

IRWIN

« La salle à manger est un théâtre dont la cuisine est en coulisse
et la table la scène. »

Châtillon-Plessis



L'INSTANT

Bienvenue chez **IRWIN**, une adresse gastronomique d'exception au cœur de Paris.

Dans un cadre où la créativité côtoie l'émotion, le Chef Irwin Durand vous invite à une expérience culinaire unique.

À travers des menus en 3, 5 et 7 chemins, chaque assiette raconte une histoire, mettant en avant les produits locaux et de saison.

Plongez dans une atmosphère intimiste et raffinée et laissez-vous emporter par une cuisine où chaque détail est une invitation au voyage.



CES PASSIONNES SONT LÀ POUR...

Vous régaler :

EN CUISINE

Irwin, Thomas, Kosuke, Gabriel & Raphaël

EN PATISSERIE

Tessa & Cassandra

A LA PLONGE

Amadou

Vous recevoir :

AU SERVICE & EN SOMMELLERIE

Mickaël, Clémentine, Ziad & Ayr.



NOS MENUS

Un voyage à travers les souvenirs du chef...

Chez IRWIN, la gastronomie devient une expérience sensorielle et émotionnelle. Irwin Durand propose une cuisine sur-mesure, où chaque repas est une exploration unique.

Les noms des menus ont été inspirés par les rues et les lieux où le chef a travaillé, ceux qui ont marqué son évolution dans la cuisine. Chaque menu raconte l'histoire d'une étape de son parcours, une histoire à découvrir à travers ses créations.

MESNIL

Menu en 3 chemins

(Servi uniquement le midi, hors jours fériés.)

75 €

RUE DU BAC

Menu en 5 chemins

130 €

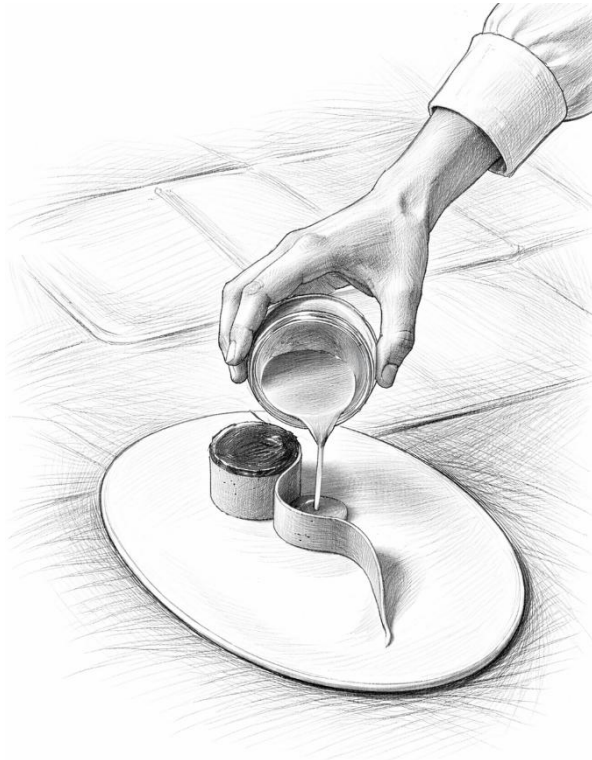
QUAI DE CONTI

Menu en 7 chemins

175 €

Pour le bien-être de nos équipes, le restaurant ferme ses portes pour le déjeuner à 16h00, et à minuit pour le dîner.

GOURMANDISES




Vous avez été nombreux à encenser le dessert vanille miso, nous vous le proposons donc en dessert signature de la maison pour encore plus de plaisir.

Prix « Passion Dessert » 2026 (Guide Michelin).

En remplacement 15€ | en supplément 25€

Supplément Fromage

20 €



Merci à nos amis producteurs et artisans...

Boulangerie Bio – Pains

Nicolas Berger – Chocolat

Paul Galand – Dénicheur de Vanilles d'exception

1895 Coffee Designers by Lavazza – Café

Lydia Gautier – Thés & Tisanes

Tous nos Vignerons - Vin

Jean-Marie Pedron – Algues

Le Coq Saint-Honoré – Viandes

Mathieu Martinet – Noisette

Miellerie d'Amine – Miel

Rorgue – Fours

Jérôme-Olivier Delb – Architecte

Wilfried Rouissi – Marbrerie d'art

Arnaldo Olivier – Peintures murales

Victor Bert – Peintures d'art

Mylène Pratt – Maroquinerie

Christofle – Orfèvrerie d'art

Atelier Perceval – Coutellerie

Zalto, Riedel & Zafferano – Verrerie

Agence CYNES – Design graphique

Origine des aliments : France

Prix net en euros TTC, service inclus.

Liste des allergènes sur demande.