

Le Bar du Bouillon: un bar de vigneron accolé au Bouillon Racine

Le nouvel établissement entend renouveler les codes du bar à vin parisien.



D'excellents vins de vigneron à prix accessibles, c'est la promesse faite par le Bar du Bouillon aux Parisiens. La nouvelle adresse, idée du Bouillon racine, a ouvert juste à côté de ce restaurant Belle-Epoque, en plein cœur du quartier latin. Loin de l'esprit Art Nouveau de son grand-frère, ce bar à vin et tapas se veut cosy avec son grand bar central et son petit salon aux couleurs chaleureuses et aux fauteuils en tissus.



Avec pas moins de 250 références, classées par régions et producteurs, le Bar du Bouillon s'adresse aux amateurs comme aux néophytes. « Nous souhaitons que chacun puisse trouver le vin qui lui convient, du verre de vin à 5 euros à la bouteille d'exception à 1000 euros » affirme ainsi l'expert en vin de la maison Benjamin Buttner. Après avoir écouté les conseils avisés de ce bourguignon d'origine, on dégustera avec plaisir le Chardonnay produit en biodynamie de Stéphane Tissot à Arbois, le Pinot Noir structuré et élégant de Pierre Gelin réalisé à Fixin ou encore les Chinons de Nicolas Grosbois et les Champagnes puissants d'Alexandre Chartogne.

Enfin, pour accompagner son précieux nectar, on commandera les assiettes aux produits sourcés, comme le jambon de bœuf de Cecina affiné 12 mois, le carpaccio de bar et de Saint Jacques de Port en Bessin à l'huile de truffe ou encore les couteaux gratinés. Appétissant !



Informations pratiques:

Le Bar du Bouillon
3 rue Racine
75006 Paris