



Christophe Moisand et Julien Robineau ouvrent Bouillon Julien

112 ans après sa création, près de la Porte Saint-Denis, le restaurant Julien redevient un authentique Bouillon, dans son esprit originel : « Ici, tout est beau, bon, pas cher ».

Depuis le 22 août 2018, Christophe Moisand, chef étoilé pendant 17 ans, et Julien Robineau son chef exécutif, proposent une cuisine simple à base de produits frais, de saison, tout droit arrivés de Rungis.

Au Bouillon Julien, tout est fait maison : œufs dur avec une mayonnaise légère au siphon ou perles du Japon aux crevettes roses, côtoient boudin aux pommes, crêpe de sarrasin, ou encore une tête de veau, sauce gribiche. Il y a déjà des best-sellers : le fameux poireau vinaigrette avec noisettes torréfiées, le Fish and chips, sauce tartare ou un étonnant tartare de veau au thon...



crevettes roses

Le coin sucré, pour les plus gourmands, propose entre autres des segments d'orange, miel et cannelle ou l'incontournable riz au lait.

Les hors d'œuvres sont à partir de 3,30 €, les plats à partir de 8,90 € et les desserts à partir de 2,90 €.



salade frisée aux lardons avec son œuf mollet

Julien est un authentique Bouillon, tel qu'il se concevait au milieu du XIX siècle, c'est à dire un restaurant fièrement populaire, ouvert de midi à minuit

Créé en 1906 par **Édouard Fournier**, le **Bouillon Julien** reprend aujourd'hui du service, avec un concept d'origine étonnement moderne pour un centenaire.



Le décor classé, a été entièrement restauré comme à son origine : les miroirs, les appliques, les peintures décoratives, les panneaux en pâte de verre de Trezel, les extravagantes moulures de staff sculptées de motifs végétaux, féminins ou animaliers, le sol recouvert de carrelages symbolisant des tapis de fleurs, ont retrouvé tout leur éclat.



Le décor classé, a été entièrement restauré comme à son origine

Le splendide bar en acajou de Cuba de Louis Majorelle ou la grande verrière de Buffet, tout ici concourt à faire du Bouillon Julien, une perle de l'Art nouveau.

Bouillon Julien

16 rue du faubourg Saint-Denis

75010 Paris

Réservation possible ! 01 47 70 12 06

Ouvert de midi à minuit

www.bouillon-julien.com

©le Bouillon Julien