



## À L'OMBRE, LA PROVENCE AUTHENTIQUE PARIS 11

« À l'Ombre » c'est le nouveau **restaurant - épicerie** qui met à l'honneur la Provence à Paris. Amoureuses de leur région et des bons produits, Lucie et Marion vous présentent le caractère et la pluralité de la Provence dans leur première adresse, située au 10 rue de la Folie-Méricourt, dans le 11e arrondissement de Paris.

**À la carte** : des assiettes à partager, des plats et des douceurs typiques du sud-est de la France à accompagner de cocktails et de vins de la région.

Installez-vous sur place, sur la table d'hôte ou au bar.

Prolongez l'expérience avec « l'épicerie À l'Ombre », qui propose plus de 60 références des meilleurs producteurs de la région.

**À l'Ombre, restaurant - épicerie**  
**Ouverture Fin Mars 2018.**

**Ouvert du lundi au samedi de 19h à 00h.**

 **Retrouvez À l'Ombre sur Instagram**

## Petit guide du bien parler du Sud :

Ça pègue = ça colle !  
Fan de chichourle = oh punaise  
Avoir la cagne = avoir la flemme  
Faire son cacou = faire son beau  
Pastaga = le pastis  
Pitchoun = un enfant  
Rouméguer = râler  
Un gâté = un câlin  
Un p'tit jaune = un pastis  
Oh Gàrri = désigne affectueusement  
une personne



## UNE HISTOIRE D'AMITIÉ NÉE DANS LE SUD

Lucie Briglia et Marion Seiler sont nées et ont grandi en Provence. Les associées se sont connues à Hyères, sur la Côte d'Azur, au collège il y a 20 ans. Lucie est fille de restaurateur, Marion est arrière-petite fille de restaurateur. Le cœur encore dans le sud, les deux parisiennes d'adoption souhaitaient mettre en avant cette région d'une richesse culinaire incroyable, qui s'étend de la Camargue à la frontière Italienne d'ouest en est et de la Côte d'Azur aux Hautes Alpes du sud au nord. Dans leur adresse, À l'Ombre, elles ont voulu retranscrire et faire revivre le souvenir des repas qui s'éternisent l'été sous les canisses.

## LE PRODUCTEUR AU CŒUR DU CONCEPT

Après un long travail de recherche et de découverte des meilleurs producteurs de Provence grâce à leurs parents et aux gourmets de leur région, elles ont, durant un mois, arpenté les routes des Alpes de Haute Provence, des Alpes Maritimes, des Bouches du Rhône, des Hautes Alpes, du Var et du Vaucluse. Des reliefs, sols et climats multiples à la recherche de la fine fleur des artisans et producteurs. Elles en reviennent avec des histoires de passionnés, des produits de caractère et l'envie de les partager.

Parmi leurs coups de cœur, on retrouve en très bonne place le confit de romarin du Clos de Laure, maître artisan dans les Alpes-Maritimes. Une explosion de garrigue pour accompagner les fromages. Les chips de Socca de Socca Chips, une prouesse du chef Niçois Luc Salsedo qui a réussi à transformer l'incontournable Socca niçoise en chips pour l'apéritif. Un délice. Les calissons au pastis de la confiserie d'Entrecasteaux, l'une des dernières de la ville à garder une production encore artisanale....



Confitures, terrines, biscuits, confits, bonbons, liqueurs, vins, bières, jus de fruits, ce sont plus de 60 produits qui sont proposés en vente dans l'épicerie. Tout le butin de leur périple provençal à la découverte d'artisans et producteurs passionnés.

### LISTE DE COURSES POUR L'APÉRO DES LONGUES SOIRÉES D'ÉTÉ

- ° Les fameuses Socca Chips du chef Niçois Luc Salsedo
- ° Une bonne bouteille de vin rosé bio AOP Côtes de Provence la Londe du domaine Saint André de Figuière
- ° Une terrine Maison Brémond au citron de Menton
- ° Des olives Picholines du Château d'Estoublon
- ° Les croquants aux amandes de la biscuiterie de Rognes

### QUELQUES PRODUCTEURS ET ARTISANS :

- ° Le Clos de Laure
- ° La Biscuiterie de Forcalquier
- ° La Confiserie d'Entrecasteaux
- ° La Biscuiterie de Rognes
- ° Le Château d'Estoublon

## À LA CARTE...

Avant même de jeter un œil sur la carte, les clients sont plongés en Provence : mur de chapeaux de paille, lavande et fleurs séchées, et sur chaque table de l'huile d'olive du Château d'Estoublon et de la fleur de sel de Camargue de la Maison Brémond.



