LE PETIT BOUILLON
PHARAMOND
MAISON FONDÉE EN 1832

## INFOS PRATIQUES :

**Ouverture du Petit Bouillon Pharamond mi mai 2019.**

24 Rue de la Grande Truanderie,
75001 Paris.
Etienne Marcel (M4) &
Châtelet les Halles (RER A, B, D)

Ouvert 7j/7 en service continu de 12h à minuit.
Ticket moyen midi et soir : 20€

Privatisation possible dans les salons privés (informations tarifs sur demande).

## LE PHARAMOND PASSE AU RÉGIME BOUILLON.

Le Pharamond, établissement mythique du quartier des Halles depuis 1832 et classé au titre des monuments historiques, embrasse l'esprit bouillon et devient le Petit Bouillon Pharamond.

Une carte bistrotière, un décor exceptionnel, une addition légère et un service continu, de midi à minuit, 7j/7, sans réservation.

## BIEN MANGER POUR MOINS DE 20€

À la carte, des plats bistrotiers et des spécialités normandes, le tout à petit prix servi par une équipe de serveurs en tabliers de boucher rouges.
On retrouve avec grand plaisir les plats emblématiques des bouillons parisiens, des recettes intemporelles, généreuses et régressives. Poireaux vinaigrette, pâté en croûte et cornichons, cocotte de coquillettes à la crème, fromage et huile de truffe, andouillette sauce moutarde et frites, profiteroles glace vanille et chocolat ou encore la mythique île flottante; la carte comporte une quinzaine d'entrées, de plats et de desserts.

Difficile de s'en sortir pour plus de 20€ et tant mieux car c'est ici la mission de l'établissement. L'oeuf mimosa mayonnaise à l'ancienne est facturé moins de 2€, alors que la bavette d'Aloyau, sauce aux échalotes, frites est à 9,90€, comptez 4€ pour l'accompagner d'un pichet d'¼ de Bordeaux, et 2,90€ pour terminer par une mousse au chocolat.

Pour une virée en Normandie, top départ avec le camembert rôti au miel ou le foie gras maison au Calvados, suivi d'une escalope de poulet à la normande, purée, avant une ôde au lait cru normand avec un Pont l'évêque AOP. Il est l'heure du trou normand de circonstance et de la fin du voyage avec un riz au lait façon Teurgoule et pommes caramélisées.

## LE PHARAMOND, UN BOUILLON DE CULTURE

Le Pharamond est créé en 1832 par Pierre Heutte, grand-père d'Alexandre Pharamond, qui s'installe à Paris pour faire découvrir la cuisine normande aux parisiens et plus précisément les tripes à la mode de Caen.

Le restaurant s'apparente à une bâtisse normande à colombages sur trois étages et 400m2 auxquelles s'ajoutent 55 places en terrasse, et 4 petits salons privatisables au deuxième étage. Boiseries, miroirs peints, dorures, pâtes de verre, larges banquettes rouges; le décor Belle Epoque fait du Pharamond un lieu unique, pour les parisiens comme pour les visiteurs. Clémenceau, Hemingway, Oscar Wilde et François Mitterrand y venaient d'ailleurs certainement autant pour le décor que pour le plat de tripes, alors réputé dans toute la capitale. Orientée plein sud, la terrasse est ensoleillée toute la journée. Au deuxième étage, 4 magnifiques salons (3 salons pour 6 personnes et le dernier pour 12 invités) sont privatisables et idéaux pour les déjeuners d'affaires, repas familiaux et tout autre événement en petit groupe. (réservation des salons payantes).

## AU COEUR D'UN QUARTIER ÉCLECTIQUE

Le Pharamond est situé au carrefour de plusieurs quartiers très distincts. À deux pas de l'UGC Ciné Cité Les Halles, plus grand cinéma de France, à une encablure de la rue Saint-Denis, de la nouvelle Canopée et de la rue Étienne Marcel. Un carrefour à la fois stratégique et très hétérogène. La nouvelle offre du Pharamond s'adresse à toutes ces populations : une cuisine de bouillon mettant en avant le terroir français de manière accessible dans un cadre grandiose.

## REPENSÉ PAR DEUX AMOUREUX DE LA RESTAURATION

Investis dans plusieurs projets de restauration (Café de mars, Lefty, Little Georgette, John Weng, Le POD) depuis une quinzaine d'années, Benjamin Moréel et Christopher Préchez ont recruté pour ce projet Nicolas Bellini (le Floréal et Nana) et Etienne Sarlot (directeur de salle du Petit Cambodge). C'est après un véritable coup de coeur commun pour le Pharamond que Benjamin et Christopher décident, en septembre 2018, de reprendre l'institution. Ils imaginent une carte typique de bouillon parisien en conservant bien sûr ce qui est aussi quasiment classé ici : les tripes à la mode de Caen de la maison normande Ruault renommés "Le bouillon Pharamond à la mode de Caen".

