ducasse** au Meurice, là où le couple s'est rencontré.

Ils ont réussi depuis l'ouverture, en moins de huit mois, à devenir un lieu incontournable de la **scène gastronomique Clichoise**, les clients du quartier y ont déjà leurs habitudes et reviennent régulièrement pour le plaisir de découvrir une nouvelle carte à chaque visite ! Le succès pend au nez des ambitieux et c'est ce

que vit la fine équipe de Rosette qui affiche déjà **complet** à chaque service.

Chez Rosette on est plongé dès qu'on passe la porte dans l'ambiance typique du **bouchon lyonnais**, d'où Camille est originaire. Ici, on retrouve tous les codes du bouchon mais subtilement modernisé : le comptoir, des tables rapprochées en bois, les casseroles en cuivre suspendues, de vieilles affiches sans oublier les bruits et les **odeurs de la cuisine** qui mettent l'eau à la bouche... ajoutez à cela une équipe haute en couleur pour vous accueillir, des plats authentiques et **l'expérience est totale** !

Vous l'aurez compris, ici la **cuisine est généreuse**, elle colle à son époque dans un décor de **carte postale vintage**. La plupart des détails de la décoration ont été chinés et choisis subtilement par le couple pour apporter une touche cosy et élégante à l'établissement.

Ouvert du lundi au vendredi midi et soir.

Les prix à la carte : les entrées entre 9 et 13 €, les plats entre 23 et 41 € et les desserts entre 10 et 11€.

Menu déjeuner : 27€

Menu dégustation en 5 temps : 38 €