



Le Bistro Saint-Dominique se métamorphose

Guido Beauvallet, le propriétaire des lieux a souhaité donner un regard plus neuf et moderne à ce bistro mythique parisien. Tout a été refait du sol au plafond, la belle terrasse (40 places) qui donne sur le fontaine de mars est chauffée et en cuisine, Alexandre Linsolas signe une nouvelle offre gastronomique.

✘ Tout du sol au plafond a été repensé et rénové en gardant bien évidemment l'esprit bistro qui y règne depuis toujours. En effet, bistro, niché en plein Paris est classé monument historique.

Dès l'entrée, le bar boisé, plus large qu'avant, pavé de tommettes encastrées s'impose autour des moulures apparentes et de l'escalier en colimaçon d'époque.

✘ Les tons ambre, rouille et gris s'entremêlent pour donner un esprit feutré. Les suspensions modernes illuminent avec douceur les tables en bois clair ou marbre blanc qui se distinguent par leur élégance



Les assises en velours pêche confèrent à l'ensemble une atmosphère chic et tendance. Le mur central quant à lui, a été designé sur-mesure et présente une collection impressionnante de bouteilles qui peuvent tout à fait être ensuite dégustées.

En cuisine, **Alexandre Linsolas**, 38 ans, est actuellement un des chefs de l'UNESCO. Passé par l'âne rouge, ou chez **Benoit à Paris** (Alain Ducasse), il officie pendant plus de 10 ans pour l'Assemblée Nationale à l'Hôtel de la Questure. En 2017, il gère les ouvertures du groupe Les Niçois.

Il inscrit sur la carte les escargots, le riz de veau, l'entrecôte, la dorade royale, ou la pièce de bœuf rôti...A Re-découvrir

Bistro Saint Dominique

131 rue Saint-Dominique

75007 Paris

01 45 55 80 42

www.bistrostdominique.com/