

SINNER

NOUVELLE ÈRE AU
RESTAURANT SINNER PARIS

ADAM BENTALHA & ALEXANDRE NAVARRO

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Adam Bentalha, Chef Exécutif Brach et Sinner pour Evok Collection, confie les rênes des cuisines du Sinner Paris à Alexandre Navarro. Ce nouveau duo fait évoluer les cartes du déjeuner et du dîner tout comme l'atmosphère du lieu qui se transforme au diapason de la lumière du jour et de la nuit.

Le soir, les débuts de semaine privilégient une atmosphère feutrée et intime propice à la conversation et aux confidences, alors qu'à l'approche du week-end, l'aspect festif du bar et du restaurant reprend ses droits en musique, DJ à l'appui. À table, ce sont toujours les rituels, les gestes et la mise en scène qui viennent créer le lien et cette simplicité conviviale non feinte.

Au Sinner Paris comme dans toutes les adresses Evok, la cuisine est au cœur des attentions, servie et sublimée par les décors singuliers et la chaleureuse prévenance des équipes.



*Adam et Alexandre dévoileront à partir du 6 décembre 2023
une carte du soir aux saveurs nomades élargies. La carte mêle
les parfums de l'Orient à ceux de l'Asie et de l'Amérique du Sud.
Une carte voyageuse et précise, plus affirmée et pointue
pour une adresse qui l'est tout autant.*

CARTE DU SOIR

SINNER

SHOT TIME (PAR 4)

SWEAT	30
Rhum Brugal 1888, liqueur de rhubarbe, jus de citron	
STRONG	30
Tequila Cazadores, Cointreau, sirop de poivre noir	
SOUR	30
Gin Hendrick's Flora Adora, Saint-Germain, jus de citron	

POUR COMMENCER

Edamame à la truffe ☞	18
Guacamole au mortier, tortillas ☞🍴	14
Tacos de tartare de bœuf, épices cajun 🍴	24
Dragon roll vegan ☞	26
Dragon roll, crevettes tempura, mayonnaise spicy 🍴	32
Baozi au porc caramélisé	22

CRU

Tartare de Saint-Jacques, yuzu kosho, tagète	28
Daurade marinée, betteraves, groseilles, sumac	26
Saumon à la flamme, chou mariné, condiment cacahuètes-tamarin	26
Ceviche de bar, radis d'hiver, leche de tigre 🍴	22

SALADES SALADS

Salade d'épinards, truffe, parmesan, katsuobushi	29
Salade péruvienne, sauce ceviche ☞	24

KANOUN

Chou farci à la joue de boeuf confite aux épices tajine	36
Cabillaud marbré, céleri, yuzu, sabayon kalamansi	32
Sole à la chermoula (à partager)	120
Saint-Jacques, champignons marinés, 🍴	38
bouillon tom kha kai	
Pastilla d'épaule d'agneau confite (à partager)	62
T-bone de veau grillé au binchotan	39

ACCOMPAGNEMENTS

Carottes confites, orange, pain d'épices	12
Sucrine miso saikyo	7
Riz et haricots noirs à la Caraïbéenne	8
Espuma de patates douces	7
Céleri rave en croûte de pain à l'origan (à partager)	24

FROMAGES AFFINÉS ET DESSERTS

Tous nos desserts sont réalisés par Yann Brys, M.O.F.

Sélection de fromages affinés	17
Perles du Japon au lait de coco, bananes caramélisées, chips de plantain	16
Glace vanille, cookie aux saveurs d'Orient à partager	29
Dessert spectaculaire (à partager)	29

BENTO BOX AU DÉJEUNER

À l'heure du déjeuner, dans l'atmosphère lumineuse du restaurant, une nouvelle formule " **Bento Box**" est proposée du lundi au samedi. La Bento Box inclut une entrée, un plat et un dessert au choix parmi trois propositions. 40€ hors boisson.

ALEXANDRE NAVARRO

Originaire de la région parisienne, de père espagnol et de mère portugaise, Alexandre Navarro a été nourri par la cuisine ensoleillée maternelle et les produits du potager familial. Cet héritage a forgé son goût des bons produits.

La cuisine est devenue une évidence après son stage de 3ème effectué dans un restaurant voisin, le début d'une vocation encouragée par le travail en équipe et la magie de la transformation des produits...

Depuis, Alexandre a connu les cuisines de restaurants 2 et 3 étoiles parisiens : le Violon d'Ingres chez Christian Constant, le Laurent ou encore le Pré Catelan ont ponctué son parcours.

C'est au Shangri-La qu'il croise la route d'Adam Bentalha.

Quelques années plus tard et depuis le 15 octobre dernier, à 41 ans Alexandre Navarro le rejoint pour prendre la tête des cuisines du Sinner sous sa houlette.



“Je suis heureux de rejoindre Adam Bentalha et de contribuer à ce mélange de luxe et décontraction où la gastronomie a toute sa place. Fêru de voyages, je pourrai exercer ma passion pour la cuisine du monde”.

ALEXANDRE NAVARRO

À propos de Sinner Paris

Sinner s'installe au cœur d'un Marais hétéro-clite et fourmillant. Evok y transforme l'accumulation d'énergie en une proposition déroutante sans concession sur le bien-être et un art de vivre cultivé.

En déroulant son propre scénario de la ville, Sinner partage sa vision d'un style affranchi, loin des traditions convenues.

Sinner pousse le curseur. Souffle l'impertinence sans renier le luxe et l'élégance qui caractérisent les plus belles adresses de la capitale. Sinner rassemble pour la première fois en un seul et même lieu l'héritage religieux, historique, le glamour et le mystère d'une adresse singulière.

43 chambres et suites, restaurant ethnique, spa. Une architecture d'intérieur signée Tristan Auer.

Sinner ne " voit " pas comme tout le monde et ne fait rien comme les autres.

EVOK COORDINATION PRESSE

EMMA KALADJIAN DE AZEVEDO

ekaladjian@evokcollection.com

BUREAUX DE PRESSE

France

BÉATRICE KORB KAPLAN

beatrice.korb@agenceproches.com

Royaume-Uni

CLARE JACKSON

evok@bacchus.agency

USA

CARA CHAPMAN

cara@bacchus.agency

Moyen-Orient

DANIA SAWEDEG

dania@hfaconsultancy.com

Italie

JASMINE LE VAN KIM

jasmine@levankim.it

Espagne

CARLOTA LARIO AGUADO

carlota@brandscomm.com

SINNER

116 RUE DU TEMPLE
PARIS 3^e
T. +33 (0)1 42 72 20 00
@sinnerparis sinnerparis.com