



FARNAC

Julie Teyssandier - Rose Giraudeau

Située rue du pas Saint-Georges, **Le Farnac** est un lieu incontournable de la belle endormie. Ce restaurant incarne l'esprit **convivial** et **chaleureux** du **Sud-Ouest**. Le Farnac, nom emprunté au **patois** signifiant "gros repas", se distingue par son ambiance **authentique** et sa **volonté de conjuguer tradition et modernité**.

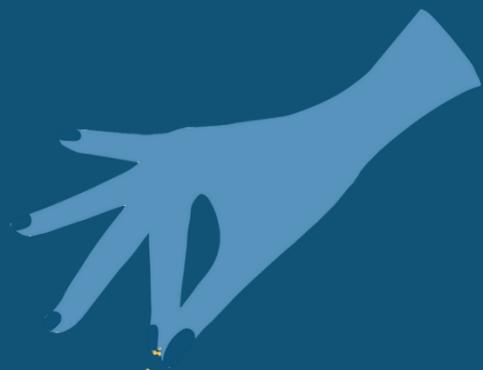
C'est un lieu où les traditions culinaires du Sud-Ouest sont sublimés et adaptés aux goûts du jour. Le farnac est la touche finale de cette rue emblématique de Bordeaux.





Le logo du farnac représente l'ajout du sel **sur un plat prêt à être servi**, c'est la touche finale apportée à l'assiette. Les petits points représentent du **sel**, la symbolique du sel est utilisée pour rehausser la saveur des aliments. Il est associé à la notion de goût, de plaisir gustatif et de satisfaction. En incorporant du sel dans notre logo, nous souhaitons transmettre l'idée que notre restaurant apporte une valeur ajoutée et une expérience agréable aux clients.

La **main** est un symbole puissant et polyvalent. Elle est souvent utilisée pour représenter l'action, la créativité et l'interaction humaine. En montrant une main qui saupoudre le nom du restaurant avec du sel, le logo évoque l'idée que le restaurant met un effort intentionnel pour enrichir et améliorer l'expérience clients.



Le **geste de saupoudrage** du sel est une métaphore visuelle pour l'ajout d'une touche spéciale. Il suggère que la marque apporte une attention particulière aux détails et cherche à fournir des produits de qualité supérieure. Le contraste entre la main et le sel avec le nom Farnac crée un effet visuel accrocheur. Le **sel** ajoute de la texture et de la profondeur à la composition globale, tandis que la main attire l'attention sur le geste et met l'accent sur l'action.

En bref, le logo symbolise **l'ajout d'une valeur ajoutée au restaurant**, ainsi que l'attention portée aux détails et la qualité. Il crée aussi un impact visuel marquant qui attire l'attention et communique notre message de manière efficace.





CORNAC

CORNAC

Jetlab Squeeze Reverse Low: Nous avons choisi cette police car elle est à la fois moderne, grâce à sa police grasse avec des lettres carrées sans arrondi. De plus, elle reste assez traditionnelle dans sa simplicité, puisqu'elle est sans sérif.

L'association des couleurs de notre logo crée un **contraste visuel intéressant et harmonieux**. Le bleu clair et bleu canard se **complètent**, tandis que le jaune apporte une touche de **dynamisme**. Le beige apporte aussi un effet de contraste **cohérent** avec le bleu canard. Dans l'ensemble, ces couleurs aident à communiquer les **valeurs et l'identité de la marque de manière attrayante et cohérente**.



#5793BC

Le bleu clair est associé à la tranquillité, la confiance, la sérénité et la clarté. En utilisant cette couleur dans le logo, on transmet l'atmosphère de calme et de confiance aux clients.



#F2C155

Le jaune est une couleur vive et énergique souvent associée à la joie, l'optimisme et la créativité. En ajoutant du jaune au logo, on évoque des émotions positives aux clients et leur transmet un sentiment d'enthousiasme. Cette couleur peut également communiquer l'idée que le restaurant est innovant et prêt à apporter des idées nouvelles et créatives.



#0B324B

Le bleu canard est une couleur élégante et sophistiquée, il évoque des sentiments tels que la stabilité, la confiance et le professionnalisme. L'utilisation de cette couleur dans le logo montre que le restaurant est fiable, solide et digne de confiance. Cela apporte aussi une touche de sophistication au restaurant.



#EFEAC6

Le beige est une couleur neutre souvent associée à la simplicité, à la chaleur et à la nature. En l'incorporant dans l'une des déclinaisons, le logo transmet une sensation de confort et d'authenticité aux clients. Le beige évoque l'idée que le restaurant est proche des produits locaux et s'engage dans des pratiques durables.





