

Charly bun's, c'est New York à Paris.

Qui est donc Charly ? Charles-Elie Alliel a ouvert son restaurant, Charly Bun's, il y a cinq ans sur la place du marché Saint-Honoré. Avec ses murs en brique rouge, ses cadres photos noir et blanc, ses rangées de tables en bois où trônent les condiments *made in US*, son ambiance *lounge*... On s'y sent tout de suite comme à New-York.

« **L**'idée est de faire plaisir au client, en s'inspirant de la générosité propre aux américains », souligne Charly. La taille de la carte est donc XXL, tout comme le contenu des assiettes. La preuve par l'exemple avec le California burger, son grand pain toasté, son épais steak haché de bœuf Charolais, son cheddar, ses tomates, ses cornichons et son lard fumé, le tout surmonté d'un œuf au plat. Également très populaire auprès des clients, le bagel



saumon ou *pastrami* pourra être suivi de la spécialité de la maison : le *carott cake*, véritable institution outre atlantique. « Pour ne jamais laisser nos fidèles clients, nous proposons souvent de nouvelles créations comme le bagel végétarien ou le burger indien et sa sauce au curry », confie Charly avant d'ajouter : « En guise de desserts, nous leur conseillons aussi nos pancakes et milkshakes maison, élaborés à partir de deux parfums de glace au choix ». Vous voulez organiser un événement dont tous vos amis se souviendront longtemps ? Vous avez la possibilité de privatiser tout ou partie du Charly Bun's, notamment le premier étage du restaurant.

Avec une capacité totale de 100 couverts, le Charly Bun's a su se faire une place de choix dans le quartier. À midi, il accueille les gens des nombreux bureaux et commerces alentours, et les touristes de passage, bien sûr. Aux beaux jours, une agréable terrasse se charge d'ensoleiller leur repas. Le soir, l'ambiance se fait plus conviviale encore : les lumières se tamisent et la musique monte d'un cran, pour le plus grand plaisir des habitués qui viennent en famille ou entre amis retrouver l'esprit New-Yorkais qu'ils



apprécient tant. Enfin, n'oublions pas de mentionner les *brunches* à volonté qui font aussi la réputation du restaurant, avec pas moins de 4 formules servies le dimanche de 11h à 16h. Mais alors... Où est Charly ? Vous le trouverez forcément : il est ouvert tous les jours de midi à minuit pour un service non-stop (dernières commandes à 22h30). See you soon !

