



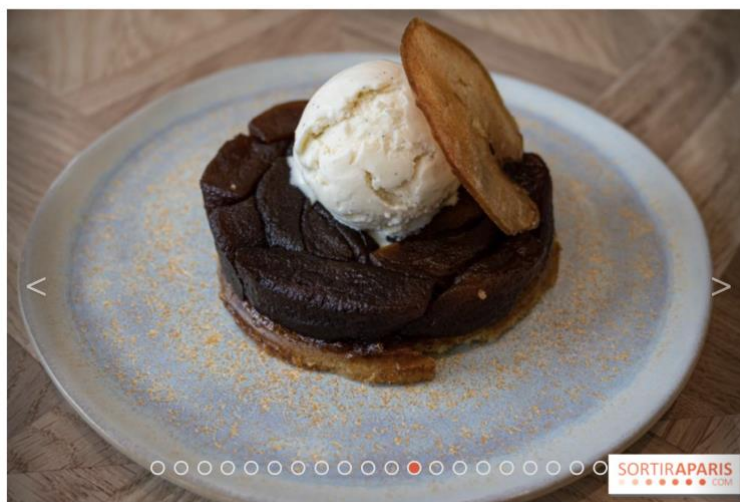
## QUE FAIRE CE MERCREDI 18 AOÛT 2021 À PARIS ET EN ILE DE FRANCE



Par Julie M. · Photos par My B. · Mis à jour le 16 août 2021 à 10h04 · Publié le 13 août 2021 à 17h33

Quelles activités faire ce mercredi 18 août 2021 ? Sortiraparis vous accompagne chaque jour avec des idées à faire seul ou en famille à Paris et en Ile de France ou en restant chez soi. Par ici pour découvrir ce qu'il y a à faire le mercredi 18 août 2021.

## LES HAMPTONS GRILL, LE NOUVEAU RESTAURANT DE GRILLADES DE L'HÔTEL RENAISSANCE À RUEIL-MALMAISON

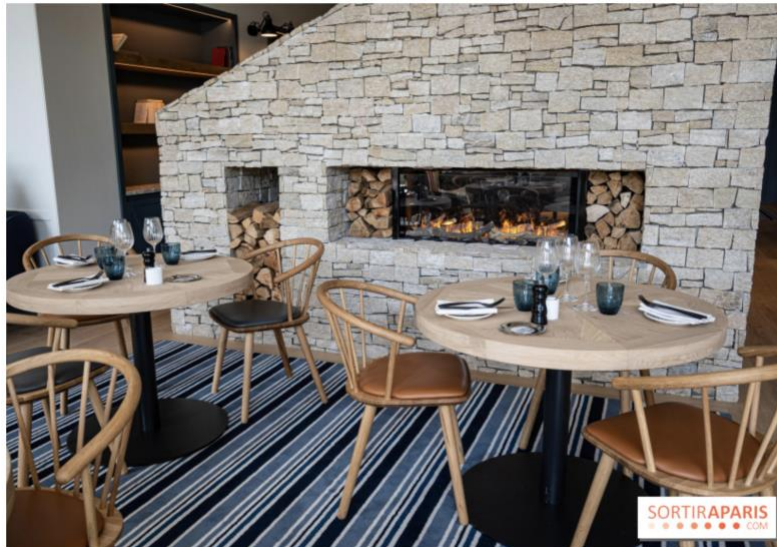


Les Hamptons Grill

Par Laura B. · Photos par Laura B. · Mis à jour le 8 juillet 2021 à 16h18 · Publié le 7 juillet 2021 à 11h00

L'hôtel Renaissance Paris Hippodrome de Saint-Cloud du Paris Country Club vient de se doter d'un nouveau restaurant, Les Hamptons Grill. Un charmant restaurant avec terrasse où le chef Matthieu Marti propose une cuisine au grill (avec viande et poisson principalement), aux inspirations américaines. Le cadre est dépayssant, dans l'assiette c'est délicieux. Une expérience par laquelle il faut se laisser tenter.

