



BRITISH PUB & BRASSERIE

**SIR WINSTON**

CHURCHILL

**VOTRE DÉJEUNER OU DÎNER  
AU SIR WINSTON**



“

## PRÉSENTATION

### LE PLUS ANCIEN PUB DE LA CAPITALE

Le plus ancien pub de la capitale s'est réinventé sous la houlette de Laura Gonzalez qui a su mêler esprit british et inspirations indiennes pour offrir un lieu de vie totalement inédit ; chaleureux, vivant, ultra-dépaysant. Un QG contemporain où l'on déguste une cuisine de pub savamment twistée, sur l'une des terrasses les plus secrètes et les plus désirables de paris.

le Sir Winston, prend désormais les allures luxuriantes de ces maisons coloniales de bombay ou delhi, tout en conservant intacte son âme british.

”



# LES ESPACES RÉCEPTIFS

## SALLE À MANGER & SALON INDIEN AU RDC

La salle a conservé ses volumes et ses parquets étoilés mais elle s'enrichit d'un long bar mêlant bois et cuir de Cordoue coloré.

## JARDIN D'HIVER

Envahi par la végétation, celui-ci se transforme dès les premiers beaux jours en une belle terrasse

## LE SOUS- SOL

Un refuge plus secret, sorte de speakeasy qui abrite un salon et un bar aux allures de wagon, en hommage aux trains de légende qui rallient Madras, Agra ou Bombay.





RESTAURANT

**70**

REPAS ASSIS

-

**70**

COCKTAILS

JARDIN D'HIVER

**40**

REPAS ASSIS

-

**50**

COCKTAILS

JARDIN D'HIVER  
& ESPACE AU  
NIVEAU -1

**50**

COCKTAILS

SALON INDIEN

**26**

REPAS ASSIS

-

**35**

COCKTAILS

SOUS SOL  
ESPACE BAR

**16**

REPAS ASSIS

-

**25**

COCKTAILS

SOUS SOL TOTAL  
(BAR & LOUNGE)

**40**

REPAS ASSIS

-

**50**

COCKTAILS

“

## LA CUISINE

### DU CHEF ANGLO-INDIEN MANOJ SHARMA

Dans l'assiette, le talentueux chef anglo-indien Manoj Sharma twiste les classiques du pub anglais et saveurs épicées de Delhi. « Témoigner des influences indiennes qui infusent la cuisine anglaise et proposer des créations qui mêlent les deux expériences ». Manoj Sharma

Tandis qu'au bar Julien Quettier, le chef barman, propose une carte de bières à faire pâlir les pubs londoniens les plus pointus. Un choix de whiskies qui recèle des trésors venus d'Angleterre ou d'Ecosse et des flacons arrivés tout droit du Punjab. Mais également des cocktails qui dévoilent les plus belles surprises, à l'image de « l' Hibiskus » à découvrir lors de votre prochain événement.

”





## LES PRESTATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

En complément de la mise à disposition des espaces et d'une offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons différentes prestations événementielles sur mesure :

- ⌘ Logistique, accueil, sécurité, voiturier
- ⌘ Location de mobilier (buffet, nappes...)
- ⌘ Son, lumière, vidéo
- ⌘ Soirées dansantes
- ⌘ Animations : ateliers cocktails, ateliers culinaires, flair bartender, photocall, magie ...

“

## ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

AMERICAN AIRLINES	NATIXIS
AMUNDI	NIKE
AIR LIQUIDE	POLYTECHNIQUE
BANQUE DE FRANCE	TOTAL
BNP PARIBAS	SAFRAN
COFIDIS	SANOFI
EDF	SCHNEIDER
GENERAL ELECTRIC	ELECTRIC
MAIF	...

”





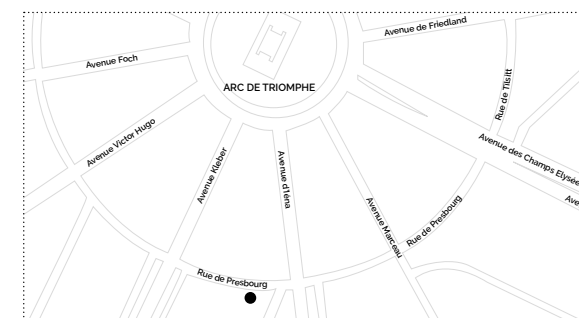


## VOTRE CONTACT

KIM SERFATY  
06 63 57 69 74  
commercial.paris@groupe-bertrand.com

## INFORMATIONS PRATIQUES

Ouvert tous les jours de 8h00 à 02h00  
5 Rue de Presbourg, 75016 Paris  
Métro « Charles de Gaulle Etoile » ou « Kleber »  
Parking Q-Park 77 Avenue Marceau 75008 Paris



bertrandrestoration

Sir Winston est un des restaurants du Groupe Bertrand.  
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : [evenement.groupe-bertrand.com](http://evenement.groupe-bertrand.com)