



Edouard Absire

Le très élégant **Edouard Absire** est de retour sur la scène de la gastronomie parisienne ; il est désormais dans le restaurant **LE MURAT**, une belle brasserie chic entre les mains de la **famille Bucher** animée par le savoir-faire de **Mathieu Bucher**.

Le Murat est un véritable coup de coeur pour la bonne harmonie entre le cadre et la gastronomie servie, la qualité des produits bien cuisinés et servis avec générosité, l'accueil et le service vraiment gentils et disponibles, l'esprit parisien qui émane du lieu.

On se régale avec le King Crab et avocat, le Tigre... qui pleure, l'escalope milanaise et penne, les noix de Saint-Jacques spicy, et la Glace yaourt avec fruits rouges et chantilly.

La formule du déjeuner à 35Euro est une aubaine avec de nombreux adeptes. A la carte compter environ 23 à 90Euro.

Service continu de 12h jusqu'à 23h45. Ouvert tous les jours.

LE MURAT

1, boulevard Murat - 75016 Paris - Tel : 01 46 51 33 17

LIRE L'AVIS ET VOIR LES PHOTOS DU RESTAURANT LE MURAT.



Le Murat

Restaurant à Paris

Le Murat

1 bd Murat 75016 PARIS

☎ 01 46 51 --- Afficher le numéro

en partenariat avec PagesJaunes

0 Partager 0 Tweeter 0 Partager 3

L'article

Contact

Restaurant situé à Paris dans le **16ème** arrondissement

Metro : **Porte d'Auteuil**

Parking : **voiturier**

[Contacter ce restaurant](#)

Informations générales sur le restaurant Le Murat

Type de cuisine: **Restaurant Saveurs du Monde**

Genre d'établissement: **Brasserie**

Prix du menu/carte: à partir de **23 €** jusqu'à **75 €**

Cité dans les guides: **Pudlo, Lebey**

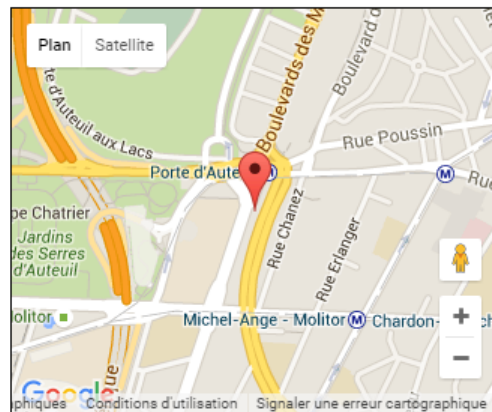
Réservez
Groupe



Envoyer par mail



Imprimer en couleur



1, boulevard murat 75016 PARIS

Services et prestations du restaurant Le Murat

- | | | |
|---|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Service AP 22 heures | <input checked="" type="checkbox"/> Ouvert 365 jours/an | <input checked="" type="checkbox"/> Ouvert le dimanche |
| <input type="checkbox"/> <i>Brunch</i> | <input checked="" type="checkbox"/> Accès handicapés | <input checked="" type="checkbox"/> Parking |
| <input checked="" type="checkbox"/> Air conditionné | <input checked="" type="checkbox"/> Jardin/Terrasse | <input checked="" type="checkbox"/> Cave à cigares |
| <input type="checkbox"/> <i>Salon privé</i> | <input type="checkbox"/> <i>Péniche/bateau</i> | <input type="checkbox"/> <i>Ouverture récente</i> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Plat végétarien | <input type="checkbox"/> <i>Pas de chiens</i> | <input type="checkbox"/> <i>Menu enfant</i> |
| <input type="checkbox"/> <i>Titres restaurants</i> | <input checked="" type="checkbox"/> CB - VISA/MC | <input checked="" type="checkbox"/> American Express |
| <input checked="" type="checkbox"/> Diner's club | <input checked="" type="checkbox"/> JCB | |

Commentaire sur le restaurant Le Murat



Le Murat est une belle brasserie chic passée en 2010 entre les mains de la famille Bucher.

- Rénovée par Jean-Louis Costes et Raphaël de Montrémy et dont le décor est signé Jacques Garcia, où la clientèle du quartier d'Auteuil se presse pour déguster la world cuisine dès 8h pour le petit-déjeuner.
- Selon la saison la carte du Murat annonce les huîtres de l'Impératrice, le coeur de laitue huile d'olive, les nems poulet basilic thaï, le King Crab avocat et laitue, le saumon fumé d'Irlande bio, les calamars frites creamy spicy, les noix de Saint-Jacques spicy butter, la sole meunière ou grillée, la milanaise du Murat, le château filet béarnaise, le poulet aux morilles, l'omelette plate avec asperges et pois gourmands, ou le Club Sandwich classique.
- Pour le dessert, l'éclair caramel au beurre salé de Cyril Lignac, la glace yaourt fruits rouges et chantilly, le moelleux au chocolat, la tarte citron, la salade de fruits frais, ou les glaces et sorbets.
-
- Pour le déjeuner formule à 35Euro.
- A la carte du Murat compter environ 23Euro à 90Euro.
- Service continu de 12h jusqu'à 23h45.
- Ouvert tous les jours.
- Accueil charmant d'Edouard Absire et service souriant efficace.
-
- Ce magnifique emplacement d'angle est devenu dès l'ouverture un lieu où il faut aller.
- Il demeure le fameux "style Costes", bien sûr, mais le savoir-faire de Mathieu Bucher, le confort de la spectaculaire décoration intérieure, les murs de pierres arrondies façon rondins, le style mameluk des canapés et des tissus attirent une clientèle élégante et gourmande.
- Agréable terrasse pour les beaux jours.
- Réservation conseillée.