L'hôtel Renaissance Hippodrome de Saint-Cloud Paris Country Club a profité des confinements successifs pour imaginer un nouveau restaurant, Les Hamptons Grill. Un restaurant ouvert à tous (la clientèle extérieure de l'hôtel et non membres du Paris Country Club y sont les bienvenus).



Ouvert depuis le 9 juin dernier, Les Hamptons Grill est un restaurant qui met à l'honneur les viandes et poissons grillés. A sa tête, on retrouve le chef Matthieu Marti, qui dirige toute la restauration de l'hôtel et du Paris Country Club. Dans sa cuisine, le chef dispose d'un Big Green Egg, un barbecue d'intérieur en forme d'oeuf.

Le nom du restaurant fait référence au Hamptons, cette région des États-Unis au bord de l'océan Atlantique dans l'État de New-York où de nombreux Américains passent leurs vacances. C'était le cas des Kennedy.

Aux Hamptons Grill, le talentueux Matthieu Marti propose une cuisine subtile et précise, principalement au grill (entre rôtisserie, barbecue et plancha), avec quelques influences américaines.



Outre l'ardoise du jour et ses plats qui changent quotidiennement, la carte du restaurant est de saison. En ce moment, en entrée, le chef, petit-fils de boucher y propose notamment un pâté en croûte maison. Mais aussi un gaspacho de tomates cerises avec... du pop-corn. Ou encore un saumon gravlax parsemé de morceaux de pastèque grillée, d'une gelée de pomme, de gingembre et



des graines de courge torréfiées. Une recette très originale et fraîche.



La plupart des plats des **Hamptons Grill** sont préparés au **gril**, comme le poulet ou les côtes d'agneau. C'est aussi le cas des grosses crevettes *Black Tiger*, très croustillantes, servies avec un duo de courgettes vertes et jaunes déclinées en plusieurs textures. La purée - de courgettes - est parfaitement relevée.



L'influence américaine de la carte des **Hamptons Grill** est surtout présente dans les **desserts**. On y sert, entre autres, du **brownies**, dont la crème anglaise est montée en siphon pour plus de légèreté, et de l'apple pie. Mais aussi un **cheesecake** de style new-yorkais reposant sur une base de *Speculoos* assez original : le chef a eu l'idée d'y renfermer un fabuleux insert surprise de myrtille qu'on ne détecte qu'à la découpe. Les billes de yuzu qui parsèment le dessert explosent littéralement sous la dent. Un **dessert** de haute volée.



Mais avant ce repas de qualité, on a pu commencer par le **cocktail** maison qui allie fraise, champagne et Cointreau. Un apéritif à la hauteur du repas qu'on allait savourer.



La **décoration** cosy et élégante des **Hamptons Grill** est signée **Jean-Philippe Nuel**, dans des tons entre le beige et le bleu marine. Une cheminée trône au centre de la salle qui peut accueillir 90 personnes. La **terrasse** dispose aussi de 90 places.

Un petit tour dans les **Hauts-de-Seine**, entre **Rueil** et **Saint-Cloud**, pour un savoureux repas au **grill**, ça vous dit ?

L'**abus d'alcool** est dangereux pour la santé, à consommer avec **modération**.

Référez votre établissement ou votre évènement, cliquez [ici](#)  
Communiquez sur Sortiraparis, cliquez [ici](#)

#### INFORMATIONS PRATIQUES

##### DATES ET HORAIRES

À partir du 7 juillet 2021

##### LIEU

Hôtel Renaissance Paris Hippodrome de Saint Cloud  
121 Rue du Lieutenant Colonel de Montbrison  
92500 Rueil Malmaison

##### TARIFS

Dessert, à partir de : 9€  
Entrée, à partir de : 9€  
Plat, à partir de : 16€

Date : 17/08/2021

Lien : <https://www.sortiraparis.com/hotel-restaurant/restaurant/articles/254559-les-hamptons-grill-le-nouveau-restaurant-de-grillades-de-l-hotel-rennaissance-a-r>