

Spicy



L'Histoire du Spicy

En 1968, Christian Guignard séduit par un concept rencontré aux Etats-Unis de restaurants sur le thème de la viande rouge, lance le tout premier restaurant-grill Hippopotamus à Paris, au 6 avenue Franklin-Roosevelt. Ce restaurant existe toujours, et est aujourd'hui un peu considéré comme le restaurant phare et symbole de la marque. En 1992, les restaurants Hippopotamus sont repris par le groupe Flo, Christian Guignard se met alors à la recherche de nouvelles thématiques et s'associe avec Maïté Marquebille, Jacki Dudemaine et le Chef Hervé Dos Santos pour ouvrir L'Appart, puis, quelques années plus tard, Spicy, non loin de là, au 8 avenue Franklin Roosevelt, le 15 décembre 1997.

Malgré son nom anglosaxon, Spicy est à l'origine un restaurant axé sur la rôtisserie et les viandes blanches. Dans sa définition première, Spicy se traduit par épicé. Ici, il évoque à la fois la chaleur, la couleur, une ambiance, un décor, un accueil et un style pimentés, c'est-à-dire dynamique. Aujourd'hui la cuisine n'est pas trop corsée, les épices utilisées sont douces, et sont destinées à relever les plats, émerveiller les papilles et inviter au voyage, sans chercher à emporter les palais. Les plats se veulent parfumés grâce à un subtil mélange d'épices douces et d'herbes aromatiques. Sur la carte, on retrouve notamment l'aneth, le gingembre, le cumin, le poivre de Sechuan ou encore les baies roses qui permettent à la clientèle de découvrir ou redécouvrir des saveurs. Spicy propose donc une cuisine adaptée aux goûts culinaires actuels.

Côté décor, le bois clair et les couleurs chaudes s'harmonisent aux feux des rôtissoires et contribuent à accentuer l'ambiance feutrée du restaurant. Une triple signature que l'on doit à Robert Dupuch, François Wapler et Miguel Cancio-Martins, auteurs de l'architecture et de la décoration de nombreux restaurants parisiens en vogue comme Quai Ouest, le Buddha Bar, le Barfly et l'Appart.

Le 1 septembre 2001, Spicy est repris par Jean-Philippe et Pierre-François Blanc qui l'exploitent encore à ce jour. La carte se veut toujours aussi savoureuse. Des menus sont proposés à partir de 20 euros (entrée-plat ou plat-dessert) ou 28 euros (entrée-plat-dessert). La cave propose une belle sélection de vins de Bordeaux ainsi qu'un large choix de vins étrangers qui viennent du Chili, d'Afrique du Sud, d'Australie et même d'Uruguay.



Spicy est aujourd'hui une des bonnes adresses de Paris, cantine des cadres sup des Champs-Élysées, de certains galeristes de l'avenue Matignon et de tous ceux qui aiment venir ici pour l'ambiance et l'accueil chaleureux.

SPICY RESTAURANT

SPICY SAS – 8, avenue F. Roosevelt – 75008 Paris

Tél: 01 56 59 62 59 – Fax: 01 56 59 62 50

Internet : <http://www.spicyrestaurant.com>

Siret 414 726 380 00028 – TVA intracommunautaire FR 19414726380

Spicy

Les spécialités :

Verrine de chèvre frais aux courgettes marinées et tomates concassées

Foie gras de canard maison

Fameuse salade Caesar

Poulet fermier de Challans rôti à la broche

Entrecôte d'Argentine

Parmentier de queue de bœuf au foie gras

Filet de perche cuit à la vapeur

Fondant au chocolat, glace à la violette

Brioche façon pain perdu, caramel laitier au beurre salé

Fonde de fruit de saison au deux chocolats

La cave :

Une quarantaine de vins sont proposés entre 19 et 86 euros.

Choix de Grands Crus de Bordeaux et de vins du monde.

Les menus :

servis tous les jours, midi et soir :

Entrée+Plat ou Plat+Dessert 20 euros

Entrée+Plat+Dessert 28 euros

A la carte, compter 38 euros.

Pour les plus petits :

Menu enfants, servi tous les jours, boisson comprise, à 15 euros

Tous les dimanches midi, le Spicy vous propose un brunch dominical à 28 euros avec une animation pour les plus petits.

Au Spicy, les parents profitent tranquillement du charme cosy du restaurant, tout en dégustant des plats aux épices douces et de très bons desserts. Le dimanche midi, les enfants ont aussi droit à leur brunch, les yeux rivés sur les dessins animés qui défilent sur les écrans. Cookie le Clown se charge d'occuper les bambins avec les animations dont il a le secret (Dessins, maquillages, jeux musicaux).

Vous pouvez également organiser les goûters d'anniversaire des vos enfants au Spicy. Idéalement prévue pour accueillir 50 personnes, notre clown cookie reviendra pour animer vos enfants et leurs amis dans la mezzanine du Spicy.

Dans tous les cas, Cookie les soigne !

