



SIR WINSTON LANCE SON FABULOUS BRUNCH INDO-BRITISH

Sir Winston reçoit tout le week-end pour son nouveau brunch aux mille parfums.

Le voyage commence avec les incontournables scones servis avec beurre et confiture. Puis vient l'heure du choix fatidique : London ou New Dehli ? Le Brunch Sir Winston proposera, à l'assiette, ou plutôt en originaux et très généreux platters, une option british, une version indienne et une dernière 100% végétarienne.

L'English Menu mettra tout le monde d'accord avec tous les incontournables british : beans, saucisses, bacon, et rôti de bœuf façon Sunday Roast comme à Londres.

La version indienne haute en couleurs proposera quant à elle un superbe dahl de lentilles, un curry d'agneau, des œufs massala, des naans ou encore des légumes sautés indian style.

Le platter végétarien assure lui aussi le voyage : entre épinards et caviar d'aubergines, beans à la tomate et aux épices, œufs massala, dahl de lentilles jaunes ou encore labné et chutney d'oignons.

Et toujours à la carte : profusion des spécialités indo-british préférées de Churchill : le poulet malaï, l'incontournable Scotch Egg ou encore le Fish & Chips signature et sa sauce tartare.

Et pour finir sur une note sucrée : salade de fruits, naan sucré, ou encore cheesecake aux fruits de saison, à arroser sans hésiter de coffee chaud, de lassi, d'eaux parfumées et de cocktails (avec ou sans alcool) bien shakés dont seul Sir Winston a le secret.

GOOD SAVE WEEK-ENDS AT SIR WINSTON !

ABOUT SIR WINSTON

Le plus ancien pub de la capitale s'est réinventé en juillet dernier sous la houlette de la décoratrice Laura Gonzalez, qui a su mêler esprit british et inspirations indiennes pour offrir un lieu de vie totalement inédit ; chaleureux, vivant, ultra-dépaysant. C'est en ces murs que le talentueux Chef Manoj Sharma a pu créer une offre gastronomique métissée inédite, entre Paris, Londres et Delhi, qui oscille savoureusement entre tartare de saumon mariné au gin, scotch eggs façon pub et curry d'agneau parfumé, le tout arrosé de cocktails du chef Barman Julien Quettier.

Informations pratiques

Restaurant Sir Winston
5, rue de Presbourg, 75116 Paris
www.sirwinston.fr

Ouvert en continu de 8 à 2h du matin
Brunch servi tous les samedis et dimanches de 12h à 16h
Prix : 29,50 euros par personne

