



L'ÉQUIPE

Le chef : Stéphane Laruelle



© DR

Après l'école hôtelière, Stéphane Laruelle fait l'Ecole Supérieure de Cuisine Ferrandi puis intègre successivement les restaurants Faugeron, Crillon et Grand Véfour comme commis de cuisine. Il présente alors sa candidature à Guy Savoy, qui le prend rue Troyon puis l'envoie comme chef de partie dans son restaurant Le Cap Vernet, puis à La Butte Chaillot, où il sera chef pendant sept ans. Depuis 2007, il est le chef du Chiberta.

« Je suis heureux de suivre Guy Savoy car il est un bon guide, tant en ce qui concerne sa façon de voir en termes culinaires (l'important, ce sont la cuisson et les accompagnements) qu'en ce qui concerne sa manière de conduire les équipes où le principe de solidarité domine. Au Chiberta, je travaille avec l'esprit Guy Savoy, en m'adaptant au positionnement du restaurant. »

Le directeur associé : Thierry Belin

Après l'école hôtelière, Thierry Belin part à Londres comme commis de salle au Savoy (prémonitoire ?!). Il rentre en France un an et demi plus tard et poursuit son parcours au sein de plusieurs restaurants, dont celui de l'hôtel Martinez à Cannes, puis celui du Bristol à Paris. Il est engagé en 2004 au Chiberta comme maître d'hôtel et en est devenu en 2015 le directeur associé.
« J'ai choisi le métier de la salle pour le contact avec les convives. Au Chiberta, je me sens bien car les convives y sont « chouchoutés ». J'ai été conquis par cette démarche qui consiste à offrir de nombreux petits plats en plus ; je n'avais vu cela nulle part ailleurs. »



© Nadine Rodd

UN RESTAURANT AVEC GUY SAVOY A DEUX PAS DE L'ÉTOILE

En 2004, Guy Savoy a installé une équipe à quelques pas de l'Etoile et des Champs-Élysées. Une telle situation géographique appelait nécessairement à l'intervention de son complice, Jean-Michel Wilmotte, pour donner au Chiberta ses allures de club informel.

De la très cosy Cœnothèque au comptoir-cuisine, en passant par deux confortables salons, les murs sont habillés de bouteilles et d'œuvres d'art de Bertrand Lavier et Gérard Traquandi. L'atmosphère est chaleureuse et la diversité des salons permet une adaptation originale pour des déjeuners d'affaires, dîners à thème, cocktails-dinatoires ou encore petits-déjeuners personnalisés.

Aux mains d'une équipe à l'esprit Guy Savoy, dirigée par son associé Thierry Belin et en cuisine par Stéphane Laruelle, Le Chiberta recèle des trésors d'imagination, aussi bien dans le choix de ses vins que dans la création de ses plats.



© Henri Saromsky

LE CHIBERTA

3, rue Arsène Houssaye, 75008 Paris
Tel : 01 53 53 42 00 - chiberta@guysavoy.com - www.lechiberta.com

Ouverture tous les jours sauf le samedi au déjeuner et le dimanche.
Accueil de 12h00 à 14h30 et de 19h30 à 23h00 du lundi au vendredi.
Le samedi, accueil de 19h00 à 23h30.

Salons privés – Privatisation possible – Service Voiturier – Climatisation

LA CARTE ÉTÉ 2018

(À titre indicatif)

La carte est conçue par Guy Savoy et Stéphane Laruelle

Les entrées

L'Huitrade
6 huîtres Ronce David Hervé en deux préparations : en nage glacée et granité aux algues 35€

Bonite mi-cuite
pickles de concombre, radis croquants 35€

Courgette
condiment mimosa, caviar de Sologne fleur de courgette croustillante 39€

Tomate Bio
parfait Burrata au basilic et pignons de pin, sorbet green zébra au sel fumé 29€

Les poissons sauvages

Saint-Pierre
poché à l'huile d'olive et bouillon d'algues, fricassée de légumes à la grenade 49€

Homard bleu
rôti à la vanille, raviole des pincés au corail, fenouil confit-grillé 52€

Cabillaud
à la plancha, fine brandade aux olives taggiasche et citron confit, salade d'herbes 39€

Les viandes*

Ris de veau
laqué, girolles persillées, chou pak choï et carottes multicolores 52€

Filet de bœuf Charolais
copeaux de truffe, épinards frais, lasagne de pommes de terre Charlotte truffées 52€

Agneau de l'Aveyron
rôti à l'estragon, "petits farcis" de tomates, textures de blettes 47€

