



53, quai des Grands Augustins
75006 Paris
Tel : + 33 (0) 1 43 25 45 94
Fax : + 33 (0) 1 43 25 23 07
supuramen@guysavoy.com

SUPU RAMEN : le mariage parfait entre cuisine japonaise et culture française

Guy Savoy et Stéphane Perraud proposent de succomber à cette harmonie culinaire en savourant leurs ramen revisités. Généreuses, authentiques, poétiques même, ces soupes d'inspiration asiatique s'accordent naturellement à la noblesse et à la diversité de nos produits de terroir.

Ainsi, la farine, bio, vient-elle du Moulin de Brasseuil, « Le Meunier Nature » ; le porc « franciLin », nourri essentiellement de graines de lin, de la ferme d'Aubetin en Seine et Marne ; les œufs, bio, de la ferme du Mont Saint-Père dirigée par la famille Rigoreau ; le katsuoshi ou bonito séchée, 100% nature, de la Maison Makurazaki à Concarneau en Bretagne ; le riz Selenio, bio, de la Riseria Vignola Giovani en Italie ; les légumes, des maraîchers déjà sélectionnés pour le restaurant Guy Savoy ; le cresson, de la Villa Paul en Essonne dirigée par la famille Barberot ; les thés, bios, de la maison Jugetsudo à Paris.

Installé devant la Seine et les bouquinistes, baigné de lumière grâce à ses imposantes baies vitrées, et dans un environnement d'art signé Fabrice Hyber, SUPU RAMEN est un lieu typiquement... français et japonais !

La carte

Les entrées (de 5,80€ à 10,80€) - par exemple :

- Riz bio façon sushi, maquereau mariné-grillé, sauce « SUPU »
- Foie gras de canard, gelée de volaille au thé fumé, daïkon et sésame, crackers à la farine de riz

Les bouillons (de 13,80€ à 15,80€) - par exemple :

- Le bouillon de volaille « soja-saté », poitrine de volaille fermière marinée, choux mariné
- Le bouillon de légumes au miso, aubergine, tomate, champignons, Edamane, oignons frits

Les Chefs - Supu topping (de 0,80€ à 4,80€) - par exemple :

- Gros œuf bio mollet, mariné au soja
- Mini-escalope de foie gras de canard poêlée

Les demi-desserts (4,80 €) - par exemple :

- Sorbet thé Earl Grey, anglaise au poivre Sancho
- Le fondant « chocolat-pralin feuilleté », sauce chicorée

Et, pour accompagner notre carte : des vins blancs, des vins rouges, des boissons sans alcool et des thés bio.

Notre offre pour les étudiants

Un ramen au choix + 1 € = un dessert offert

Capacité

70 couverts

© Fred Alpi



Le chef : Stéphane Perraud

C'est de longue date que Stéphane Perraud cuisine aux côtés de Guy Savoy.

Après l'école hôtelière et quelques saisons dans de belles maisons, il présente sa candidature à Guy Savoy, qui la retient pour le restaurant La Butte Chaillot qu'il vient d'ouvrir. Il sera ensuite second au restaurant Guy Savoy, puis fera l'ouverture du restaurant Le Cap Vernet en tant que chef et, après une expérience personnelle en province, il revient vers Guy Savoy pour prendre la direction des cuisines des Bouquinistes. Stéphane Perraud, comme tout grand professionnel, s'est glissé sans peine dans la peau du chef qui revisite les ramen japonais avec les produits du terroir français.

Le directeur associé : Laurent Jacquet

C'est un des piliers de la Maison Guy Savoy ; après avoir fait ses classes chez Troisgros puis à Londres, Laurent Jacquet a intégré l'équipe de Guy Savoy comme demi-chef de rang. Quelques années plus tard, il dirige la salle du restaurant, prend ensuite la direction du restaurant Atelier Maître Albert, puis parallèlement celle des Bouquinistes.

Il connaît sur le bout du doigt tous les « codes Guy Savoy » du service, et les adapte avec sa bonhomie habituelle à l'accueil de cette maison toute de lumière (avec ses murs en baies vitrées), d'art (avec les fresques de Fabrice Hyber) et qui marie des tonalités si japonaises et si parisiennes : pari réussi ... vive les pros !

Ouverture

Ouvert tous les jours, sans interruption de
11h30 à 21h30 et jusqu'à 22h00 le vendredi et samedi

Accès : Métro Saint-Michel ou Odéon.

Parkings : Mazarine - Quai des Grands Augustins - Palais de Justice.