



# la Traversée

## *Laissez-vous guider !*

Rendez-vous à deux pas de la Butte de Montmartre, dans la quartier florissant du village Ramey, pour découvrir le nouveau restaurant, La Traversée !

La Traversée, c'est avant tout un restaurant convivial et chaleureux. L'accueil y est amical, on y partage des assiettes raffinées. En cuisine: Charles, un autodidacte et Vincent un ancien chef de chez Dalloyau et du Pavillon Ledoyen.

### **2 rue Ramey, 75018 Paris**

Métro Château Rouge (L4)

Métro Lamarck-Caulaincourt (L12)

Métro Barbès-Rochechouart (L2 et L4)

Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 2h et

Samedi de 17h à 2h

Tel : 09 54 86 79 95





La Traversée : L'agencement original du restaurant (deux fonds de commerce fusionnés), permet une véritable traversée. A la Traversée, on déguste une planche de fromages du Jura ou un panier de légumes avec un cocktail, on dîne à table dans un cadre cosy et chaleureux avec un bon vin, et on termine la soirée au bar avec un alcool supérieur.

## Un trio d'amis aux commandes

C'est lors de leurs études dans une école hôtelière que les 3 amis Charles Neyers, Witold Bertrand et Camille Rousseau se sont rencontrés. Amis depuis dix ans, ils ouvrent aujourd'hui leur premier restaurant : La Traversée.



# la Traversée

Planche de Fromages et Charcuteries du Jura 17€

Beaufort d'été des Alpes 9€

Haricots verts frits 5€  
Sauce sriracha

Pickled Eggs bio 7€  
Curry rouge, Poireaux frits

Burrata 10€  
Pimientos del Padron, Piment, Basilic

Choux fleur rôti 8€  
Parmesan 28 mois, Persil, graines torréfiées

Mini Aubergines 7€  
Caviar d'Aubergine fumée, Grenade, Coriandre

Kefta de Boeuf 13€  
Crème Menthe

Poireaux Crayon 10€  
Sauce vierge Noisettes, lard de Colonnata, Liveche

Tortelli à la Ricotta fumée 10€  
Bouillon Shitake

Carpaccio de Saint Jacques d'Erquy 17€  
Huile Vanille, Tagette

Emulsion de Parmesan 28 mois 11€  
Noix et Sauge

Tendre de Bœuf de Salers grillé 16€  
Sauce Chimichurri

Magret de Canard 15€  
Sauce à l'Amarena, Racine persil

Rillettes de Raie 10€  
Salicorne, Pickles d'oignons rouges, Aneth

Truite fumée maison 13€  
Betterave, Yuzu, Raifort

Allergies ou régimes particuliers, n'hésitez pas à nous demander.  
Tous nos plats cuisinés sont préparés à partir de produits frais et sont faits maison.

## Une nouvelle carte au gré des inspirations

Chaque jour, les deux cuisiniers du restaurant nous racontent une nouvelle histoire en changeant des éléments de la carte. Le binôme en cuisine c'est **Charles et Vincent**. Charles, l'autodidacte, Vincent l'ancien élève de Ferrandi, avec de jolies expériences : **Dalloyau, Pavillon Ledoyen,...** Le mélange de la spontanéité et de la maîtrise.

Le maître mot en cuisine : QUALITE ! En effet, tous les plats sont cuisinés

maisons et préparés à base de produits frais et de saisons : **le fromage et la charcuterie proviennent directement du Jura et les aromates viennent d'Aéromates**, une start-up française qui fait pousser les herbes en hydroponie sur les toits parisiens.

**Côté prix - Formule déjeuner** à partir de 17€

**Diner** : composition à la carte, assiettes de 5 à 17€

## Un bar d'amis à la décoration soignée



La Traversée est un restaurant à la fois brut et très chaleureux avec ses vieux comptoirs, ses pierres brutes apparentes et ses carrelages d'époque... le tout dans des tons verts très chaleureux et une atmosphère végétale avec des plantes suspendues verdoyantes.

A La Traversée, on partage aussi très volontiers un verre au bar du restaurant : une sélection de vins bios et naturels, des bières artisanales brassées dans le quartier et en France, ou encore des cocktails inédits préparés par un barman ayant déjà exercé dans des lieux incontournables de la capitale (Le Perchoir, La Passerelle). A la carte, on retrouve aussi un Gin produit à Barbès...

Clara RP / food & lifestyle

Contact presse/invitations : [hello@clararp.com](mailto:hello@clararp.com)