

La palingenèse de Stern (1834-2014)

Le Passage des Panoramas est l'un des dix-sept passages parisiens ayant survécu aux grands travaux de Haussmann, et aussi le plus ancien. De 1850 à 1870, cet énorme chantier provoqua leur disparition massive pour donner naissance sur leurs décombres aux premiers grands magasins. Au numéro 47, se trouve la boutique du graveur **Stern, Monument Historique de France**. La Maison Stern & Aumoitte a été fondée en 1834 par Anselme Aumoitte et un jeune graveur talentueux, Moïse Stern. En 1849, Stern & Aumoitte louent plusieurs petites boutiques et appartements à l'angle du Passage où convergent la Galerie des Variétés et la Galerie Feydeau pour créer l'atelier de gravure et des logements. À la fin des années 1850, Moïse Stern reprend la Maison à son nom. L'ex-libris de la Maison Stern devient alors un grand « S » dans lequel se loge un lion dressé, dont la patte antérieure repose sur le monogramme « MS » aux lettres entrelacées (une main brandissant un outil de graveur et deux pièces d'armure complètent la composition). L'enseigne reprend l'ex-libris et mentionne les dates des Expositions Universelles de 1867 et de 1889, où la Maison Stern se vit décerner la Médaille d'Or à deux reprises. En 1890, Moïse Stern associe son fils René à l'entreprise qui prend alors le nom de « Stern et fils ». René Stern dirigera la Maison à partir de 1904.

*Depuis, les générations se sont succédé avec toujours la même volonté de préserver et valoriser des techniques d'impression traditionnelle, malheureusement menacées de disparition par le progrès technologique. Au fil des années, la Maison Stern a compté parmi ses clients les plus prestigieux, l'Élysée – pour l'impression des menus et des cartons d'invitation –, de nombreuses ambassades, des familles de l'aristocratie internationale, ainsi que diverses grandes entreprises françaises et étrangères. **En septembre 2008, la Maison Stern quitte le Passage** et s'installe au 131 rue du Faubourg Saint-Honoré. C'est la fin d'une époque pour le Passage des Panoramas qui, durant plus d'un siècle, a été associé dans l'imaginaire collectif à la prestigieuse Maison. Le 10 juillet 2009, le décret n°2009-899 inscrit au registre des Monuments historiques les pièces 1, 2, 4 et 5 des locaux de la Maison Stern, Passage des Panoramas, avec l'ensemble des décors et du mobilier. **En septembre 2014,** après deux années de travaux de restauration dans les règles de l'art, Stern renait à une nouvelle vie pour devenir un **café-bistrot** cultivant l'excellence de toujours, désormais consacrée aux plaisirs de la table.*

***Stern, 180 ans d'histoire,
de Graveur à Café.***

Vins à bulles (120 ml)

Prosecco di Valdobbiadene brut Colfondo 'Profondo bianco' s.a. Mauro Lorenzon e Luca Guizzo	<i>au verre</i> 6,50
Franciacorta brut s.a. Solouva	<i>au verre</i> 7,50
Bulles de Comptoir Extra brut s.a.	<i>au verre</i> 9,50

Apéritifs (50 ml)

Bellini	6,00
Carpano Antica Formula	6,00
Martini (Rosso, Bianco, dry)	6,00
Punt & Mes	6,00
Pernod Ricard	6,00
Aperol & Soda	6,00
Spritz Veneziano prosecco, Aperol ou Campari, soda	6,00
Spritz Alajmo Barbaresco Chinato et Tonic Fever -Tree	6,00
Campari	6,00
On the Rocks	6,00
Campari & Soda	6,00
Campari Orange	6,00
Shottino (Campari au Shaker)	5,00

Apéritifs sans alcool (50 ml)

Ginger Baladin <small>(250 ml)</small>	6,00
Cocktail Stern sans alcool	8,00

Spécialités

Anchois du Caffè Quadri,
pain grillé et beurre 18.00

Culaccia de Parme et oignons rouges
en aigre-doux Alajmo 18.00

Cicchetti veneziani Bouchées à la vénitienne

Brandade de morue et polenta frite 3.50

Œuf farci 3.50

Pot-au-feu et haricots cocos 3.50

'Arancino' de riz
au safran farci au ragoût de viande 3.50

Petits poulpes au vin rouge 3.50

Boulettes de volaille aux olives
et à la scamorza 3.50

Parmigiana 'Mariapia' 3.50

Dégustation de 6 cicchetti 18.00

la carte

(12.30-14.30 / 19.30-22.30)

