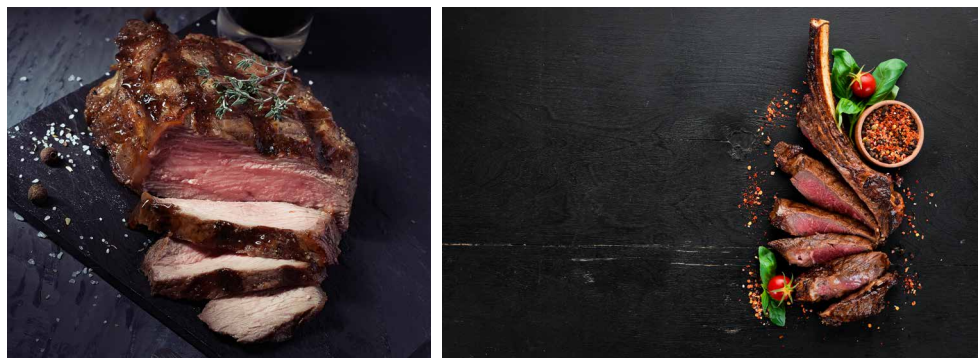




NOUVEAU RESTAURANT DE LA CITÉ DE L'AUTOMOBILE

OUVERTURE LE 15 MAI 2019



Pour le printemps 2019, la Cité de l'Automobile ouvre un nouveau restaurant : Le Fangio, en hommage au célèbre pilote argentin cinq fois champion du monde de Formule 1.

Un nouveau lieu idéal pour les amateurs de viande de bœuf argentine.

Dans un univers atypique, Le Fangio propose une délicieuse évasion culinaire jusqu'en Amérique du Sud, des empanadas croustillantes au ceviche de poisson en passant par le meilleur de la viande argentine : bife de lomo et sa sauce Chimichurri, picanha, planches à partager...

La carte, basée sur des produits frais et de qualité, présente également des desserts gourmands déclinés autour du fameux dulce de leche. Quant au vin, la sélection fait la part belle aux meilleures cuvées d'Argentine.

Côté décor, Juan Manuel Fangio est mis à l'honneur ainsi qu'une Masérati 250-F, modèle avec laquelle le pilote a gagné le championnat du monde 1957.

Idéalement situé au premier étage de la Cité de l'Automobile, Le Fangio est accessible directement depuis l'extérieur ou après la visite du musée.

Avec ses grandes baies vitrées surplombant l'Autodrome et une agréable terrasse, le restaurant est le lieu idéal pour les déjeuners d'affaires ou entre amis et pour savourer une cuisine gastronomique typiquement argentine.

CITÉ DE L'AUTOMOBILE - COLLECTION SCHLUMPF

17, rue de la Mertzau 68 100 Mulhouse France

www.citedelautomobile.com

Ouverture le mercredi 15 mai 2019

Contact et réservation : 03 89 56 68 90

Horaires : Ouvert tous les jours de 12h à 15h. (Dernière commande à 14h)

Accès libre sans visite des collections.

Menu et formules (entrée + plat ou plat + dessert à 19 € / entrée + plat + dessert à 25 €).

Autres restaurants de la Cité de l'Automobile : Cafétéria La Piste (recettes du terroir alsacien), Bar Des Colonnes (gourmandises sucrées et salées) et l'Atelier (espace de restauration dédié aux groupes, sur réservation).

CONTACT PRESSE :

Alice Baronnet - Culturespaces

01 56 59 01 74 | alice.baronnet@culturespaces.com