À la carte, la crème des produits servis bruts ou sublimes sous forme d'assiettes à partager et des plats traditionnels de la Provence. Dix assiettes à partager, deux plats et trois desserts sont suggérés.

Si on est davantage cigale que fourmi, on craquera pour les assiettes à partager à commencer par la star de la carte : la fameuse secca d'Entrevaux, comme un carpaccio, tomme de Provence et zestes d'oranges, des œufs mimosa en aioli à l'estragon ou encore des tartines de sardines aux zestes de citrons.

À l'Ombre, on trouve évidemment la mythique daube provençale: du bœuf, du vin, des zestes d'oranges, le tout mijoté pendant 3 heures. Côté mer, c'est la soupe de poissons qui ne pouvait manquer à l'appel, la Madeleine de Proust de Lucie. Cap sur le Var pour le dessert. Stop à Saint-Tropez avec la seule, l'unique, l'indétrônable Tarte Tropézienne créée par Alexandre Micka en 1955, avant de s'enfoncer dans les terres pour une pause à Collobrières, avec une mousse de marrons aux éclats de marrons glacés de Collobrières.

## À L'OMBRE

### NOS ASSIETTES À PARTAGER

*ou à manger solo, parce que tu crains dégum*

<b>TARTINES DE SARDINES</b> <i>un avant-goût de la méditerranée, relevé par une touche de rouille</i>	9	<b>L'ANCHOÏADE DE MÉMÉ DENISE</b> <i>tout est dit</i>	8
<b>LA FAMEUSE SECCA D'ENTREVAUX</b> <i>la star de la carte, comme un carpaccio, copeaux de tomme de Provence et zestes d'oranges</i>	12	<b>PICHADE</b> <i>la spécialité Mentonnaise revisitée sous forme de tartinable, miam !</i>	8
<b>TARTINES VERTES &amp; CONFIT DE ROMARIN</b> <i>un goût d'été à chaque bouchée</i>	9	<b>SAUCISSON DES ALPES DE HAUTE PROVENCE</b> <i>tout est bon dans le cochon (on s'en lasse pas de celle-ci)</i>	6
<b>DUO DE TAPENADES NOIRE ET VERTE</b> <i>a-t-on encore besoin de les présenter ?</i>	8	<b>TERRINE À LA LAVANDE</b> <i>de la Maison Brémond - parce que la lavande ne parfume pas que le linge</i>	9
<b>CHÈVRE PARFUMÉ</b> <i>« le meilleur de toute ma vie » M. Seguin, en direct des Alpilles</i>	9	<b>OEUF MIMOSA EN AÏOLI D'ESTRAGON</b> <i>des œufs durs, de l'ail et de l'estragon té !</i>	6

### POUR ACCOMPAGNER NOS ASSIETTES

*ou simplement pour piter*

<b>FOUGASSE AUX OLIVES</b>	4
<b>FOUGASSE AU ROMARIN</b>	4
<b>SOCCA CHIPS</b>	4

### NOS PLATS

*mange fada ou tu vas ressembler à un stoquefiche !*

<b>DAUBE PROVENÇALE</b> <i>du bœuf, du vin, des zestes d'oranges... longuement mijotés</i>	15
<b>SOUPE DE POISSONS...</b> <i>...de roche, du Golf de St Tropez</i>	13

### NOS DESSERTS

*oh Gârri ! te reste un peu de place ?*

<b>MOUSSE DE MARRONS</b> <i>aux éclats de marrons glacés de Collobrières et sauce mandarine</i>	8,5
<b>LA TARTE TROPEZIENNE DE A. MICKA</b> <i>la seule, la vraie, l'unique</i>	9
<b>CROISSANT AUX PIGNONS</b> <i>avé une brousse au citron (et en plus ça rime)</i>	8,5