LE PETIT BOUILLON
# PHARAMOND

## ENTRÉE

Œuf mimosa mayonnaise à l'ancienne 1,90 € Poireaux vinaigrette 3,30 €
Saumon gravlax mariné au jus de betterave, crème de chou fleur anisée 5,90 €
6 escargots de bourgogne au beurre persillé 6,90 € Pâté en croûte, cornichons 4,50 €
Frisée aux lardons, croûtons 5,80 € Duo de carotte et céleri rémoulade 2,60 €
Foie gras, compotée d'oignons 7,90 € Mousse d'avocat et crevettes sauce cocktail 4,80 €
Filet de hareng pomme à l'huile 4,40 € Salade de concombre à la crème et ciboulette 3,30 €
Velouté petits pois à la menthe et huile de noisette 5,50 €
Assiette de saucisson et cornichons 3,50 € Camembert rôti au miel 6,90 €
Salade de tomate aux anchois marinées 3,50 €

## PLATS

Cocotte de coquillettes à la crème et au fromage, huile de truffe 7,50 €
Bavette d'Aloyau, sauce aux échalotes, frites 9,90 € Bœuf bourguignon, coquillettes 10,20 €
Andouillette sauce moutarde, frites 8,80 € Escalope de poulet à la normande, purée 7,90 €
Brandade de haddock, salade verte 9,90 € Tartare de bœuf préparé, frites 10,50 €
Jambon braisé, sauce au pommeau, purée 9,00 €
Goujonnettes de poissons panées sauce tartare, frites 10,20 €
Le Bouillon du Pharamond à la mode de Caen depuis 1879 8,80 € Salade parisienne 7,90 €
Daurade entière rôti sauce au beurre blanc, carottes vichy 12,50 €
Demi coquelet rôti, purée 9,90 € Saucisses de francfort, frites 8,40 €

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites 2,80 € purée 2,80 € salade verte 2,80 €
haricots verts 2,80 € carottes vichy 2,80 € coquillettes 2,80 €

## FROMAGES AOP Normandie

Camembert 2,90 € Pont l'évêque 2,20 € Livarot 2,50 € Neufchâtel 3,20 €

## DESSERT

Trou normand 3,00 € Brioche perdue caramel beurre salé 3,80 €
Riz au lait façon Teurgoule, pommes caramélisées 3,80 € Mousse au chocolat 2,90 €
Profiterole, glace vanille et chocolat 4,90 € Le Paris Caen mousseline parfumée au Calva 5,00 €
Crème brûlée 2,90 € Tarte tatin, crème épaisse 4,50 € Ile flottante 2,50 €
Glace au choix (vanille, chocolat, fraise) 1,50 €
Poire pochée au cidre, tuile au chocolat 3,90 € Soupe de fruits rouges à la menthe 4,40 €

*Service compris. Prix net en euros TTC. Chèque non accepté.*

## LES FLACONS

| | 25CL | 50CL | 1L |
|---|---|---|---|
| Chardonnay IGP d'Oc | 4,00 € | 8,00 € | 16,00 € |
| Sauvignon IGP d'Oc | 4,00 € | 8,00 € | 16,00 € |
| Bordeaux AOP | 4,00 € | 8,00 € | 16,00 € |
| Côtes du Rhône AO | 4,00 € | 8,00 € | 16,00 € |
| Var Rosé IGP | 4,00 € | 8,00 € | 16,00 € |
| Coca Cola | 2,00 € | 4,00 € | 8,00 € |
| Coca Cola Zero | 2,00 € | 4,00 € | 8,00 € |
| Ice Tea | 2,00 € | 4,00 € | 8,00 € |
| Limonade | 2,00 € | 4,00 € | 8,00 € |
| Diabolo | 2,00 € | 4,00 € | 8,80 € |
| Jus d'orange | 2,20 € | 4,40 € | 8,80 € |
| Jus de pomme | 2,20 € | 4,40 € | 8,80 € |
| Evian | | 2,50 € | |
| Badoit | | 2,50 € | |
| Météor Pils | 2,80 € | 5,60 € | |
| Cidre | 2,80 € | | |
| Poiré | 2,80 € | | |

## LES VINS EN BOUTEILLE 75cl

### ROUGES

| | |
|---|---|
| Bordeaux Chapelle de Brivazac. | 22,50 € |
| Touraine Gamay "les terres blondes" H. Marionnet. | 21,90 € |
| Faugères "la combe". | 22,20 € |
| Pinot noir "le versant" IGP d'Oc. | 23,70 € |

### BLANCS

| | |
|---|---|
| Bourgogne Macon prissé De Fayères. | 32,30 € |
| Moelleux "Or de l'ange IGP cotes de Thau. | 20,20 € |
| Viognier "le versant" IGP d'Oc. | 24,30 € |

### BULLES EN COUPE

| | |
|---|---|
| Vouvray brut AOP | 6,00 € |

## LES APÉRITIFS

| | |
|---|---|
| Ricard 2cl | 2,00 € |
| Pommeau | 3,50 € |
| lillet blanc. | 3,50 € |
| lillet rouge. | 3,50 € |
| whisky ballentine. | 4,50 € |
| Vodka | 4,50 € |
| Kir cassis 10cl | 2,80 € |

## LES DIGESTIFS

| | |
|---|---|
| Cognac. | 4,50 € |
| Armagnac | 4,50 € |
| Get 27 | 4,50 € |
| Calvados | 4,50 € |

## LES BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|---|
| Café. | 1,80 € |
| Deca. | 1,80 € |
| Allongé | 1,80 € |
| Noisette | 2,00 € |
| Crème | 2,50 € |
| Thé | 3,00 € |
| Infusion | 3,00 € |

*Service compris. Prix net en euros TTC. Chèque non accepté.*

CLARA RP
Agence de communication Food & Lifestyle

Contact presse :
**Clara Rocchia**, Directrice d'agence
06.64.26.04.90
www.clararp.com