Toutes nos viandes sont d'origine française

Menu “Oggi”

(12.30-14.30)

Cappuccino de pommes
de terre ‘alla bolognese’

ou

Dégustation de 6 cicchetti

ou

Salade Caprese d’hiver

‘Primo piatto’ du jour

Expresso Giamaica Caffè

35.00

Menu dégustation

Le grand Stern

Le menu dégustation est servi pour l'ensemble de la table

Carpaccio de bar à la crème de praires
et caviar Calvisius

Homard 'à la cendre'
purée de pois chiches et sauce à l'orange

Tagliolinis à l'aneth
aux calamars, homard et bar
sauce aux pistaches

Risotto blanc à la poudre de café
et aux câpres de Pantelleria

Tartare de bœuf au jus d'orange et curcuma

Joue de bœuf braisée, purée de chou-fleur
et truffe noire

ou

Côtelette de veau 'alla milanese'
mélanges de salades
et mayonnaise d'amandes aux herbes

Ananas rôti, glace au gingembre

105.00

Menu dégustation

Le petit Stern

Le menu dégustation est servi pour l'ensemble de la table

Friture de légumes
et nuages de riz noir
sauce froide à l'estragon
et à la betterave rouge

Raviolis de burrata
au bouillon de fruits de mer
et quartiers de tomates

Cappuccino de pommes
de terre 'alla bolognese'

Foie 'alla veneziana'
et polenta croustillante

Tasse chocolat, noisette et café

65.00

Antipasti

Cappuccino de pommes
de terre 'alla bolognese' 16.00

Friture de légumes
et nuages de riz noir
sauce froide à l'estragon
et à la betterave rouge 20.00

'Pjzza' à la vapeur
(burrata, anchois, olives noires
et gelée d'eau de tomate) 18.00

Tartare de bœuf
au jus d'orange et curcuma 24.00

Carpaccio de bar
à la crème de praires
et caviar Calvisius 38.00

Primi piatti

Spaghettis 'alla carbonara'
à l'huile d'olive extra vierge 18.00

Risotto blanc à la poudre de café
et aux câpres de Pantelleria 22.00

Tagliolinis à l'aneth
aux calamars, homard et bar,
sauce aux pistaches 28.00

Raviolis de burrata
au bouillon de fruits de mer
et quartiers de tomates 22.00

Soupe de tripes au curry
avec cœur de céleri
persil et croûtes de parmesan 20.00

Secondi piatti

Joue de bœuf braisée,
purée de chou-fleur
et truffe noire 48.00

Homard 'à la cendre',
purée de pois chiches
et sauce à l'orange 44.00

Foie 'alla veneziana'
et polenta croustillante 28.00

Côtelette de veau 'alla milanese'
mélanges de salades
et mayonnaise d'amandes
aux herbes 39.00

Turbot rôti, coquillages
et betterave rouge 38.00

Dolci

Crème frite au safran et à la réglisse	14.00
Ananas rôti, glace au gingembre	15.00
Sorbet à la mangue et macédoine d'agrumes olives noires et piment confit	14.00
Panettone classique à l'huile d'olive et sabayon chaud	10.00
Tasse chocolat, noisette et café	12.00
Semifreddo à la pistache meringue fraîche de framboise et fruits des bois chauds	12.00

Crèmes glacées et sorbets

- Café
- Chocolat
- Noisette
- Crème
- Pistache
- Sorbet mangue et fruits de la passion

Coupe avec 2 boules	7.00
Coupe avec 3 boules	9.00

'Affogato' supplément de 3.00
(crème glacée additionnée de café expresso)

Dignità del caffè

Les cafés utilisés au Caffè Stern sont des arabicas naturels, fraîchement moulus, en provenance directe du Laboratoire de Torréfaction Giamaica Caffè à Vérone, en Italie.

Espresso Giamaica Caffè	2.50
‘Uno di due’ Double espresso en petite tasse	4.50
Espresso Giamaica décaféiné	2.50
‘Espresso doppio’ Double espresso en grande tasse	4.00
‘Caffè americano’ Double espresso en grande tasse, servi avec de l’eau chaude à part	4.00
‘Senza fretta 3’ Café ‘Giamaica’ en cafetière napolitaine <i>pour 3/4 tasses (15 minutes)</i>	10.00
‘Senza fretta 6’ Café ‘Giamaica’ en cafetière napolitaine <i>pour 6 tasses (15 minutes)</i>	20.00