

# LE PHARE DE SEINE

BISTRONOMIE GÉNÉREUSE ET CRÉATIVE




Natifs de Choisy-le-Roi, "Mamad" et ses amis entrepreneurs avaient à cœur d'offrir à la ville de Choisy-le-Roi un lieu de convivialité autour d'une gastronomie exigeante mais accessible. Pari réussi ! On se sent comme en famille dans ce lieu à la décoration de bois et d'acier, élégante, chaleureuse et contemporaine. L'équipe de salle avec à sa tête Thierry Lehl et la brigade dirigée par le Chef Hervé

Pires, proposent une carte midi dans un esprit néo-brasserie avec ses indétrônables tartares de bœuf ou de saumon, burger et salades, qui répond avec justesse à la carte soirs et week-ends, très bistronomique où l'on aime découvrir au gré des saisons les fameux « plats de la brigade », petits chef-d'œuvres inspirés : ribs de bœuf, braisé d'agneau de 6h, côte de veau française, tatin pomme-mangue ou cheesecake (peut-être le meilleur d'Île-de-France!).

Des inspirations qui puisent subtilement dans les richesses culinaires du monde pour rehausser une cuisine résolument française, à l'image des inoubliables gambas Black Tiger relevées d'un tempura de bananes plantains. Une cuisine maison, fraîche et créative, un accueil authentique dans un cadre réjouissant : une équation gagnante et gourmande à découvrir absolument !



Ouvert 7/7 jrs (sauf dimanche soir). Espaces privatisables  
25, av. Villeneuve-St-Georges 94600 Choisy-le-Roi Réservation sur  
[www.lepharedeseine.fr](http://www.lepharedeseine.fr) ou au 01 48 53 33 70 - 

PARU DANS

# ELLE

21 NOVEMBRE 2024

SÉLECTIONS & DÉCOUVERTES  
ÎLE-DE-FRANCE