*Taxes et service compris, prix en euros TTC. La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponibles sur demande à notre staff. Les chèques ne sont pas acceptés.*

# À L'OMBRE

## NOS VINS

### LES ROUGES

	14cl	75cl
CHÂTEAU DE BEAUMEL GRANDE RÉSERVE 2013 - AOP Côtes de Provence	6	16
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE CUVÉE SYMPHONIE 2016* - AOP Côtes de Provence	6	25
DOMAINE ST ANDRÉ DE FIGUIÈRE CUVÉE CONFIDENTIELLE 2014* - AOP Côtes de Provence	7	38
CHÂTEAU D'ESTOUBLON 2011 - AOP Baux de Provence	7	30

### LES BLANCS

	14cl	75cl
CHÂTEAU DE BEAUMEL CUVÉE CASCADE 2016 - IGP Var	5	16
DOMAINE D'ESTOUBLON 2015* - IGP Alpilles	7	35
CHÂTEAU FARAMBERT CUVÉE SÉDUCTION 2017* - AOP Côtes de Provence	5	18
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE CUVÉE SYMPHONIE 2017* - AOP Côtes de Provence	6	25
DOMAINE ST ANDRÉ DE FIGUIÈRE CUVÉE CONFIDENTIELLE 2017* - AOP Côtes de Provence	7	38

### LES ROSÉS

	14cl	75cl
ESTOUBLON LA RÉSERVE 2016* - IGP Méditerranée	5	16
CHÂTEAU FARAMBERT CUVÉE SÉDUCTION 2017* - AOP Côtes de Provence	5	18
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE CUVÉE SYMPHONIE 2017* - AOP Côtes de Provence	6	25
DOMAINE ST ANDRÉ DE FIGUIÈRE CUVÉE CONFIDENTIELLE 2017* - AOP Côtes de Provence	7	35

### NOTRE CHAMPAGNES

	12,5cl	75cl
NICOLAS FEUILLATE	10	45

### NOS PÉTILLANTS

	6	20
BAU BLANC	6	20
BAU ROSÉ	6	20

### NOS BIÈRES

BOUTEILLE	33cl
BIÈRES DES ÎLES D'OR - blonde, blanche, ambrée	6,5
BIÈRE DE LA RADE - blonde, blanche, ambrée	6,5

Nos vins bios sont indiqués par une étoile.

Taxes et service compris, prix en euros TTC. La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponibles sur demande à notre staff.  
Les chèques ne sont pas acceptés.

## UNE CARTE PROVENÇALE DE VINS, COCKTAILS ET BIÈRES ARTISANALES

Pour se rafraîchir ou se mettre en jambes, une carte de cocktails aux accents du Sud, une sélection de bières artisanales varoises, et 4 pastagas.

Lucie et Marion ont choisi des bières brassées dans des micro-brasseries varoises à l'image de la Bière des Îles d'Or, fabriquée dans une micro-brasserie à Hyères, leur ville natale. Les 8 cocktails à la carte sont revisités avec les alcools ayant tous une touche provençale, du Rinquiquin au Fada. Le old riviera est rehaussé par une liqueur de châtaignes, le Gin Tonic (Ta mère) est ici revu avec une liqueur d'olive noire.

La sélection pointue de vins, succincte mais variée, explore toute la richesse du terroir provençal en faisant la part belle aux vins bios.

**EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS :**  
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE Rouge Symphonie BIO - AOP Côtes de Provence

CHÂTEAU FARAMBERT Blanc Séduction BIO - AOP Côtes de Provence  
CHÂTEAU D'ESTOUBLON Rosé La Réserve- IGP Méditerranée



CLARA  
RP

Contact presse :  
Clara Rocchia, Directrice d'agence  
06.64.26.04.90  
hello@clararp.com  
[www.clararp.com](http://www.clararp.com)

Agence de communication Food & Lifestyle

Crédit photo @pierrelucret penato

À L'OMBRE