

L'ECLAIREUR

RESTAURANT & BAR



La philosophie de l'Eclaireur est simple : créer des lieux uniques. Mode, design, art de vivre fusionnent et chaque espace de l'enseigne possède sa propre identité.

Suivant cette même philosophie, « l'Atelier Fornasetti » a été plébiscité pour réaliser à Boissy d'Anglas, le Restaurant & Bar de « L'Eclaireur ». Motifs surréalistes et dégustations originales côtoient une sélection de créateurs « ultra-pointus ».



LE RESTAURANT est un lieu atypique.

C'est avec ce désir d'aller plus loin dans l'innovation, qu'Armand Hadida a confié les clefs de ce lieu unique au duo gagnant du Café de l'Homme, Coco Couperie-Eiffel et Christophe Bonnat.

Cette rencontre permet de croiser les mondes de la mode et de la gastronomie.

Avec la complicité du chef Olivier Génique (ancien de Pourcel, de Lasserre, et de Ducasse), ils excitent nos papilles avec leurs cartes et revisitent les classiques.

Ici, les recettes s'inspirent du terroir et les saveurs sont sublimes par cette pointe d'audace chère au duo.

La créativité du Chef nous ouvre les portes d'une étonnante découverte et la Gastronomie prend ses racines dans les produits de qualité et authentiques.

Le souci du détail est omniprésent, les mets se dégustent et l'œil se régale ! Chaque assiette et autres parures de table ont été sélectionnées en collaboration avec la célèbre maison de porcelaine « Bernardaud » afin de mettre en valeur les plats.



L 'Eclaireur Restaurant & Bar propose deux cartes.

La carte de jour a été pensée pour les fidèles des déjeuners, rapides, gourmands et légers.

Le « Fish & Chips », le « Club Sandwich l'Eclaireur », la « Caesar Salad King Crab », la « salade de bœuf Thaï » nous étonnent par leur fraîcheur et leurs combinaisons atypiques.

La carte du soir, quant à elle, s'adresse aux amateurs d'aventures culinaires et d'amoureux de la bonne cuisine.

Le « filet de bœuf de Salers », la « tempura de gambas », cohabitent tout naturellement avec le « croque à la truffe ».

Les desserts poursuivent délicieusement ce voyage gustatif.

La « gaufre l'Eclaireur, chocolat & chantilly », la « tarte tatin maison », la sélection de « glaces & sorbets Bio »...



Après 15 heures, le restaurant devient salon de Thé.

Cet audacieux « tea time » propose de déguster, de 15h à 19h15, des plats sucrés et salés, selon l'humeur « saumon fumé de Norvège » ou le « Club sandwich l'Éclaireur » ou pourquoi pas le « Jambon Ibérique Bellota « Grand Reserva » .

Succomber à « la gaufre l'éclaireur chocolat et chantilly » aux saveurs de l'enfance, à « la poire Dame blanche déstructurée » ou aux divers sorbets et glaces, devient un de nos péchés favoris.

Pas moins de 60 thés de chez Dammann et 8 grands crus Nespresso accompagnent cette découverte.



LE BAR ne jure que par la qualité et le savoir-faire.

Toujours à la pointe de l'innovation, les grands crus de vins et champagnes sont proposés sur un Ipad. Ces nectars sont classés par type, cépages, régions et Appellations et l'application vous propose « La » sélection la plus appropriée à votre menu.

Pénétrer dans le monde privilégié de l'œnologie, découvrir l'historique, les cépages et les parfaites associations culinaires de votre nectar sélectionné est une philosophie et un jeu. Ces vins seront proposés tout au long de la journée et ce jusqu'à 2H du matin, heure de la fermeture du lieu. Quant la différence devient un art, l'éclaireur nous offre une nouvelle vision du partage.

Ainsi dès le printemps, les « after-work version l'éclaireur » permettent de déguster sur la terrasse des « Fingers food » créatifs et surprenants, tout en profitant du nouveau concept de « late-shopping ».

Qu'y a-t-il de plus grisant que de savourer un délicieux cépage, tout en s'offrant la tenue de ses rêves !

Ce lieu magique peut être privatisé

Bar Restaurant L'Eclaireur

10, rue Boissy D'Anglas (Galerie Royale) 75008 Paris

Réservations : +33 (0)1 53 43 09 99

Ouvert tous les jours excepté le dimanche

Service voiturier

Contact presse : Les Parisiennes – Sarah Levy

36, rue Etienne Marcel 75002 Paris

Tel : 01 40 41 04 27

Chargé de projet : Christophe Contentin

Port : 06 12 88 55 94 / christophe@lesparisiennes.fr