SPICY RESTAURANT

SPICY SAS – 8, avenue F. Roosevelt – 75008 Paris

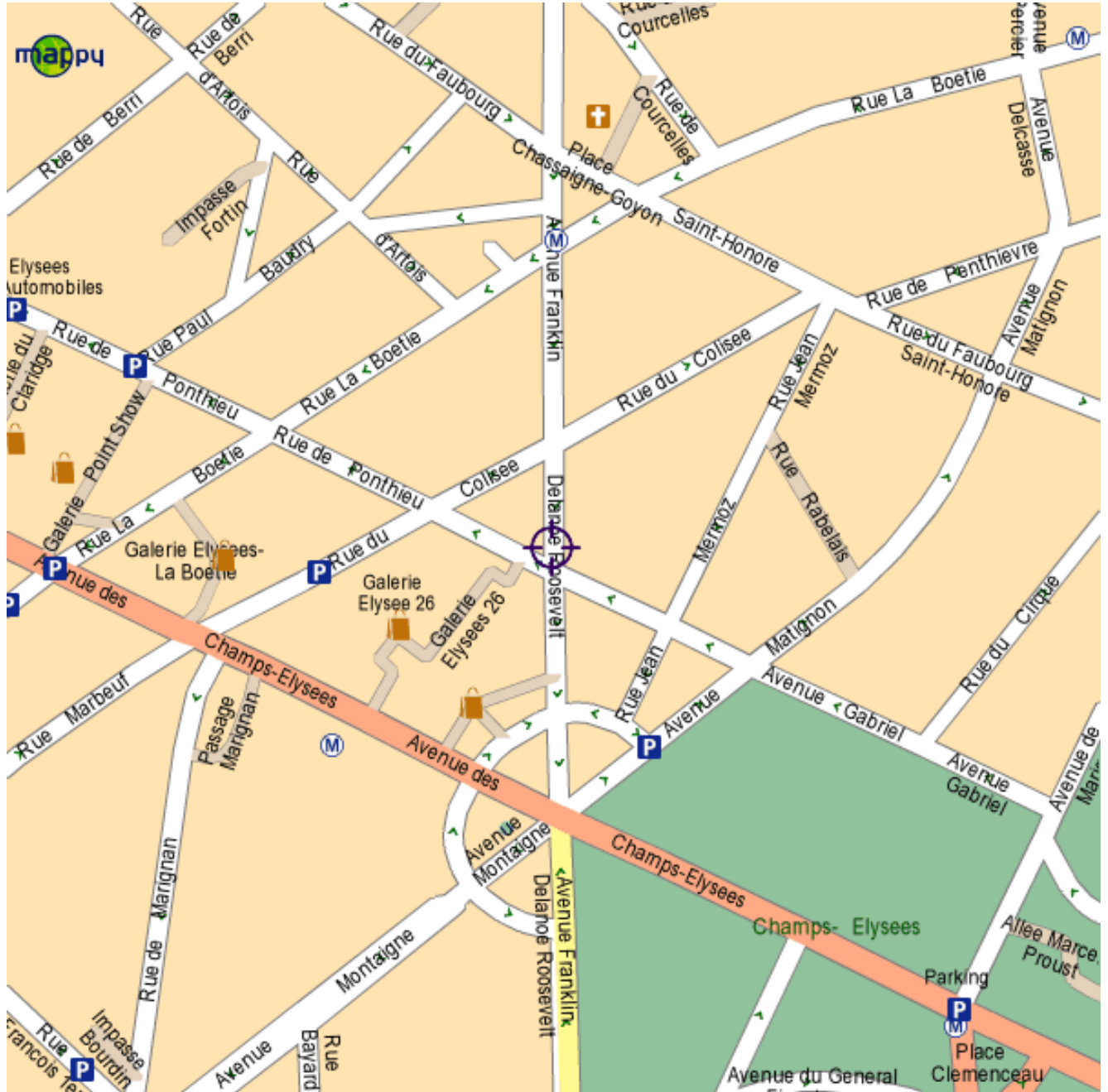
Tél: 01 56 59 62 59 – Fax: 01 56 59 62 50

Internet : <http://www.spicyrestaurant.com>

Siret 414 726 380 00028 – TVA intracommunautaire FR 19414726380

Spicy

8 Avenue Franklin Roosevelt – 75008 Paris



SPICY RESTAURANT

SPICY SAS – 8, avenue F. Roosevelt – 75008 Paris

Tél: 01 56 59 62 59 – Fax: 01 56 59 62 50

Internet : <http://www.spicyrestaurant.com>

Siret 414 726 380 00028 – TVA intracommunautaire FR 19414726380

Spicy



SPICY RESTAURANT

SPICY SAS – 8, avenue F. Roosevelt – 75008 Paris

Tél: 01 56 59 62 59 – Fax: 01 56 59 62 50

Internet : <http://www.spicyrestaurant.com>

Siret 414 726 380 00028 – TVA intracommunautaire FR 19414726380