Les fromages

Plateau de fromages affinés de la maison Quatrehomme 20€

Les desserts

Chocolat-menthe poivrée de Milly
glace à la menthe, sauce chocolat

Texture d'orange et pomelo 19€
parfumée au thé Earl Grey

Abricot-romarin 19€
sablé à la noisette, abricots au miel

Fraise-framboise-amandes 19€
ganache à l'Amaretto, sorbet fruits rouges

Dessert du moment 19€

* Viandes d'origine France

Liste des allergènes sur demande - Tous nos prix sont en TTC service compris

LES MENUS

Menu Dégustation 110€

Menu Dégustation en accord mets et Vins 165€

Amuse-Bouche

Tartare de tomates Bio au basilic et pignons de pin

Bonite

mi-cuite, pickles de concombre, radis croquants

Saint-Pierre

poché, à l'huile d'olive et bouillon d'algues légumes estivaux à la grenade

Agneau de l'Aveyron

rôti à l'estragon, "petits farcis" de tomates, textures de blettes

Ossau-Iraty

confiture de cerise au piment d'Espelette

Pré-dessert

Chocolat-menthe poivrée de Milly

Moulin de Gassac "Faune", 2017

Mâcon- Lugny, 2016, Joseph Drouhin

Château Castera, Médoc, 2008

LES MAISONS GUY SAVOY

Les Maisons Guy Savoy ont toutes le même parfum et chacune sa personnalité.

- 1 **Restaurant Guy Savoy**, installé dans les salons de la Monnaie de Paris, propose une cuisine à la rigueur classique pour des créations dans le feu de la modernité.

RESTAURANT GUY SAVOY – Monnaie de Paris – 11 quai de Conti, 75006, Paris
Réservations : www.guysavoy.com – reserv@guysavoy.com – Tél : 01 43 80 40 61

- 2 **Le Chiberta**, restaurant gastronomique aux allures de club, situé dans le quartier de l'Arc de Triomphe, à quelques pas des Champs-Élysées.

LE CHIBERTA – 3 rue Arsène Houssaye, 75008 Paris
Réservations : www.lechiberta.com – chiberta@guysavoy.com – Tél : 01 53 53 42 00

- 3 **Les Bouquinistes**, en bord de Seine, face à l'Île de la Cité et à quelques pas du Pont-Neuf. La salle accueille une fresque « Menu-Mental » de Fabrice Hyber. « Déjeuner dans un tableau, c'est une expérience singulière ! ».

LES BOUQUINISTES – 53 quai des Grands Augustins, 75006 Paris
Réservations : www.lesbouquinistes.com – bouquinistes@guysavoy.com – Tél : 01 43 25 45 94

- 4 **Atelier Maître Albert**, au cœur du très vieux Paris. Viandes, volailles, poissons... préparés dans une rôtisserie très contemporaine. Au pied de Notre-Dame, rive gauche.

ATELIER MAITRE ALBERT – 1 rue Maître Albert, 75005 Paris
Réservations : www.ateliermaitrealbert.com – ateliermaitrealbert@guysavoy.com – Tél : 01 56 81 30 01

- ★ **Restaurant Guy Savoy**, installé au Caesars Palace de Las Vegas, conçu comme le jumeau du restaurant parisien.

RESTAURANT GUY SAVOY – Caesars Palace – Las Vegas – Tel : +1 702 731 7286



LE CHIBERTA : UN LIEU UNIQUE PAR SA DIVERSITÉ

Que vous arriviez en solo ou accompagné de quatre-vingt-dix-neuf amis, vous pouvez pousser la porte du Chiberta !

Que vous organisiez le déjeuner de votre conseil d'administration, un dîner de famille ou en amoureux, vous pouvez aussi pousser la porte du Chiberta !

Que vous disposiez de trois heures pour un grand moment de gastronomie ou d'un court instant pour un plat sur le comptoir, vous pouvez encore pousser la porte du Chiberta !



le carré-comptoir du Chiberta

Au carré-comptoir, on peut s'installer pour déjeuner ou dîner mais on peut aussi grignoter : commander juste un plat ou bien une douzaine d'huîtres par exemple. Les huîtres sont ouvertes « en direct » tandis que les plats passent de la cuisine au comptoir sans transition. Et puis, que l'on soit seul ou à plusieurs, c'est l'endroit convivial par excellence. Et on peut même y organiser un petit-déjeuner pour une quinzaine de personnes ; s'il s'agit d'une conférence, le conférencier se place tout naturellement au centre du carré-comptoir : succès garanti !

Le salon œnothèque et le salon Traquandi sont des espaces aux volumes et aux atmosphères très différentes et très personnalisés. Une quinzaine de personnes peuvent être reçues dans le premier tandis que le second peut accueillir jusqu'à quarante convives.

Par ailleurs, le restaurant tout entier peut être privaté jusqu'à cent convives, avec des tables dressées ou en cocktail dinatoire.



@LeChiberta



@GuySavoy



Guy Savoy



www.lechiberta.com

www.guysavoy-boutique.com