

# LES GRANDS CLASSIQUES DE LA RÔTISSERIE D'ARGENT

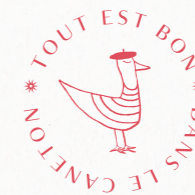
## Tartare de bœuf traditionnel, frites maison et salade verte

Dans le sillage de La Tour d'Argent, la Rôtisserie d'Argent revendique l'esprit des grandes tables parisiennes où l'on revient autant pour l'atmosphère que pour l'assiette. Une cuisine française de tradition, généreuse et accessible, portée par des recettes qui ont traversé les époques sans prendre une ride.

Parmi les incontournables de la maison, le Tartare de bœuf traditionnel, accompagné de frites maison et d'une salade verte, incarne à lui seul cette vision d'une cuisine sincère, gourmande et parfaitement maîtrisée.

Préparé à la minute à partir d'une viande de bœuf soigneusement sélectionnée, le tartare séduit par sa fraîcheur, son assaisonnement précis et l'équilibre de ses saveurs. Un grand classique des brasseries parisiennes, exécuté ici avec justesse et gourmandise.





À la tête des fourneaux, Romuald Sinnan, chef passionné formé en cuisine et pâtisserie, conjugue tradition et modernité. Après plus de quinze années dans de grandes brigades parisiennes et une parenthèse américaine au restaurant Aua dans le Massachusetts, il insuffle à la Rôtisserie d'Argent une cuisine précise, généreuse et de saison.

*« En tant que chef de la Rôtisserie, j'ai pour mission de perpétuer les recettes traditionnelles de la cuisine française, tout en y ajoutant une touche de modernité. La table de la Rôtisserie est un lieu de partage et de gourmandise où nos clients viennent passer un moment convivial »*

Romuald Sinnan, Chef de la Rôtisserie d'Argent

#### INFORMATIONS PRATIQUES

Tartare de bœuf traditionnel, frites maisons  
et salade verte : 26€

19 Quai de la Tournelle, 75005 Paris

