



BRITISH PUB & BRASSERIE

SIR WINSTON

CHURCHILL

**VOTRE ÉVÉNEMENT
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.

”



Menu Déjeuner

Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 27,27€ HT / 30 € TTC
Entrée/plat/dessert - 35,45€ HT - 39€ TTC

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi

Choix du menu unique pour l'ensemble des convives, offre valable pour toute réservation de plus de 15 personnes

Entrées

Caviar d'aubergines, cumin, citron
ou
Calamars frits, Hari chutney

Plats

Croque Sir, pain Poujauran, comté AOP, jambon blanc, moutarde, romaine
ou
Salade Lady Bombay, patate douce rôtie, caviar d'aubergines,
tomates cerise, crème de feta au curry, salade

Dessert

Lassi à la mangue
ou
Trifle pêche-verveine

Boissons

Eau minérale plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3 personnes
Café





Menu Etoile

Entrée - Plat - Dessert - 43,64€ HT - 49 € TTC

Choix du menu unique pour l'ensemble des convives, offre valable pour toute réservation de plus de 15 personnes

Apéritif

Coupe de Prosecco

Entrées

Salade Lady Bombay, patate douce rôtie, caviar d'aubergines, tomates cerise, crème de feta au curry, salade

ou

Cocktail avocat crevettes

Plats

Poulet Malaï, suprême de volaille grillé au four Tandoor, sauce malaï, riz basmati au safran

ou

Tartare de thon, concombre, feta, sésame, riz basmati au safran

Desserts

Mousse au chocolat Guajana 70%, grué de cacao, caramel au beurre salé

ou

Baba au Rhum, chantilly

Boissons

Graves AOP - Château La Croix du Sud ou Mâcon-Villages AOP - Joseph Drouhin
(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café



Menu Churchill

Entrée - Plat - Dessert - 52,12€ HT - 59 € TTC

Choix du menu unique pour l'ensemble des convives, offre valable pour toute réservation de plus de 15 personnes

Apéritif

Coupe de Prosecco

Entrées

Burrata, *Tomates cerise, menthe fraîche, chlorophylle, ciboulette*
ou

The CCC, *croquettes de crabes et cabillaud, betterave, curcuma, gingembre, coriandre, curry Mayo*

Plats

Thon façon tataki, *coulis de tomate, riz basmati au safran, graines de sésame*
ou

Curry d'agneau, *Riz basmati au safran*

Desserts au choix

Crumble fraise-rhubarbe, *crème glacée vanille*
ou

Baba au rhum, *chantilly*

Boissons

Graves AOP - Château La Croix du Sud ou Mâcon-Villages AOP - Joseph Drouhin
(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café

Formule Afterwork

25,68€ HT - 30€ TTC par personne

Offre valable pour toute réservation de plus de 15 personnes

Apéritif

Pimm's O' Clock

A partager (pour 4 personnes)

Plateau Churchill, *calamars frits, onion rings, old cheddar croquettes, caviar d'aubergines, betteraves rôties, lamb croquettes, WFC, naans*

Plateau Signature, *Ceviche de bar, saumon mariné au gin, tartare de thon, calamars frits, the CCC, betteraves rôties, naans*

Boissons

IGP Méditerranée - Peyrassol (1 bouteille pour 3 personnes)



Cocktail dinatoire

Equivalent 20 pièces - 70,61€ HT / 79€ TTC

Apéritif

Coupe de champagne

Pièces salées

Caviar d'aubergine fumé
Saumon mariné au gin sauce curry
Tartare de thon & feta
Mozzarella burrata, tomate cerise
Croque veggie au cheddar
Naan garlic et coriandre
Brochette de poulet malaï
Cheddar croquette
Fish and chips sauce tartre au citron
Bœuf mi-cuit à la framboise épicée
Espadon mariné au poivre de Timut
Caponata de légumes, citron & menthe (bocal de 110gr)
Volaille basse température

Pièces sucrées

Mousse chocolat caramel
Mini Pavlova
Financier pistache
Mascarpone, compoté de fruits rouge

Boissons

Graves AOP - Château La Croix du Sud ou Mâcon-Villages AOP - Joseph Drouhin
(1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café





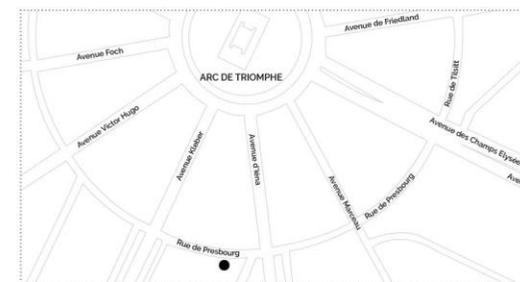
VOTRE CONTACT

Responsable commerciale
Louise Sauvagère
06 63 62 18 80

l.sauvagere@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



bertrandrestauration

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