

LES AUTRES MAISONS DE GUY SAVOY : UN MÊME ESPRIT

Les maîtres mots des restaurants créés par Guy Savoy sont : professionnalisme des hommes, authenticité des produits, beauté des lieux.

Cela conduit à des lieux qui ont chacun une personnalité forte mais qui exhalent tous le même parfum...

Cela signifie que les cuisines sont de véritables ateliers d'artisans où les produits livrés une, voire deux fois par jour, sont travaillés sur place pour chaque assiette.

Enfin, chaque lieu a son patron, maître à bord après une formation « Savoy » ; ce qui permet aux convives de retrouver en eux la « patte du chef » !

LES BOUQUINISTES
RESTAURANT AVEC GUY SAVOY

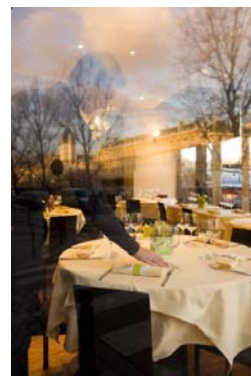
LA « MAISON RIVE GAUCHE DE GUY SAVOY » ...
TRES BOBO !



Le restaurant « Les Bouquinistes » accueille chaque jour les amateurs d'art et visiteurs des galeries du quartier, les habitants-habitués et bien sûr, les touristes ravis de goûter cette ambiance bien parisienne.

Installé dans l'un des plus beaux endroits de Paris, il regarde Notre-Dame et le Pont-Neuf et écoute les péniches sur la Seine.

Cédric Jossot dirige la salle.



*LES BOUQUINISTES
RESTAURANT AVEC GUY SAVOY
53, quai des grands augustins
75006 paris
T : + 33 (0) 1 43 25 45 94
F : + 33 (0) 1 43 25 23 07
INTERNET : www.lesbouquinistes.com
MAIL : bouquinistes@guysavoy.com*

Dirigé par Cédric JOSSOT

Chef de Cuisine : Stéphane PERRAUD

57 couverts

9 personnes en cuisine - 6 en salle



Quelques plats classiques :

Langoustines rôties au beurre d'agrumes, courgettes et citron confit

Ravioles de homard et crabe aux légumes

Blanc de Saint-Pierre rôti autour de l'artichaut, condiment noisette

Barbue rôtie, légumes étuvés, bigorneaux et couteaux de mer

Aiguillette de bœuf "Black-Angus", pomme purée, champignons et oignons rouges

Suprême de poule faisane, cuisse confite, choux choucroute, champignons et foie gras

Saveurs "marron-clémentine"

Prix moyen : à la carte, environ 60 €(hors boisson)

Menu Dégustation : 80 €(hors boisson)

Menu du marché, au déjeuner :

- 26 €(une entrée et un plat ou un plat et un dessert accompagnés d'un verre de vin blanc ou rouge)
- 29 €(une entrée, un plat, un dessert accompagnés d'un verre de vin blanc ou rouge).

Espace pour repas de groupes (25 personnes maximum).

Ouvert toute l'année du lundi au vendredi et le samedi soir.

Au déjeuner, accueil de 12h00 à 14h30 du lundi au vendredi

Au dîner, accueil de 19h00 à 23h00 du lundi au samedi

Fermeture annuelle : 2 semaines en août

Climatisation.

Voiturier.

Accès : Métro St-Michel ou Odéon.

Parkings à proximité : rue Mazarine, angle Pont Neuf - Quai des Grands Augustins - Palais de Justice.

Possibilité de privatiser le restaurant les jours de fermeture : samedi midi et dimanche