

Le Bistrot de la Galette, c'est aussi l'occasion de découvrir ses étonnantes recettes de soufflés. Exceptionnels et rarement proposés à Paris, ils sont préparés à base de produits frais, et se déclinent au fil des saisons, accompagnés d'un mesclun et de glaces salées...



On pourra ainsi y trouver un soufflé au Gorgonzola, un autre au saumon fumé-aneth-zeste de citron vert, aux cèpes, aux girolles, aux trompettes de la mort, ou encore aux asperges... Autant d'invitations crémeuses et aériennes...

A côté de la Carte, le Bistrot fait aussi la part belle aux propositions du jour préparées avec des produits locaux du moment, comme ces veloutés (champignons, topinambours...), et ces plats régionaux (pissaladière, carbonade flamande...).

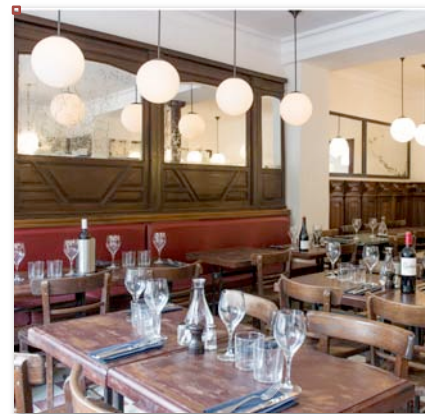
Le Bistrot de la Galette publie aussi son petit journal, « *La Gazette de la Galette* ». Offerte aux visiteurs, les numéros de la Gazette présentent les curiosités de Montmartre, et des sujets culinaires, édités en anglais et en français...



Pour vos événements privés ou professionnels,  
le Bistrot peut être privatisé.  
N'hésitez pas à nous consulter.  
Contacts : François 06 59 34 79 28  
Mail : frmiquel@me.com ou Florence 06 03 90 27 29

# LE BISTROT DE LA GALETTE

*À la Mère Debray*



**102<sup>ter</sup>, rue Lepic – Paris 18**  
**Tel : +33 1 46 06 19 65**

Du mardi au jeudi 19:00 à 22:30  
Vendredi 12:00 à 15:00 & 19:00 à 23:00  
Samedi & dimanche de 12:00 à 23:00 (\*)

*(\*) horaires indicatifs susceptibles d'ouvertures supplémentaires*



Le Bistrot de la Galette... On y trouvera un lieu résolument ancré dans Montmartre, et qui s'attache à redécouvrir toutes ces succulentes recettes emblématiques parfois injustement oubliées de la cuisine traditionnelle parisienne et française. Œufs mimosa, puits d'amour, Agneau confit, Millefeuille en *Arlettes* retrouvent leurs places aux côtés des fameuses galettes feuilletées de la Mère Debray... Pour le seul plaisir des curieux, heureux de renouer avec l'ambiance chaleureuse et unique d'un bistrot typiquement parisien et montmartrois...



**Des découvertes originales.** Le Bistrot remet à l'honneur un biscuit créé par Gaston Le Nôtre il y a plus de trente ans qu'il décline en un délicieux millefeuille en *Arlettes*. Il réhabilite également un fameux dessert du XVIII<sup>ème</sup> siècle, le puits d'amour en feuilletage, évocateur réceptacle d'une incroyable crème pâtissière aérienne et caramélisée. Une recette, devenu un grand classique de la pâtisserie française, créée en son temps pour Madame de Pompadour, favorite du roi Louis XV...

**Des plats traditionnels.** La Carte propose des compositions qui parleront aux amateurs avertis des restaurations traditionnelles parisiennes, comme la Financière de Ris de Veau aux trompettes de la mort, ou l'assiette d'œufs mimosa dans son nid de salade. On y trouvera un généreux confit de canard accompagné de pruneaux d'Agen et de moutarde de violette. On pourra aussi y rencontrer la véritable Quiche Lorraine croustillante et fondante à cœur...



...Et bien d'autres choses encore...



Nous avons ouvert les portes, au 102<sup>ter</sup> rue Lepic, en août 2016, à deux pas du célèbre moulin en bois, au bord d'une rue pavée. Le charme d'un Paris éternel. 40 couverts installés dans un chaleureux décor ancien face à un comptoir en zinc historique, avec vue directe sur la cuisine. Le dallage caractéristique aux couleurs mauve, blanche et grise a été repris d'une très ancienne biscuiterie nantaise, et l'étonnant tonnelet en cuivre au dessus du zinc, rapporté d'un bar belge du siècle dernier. Tout l'aménagement de la salle de restaurant s'affiche comme un voyage au cœur d'une époque qui a connu les conversations de peintres avant leur reconnaissance internationale, ou plus simplement d'habitues montmartrois... Le quartier emblématique de Paris peut y revivre...

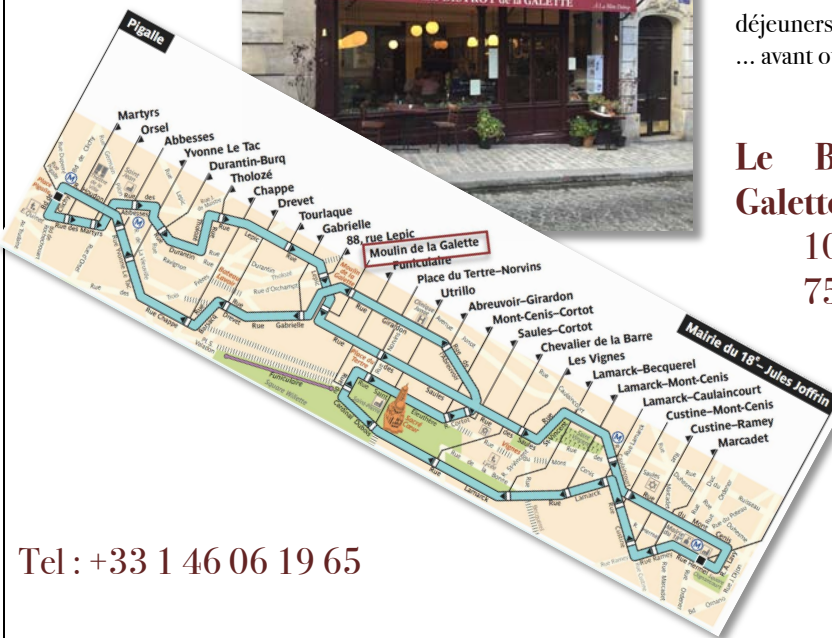
On peut y prendre simplement un



un diner, un déjeuner, ou plus verre, et le week-end la formule brunch s'adapte aux petits déjeuners roboratifs...  
... avant ou après un spectacle...

## Le Bistrot de la Galette

102<sup>ter</sup> Rue Lepic  
75018 PARIS



Tel : +33 1 46 06 19 65



[www.bistrotdelegalette.fr](http://www.bistrotdelegalette.fr)  
Montmartrobus, arrêt « Moulin de la galette »



Instagram