



UPTOWN



LA TERRASSE BISTRONOMIQUE DU 18^{ÈME}

Uptown, l'adresse bistronomique à la **façade bleu électrique** s'est installée dans le **quartier Lamarck Caulaincourt dans le 18^{ème} arrondissement de Paris**. A la carte, des **assiettes créatives à partager**, côté vins, une **carte de cépages exclusivement étrangers**.

Le + : Une terrasse plein sud, au calme en plein Montmartre !

DES « SMALLS PLATES » À PARTAGER...

En cuisine, le chef **Fabrizio Guérrini**, ex-cuisinier du restaurant étoilé Agapé, propose **une cuisine de saison créative et bistronomique**. A la carte, on retrouve des créations originales comme le **Thon blanc confit à la vanille**, un **risotto al dente banane-curry**, ou encore l'**incontournable bœuf de la maison**: une pièce du boucher marinée au soja et cuite à basse température au charbon de bois. En dessert, le chef suggère l'**explosion de chocolat**, une sphère de cacao (à briser) accompagné d'une ganache et d'un coulis fruité. Chaque mois, la carte d'uptown (boissons et mets) change totalement. **Côté prix**: entres 10 et 15 euros l'assiette (Conseillé pour 2 personnes: 5 assiettes- desserts inclus)

UNE CARTE DE VIN EXCLUSIVEMENT ÉTRANGERS

D'humeur voyageuse, l'équipe d'**uptown** propose uniquement des **cépages étrangers**: Australiens, Libanais (Bqà) Californiens, Japonais (Shizen) ou encore Argentins...

UN BRUNCH EN TERRASSE...

Samedi et dimanche, uptown sert son **brunch en quatre temps** (Viennoiserie de chez Boris, œuf cuit à basse température et son émulsion, bœuf ou Thon cru et la mousse du chef). **Il est servi avec un Mimosa** et une boisson chaude (33 euros).



La **déco** ? Bois brut, tamisé et façade vitrée.
L'**ambiance** ? Conviviale.

Sébastien, Martin et Pierre-Marie, trois amis trentenaires vous accueillent **18 rue Francoeur 75018**.

Lundi-Vendredi : 17h - 02h // Samedi-Dimanche : 10h30 - 2h

Clara RP / food & lifestyle

presse.clara@gmail.com / 06 64 26 04 90
Invitation sur simple demande