

A decorative border of green herbs and lemons surrounds the central text. The herbs include dill, fennel, and other leafy greens, while the lemons are shown in various stages of ripeness and are interspersed with the foliage.

# LE SUD

*Bar - Brasserie*

**Nos Menus Groupes & Cocktail**

# LE SUD

*Bar - Brasserie*

## LE RESTAURANT

À deux pas de la porte Maillot et du Palais des Congrès, l'enseigne annonce la couleur, déployant tous les charmes d'une belle cuisine provençale et méditerranéenne : tomates farcies au chèvre et herbes de Garrigues, confit d'agneau de nos grand-mères.

Le dépaysement est aussi dans le décor, véritable reconstitution d'une rue provençale en plein Paris ! Selon l'humeur, on déjeune ou l'on dîne dans le jardin planté d'oliviers, au marché aux fleurs ou dans la salle à manger aux teintes ensoleillées...



## LES ESPACES RECEPTIFS

Dans un cadre dépaysant où l'ambiance du Sud habite les lieux, vous serez charmés par la véritable reconstitution d'une rue provençale, avec ses couleurs fraîches, son mobilier typique et son jardin d'oliviers, des objets provençaux complètent le décor.

De beaux espaces lumineux ou plus cosy sont également à votre disposition, tels que :

- le jardin, la grange, la salle à manger et le marché aux fleurs au rez-de-chaussée
- le patio et le petit salon au premier étage

SALON	ÉTAGE	CAPACITES	SUPERFICIE
Jardin	RDC	50	60m <sup>2</sup>
Grange	RDC	20	20m <sup>2</sup>
Salle à manger	RDC	45	40m <sup>2</sup>
Marché aux fleurs	RDC	35	30m <sup>2</sup>
Patio	I <sup>er</sup> étage	25	17.4m <sup>2</sup>
Restaurant		145	

# Menu Provençal

34,77 € HT / 39,00€ TTC

*(non valable en période de congrès)*

## Apéritif

Kir au choix ou Citronnade maison

## Entrées

Croquettes de Mozzarella au basilic

ou

Canneloni de courgette, ricotta

ou

Salade Caesar

## Plats

Pavé de Julienne, courgette poêlées, beurre blanc

ou

Suprême de volaille, risotto de puntalette, Sauce Marsala, Parmesan 24mois

ou

Lasagne de légumes, courgettes, aubergines, Parmesan

## Desserts

Clafouti aux poires

ou

Tiramisù (contient de l'alcool)

ou

Crème brûlée

## Boissons

Un verre de 15 cl de Muscadet (blanc) ou Hauts de la Gaffelière (rouge) ou IGP Palm (rosé)

1/3 bouteille d'eau minérale Vittel ou Eau de Perrier

Café

# Menu Brasserie

43,56€ HT / 49,00€ TTC

## Apéritif

Coupe Prosecco ou Citronnade maison

## Entrées

Burrata au citron vert, sauce pesto, focaccia

ou

Encornets en persillade poêlés, chorizo, sauce vierge

ou

Piquillos farcis à la crème de Ricotta di Bufala & citron vert

## Plats

Penne, crème de champignons à la truffe d'été, Parmesan 24 mois

ou

Escalope de veau, sauce citron et écrasé de pommes de terre

ou

Filet de saumon, beurre blanc et légumes de saison

## Desserts

Salade de fruits de saison

Ou

Île flottante, amandes effilées, crème anglaise

Ou

Fondant chocolat-mascarpone, amandes caramélisées

## Boissons

1/3 de Muscadet (blanc) ou Hauts de la Gaffelière (rouge) ou IGP Palm (rosé)

1/3 bouteille d'eau minérale Evian ou Badoit Verte

Café

# Menu Le Sud

52,20€ HT / 59,00€ TTC

## Apéritif

Coupe de champagne ou Virgin spritz

## Entrées

Œuf mimosa à la chair de crabe, pousses d'épinards

ou

Tartelette sablée aux légumes antipasti, caviar d'aubergines, olives Kalamata Kalios, roquette, sauce pesto

ou

Tataki de thon mariné, crème d'olives Kalamata Kalios, pousses d'épinards

## Plats

Filet de Bar, beurre blanc et légumes de saison

ou

Pavé de Rumsteak, sauce au poivre et pommes grenailles

ou

Filet de daurade, beurre blanc et légumes du potager

## Desserts

Profiteroles au chocolat chaud, crème glacée vanille

ou

Tarte citron meringuée

ou

Assortiment gourmand

## Boissons

1/3 Muscadet (blanc) ou Hauts de la Gaffelière (rouge) ou IGP Palm (rosé)

1/3 bouteille d'eau minérale Evian ou Badoit Verte

Café

# Cocktail 18 pièces

57,65€ HT / 65,00€ TTC

## Apéritif

Coupe Prosecco ou Citronnade maison

## 14 pièces salées par personne

Assortiment de Fougasse

Brochette de tomates cerise et mozzarella

Croustillant de gambas

Aubergines marinées et crème ricotta

Piquillos, ricotta di Bufala

Tartare de Daurade

Panier de légumes sauce ciboulette

Croquettes de mozzarella

Salade du Sud

Brochette de poulet authym

Stracciatella et Focaccia

## 4 pièces sucrées par personne

Tiramisu (contient de l'alcool)

Panna cotta

Salade d'agrumes aux épices

Fondant au chocolat

## Boissons

1/3 de Muscadet, Hauts de la Gaffelière ou IGP Méditerranée PalmDomaine de l'Escarelle

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café

## VOTRE CONTACT

**Anne-Line DUPONT**

Service Commercial & Évènementiel  
a.dupont@groupe-bertrand.com

01 53 45 83 71

## INFORMATIONS

Ouvert tous les jours de 8h00 à 23h30  
91 Boulevard Gouvion St-Cyr – 75017 PARIS  
Porte de Maillot