FARNAC

FARNAC

Le meilleur de la cuisine du Sud-ouest

BIÈRES ARTISANALES

- CLASSIC BREW**
Clean, light, and refreshing, the perfect flavorful beer fix. \$ 5.50
- BARLEY BLEND**
Full-bodied and bold-flavored, with a rich and smooth mouthfeel. \$ 5.75
- HONEY LEMON BREW**
Crisp and clear, a sweet and fruity twist to our classic brew. \$ 5.75
- GINGER ALE**
Bright, aromatic, slightly acidic, a hundred percent golden and refreshing. \$ 6.0
- TOFFEE ALE**
Toasty and nutty brew with light caramel and chocolate notes. \$ 6.25
- SLOVEN SIGNATURE**
The perfect blend of spicy, sweet, and smokey, with a light earthy aftertaste. \$ 5.70

COCKTAILS

- PALM SPRINGS BLEND**
A tropical fusion of vodka, rum, lemon juice, and orange liqueur. \$ 6.60
- SWEET SANGRIA**
A punchy mix of red wine, brandy, cranberry juice, and apple wedges. \$ 6.25
- SOJU MIX**
A fun and flavorful blend of soju, soda, lime juice, and candied lemon slices. \$ 6.50
- BERRY FRESCA**
A refreshing and fruity blend of strawberry juice, raspberry juice, and lemonade. \$ 5.25
- HOUSE BLEND ICED TEA**
The classic iced tea served with lemon and lime zest for that extra frosty flavor. \$ 5.25



FARNAC

CARTE DES VINS

ROUGES

- IL POGGIONE BRUNELLO DI MONTALCINO**
2014 | 65 €
- BODEGAS AALTO RIBERA DEL DUERO**
2012 | 54 €
- MERCUREY PREMIER CRU CLOS DE PARADIS ROUGE**
2014 €
- IL POGGIONE BRUNELLO DI MONTALCINO**
2012 | 54 €
- MÂCON CHARNAY-LES-MÂCON ROSÉ**
2009 | 33 €
- BODEGAS LAN RIOJA EDICIÓN LIMITADA**
2012 | 69 €

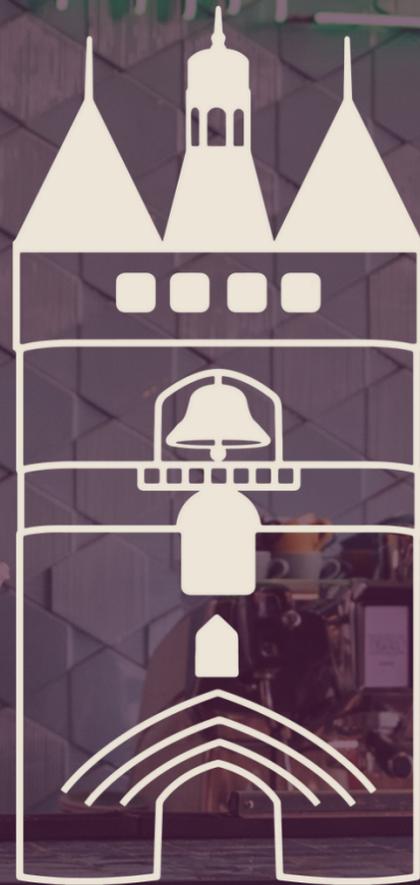
BLANCS

- SAUVIGNON BLANC LES 3 BAY**
2016 | 53 €
- CHARDONNAY DUCLOS**
2013 | 34 €
- POMELO SAUVIGNON BLANC**
2014 | 32 €
- CHARDONNAY SAUVIGNON BLANC**
2012 | 34 €
- CHARDONNAIS ROSÉ MÂCON**
2013 | 34 €
- CHARDONNAY DOMAINE MEUNIER**
2012 | 49 €



FARNAC

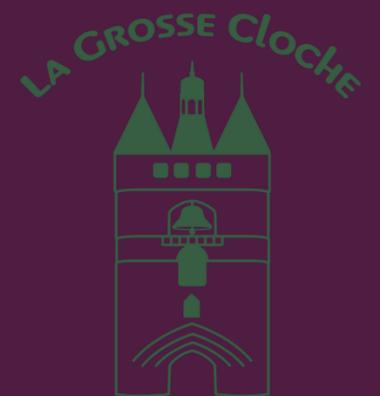
LA GROSSE CLOCHE



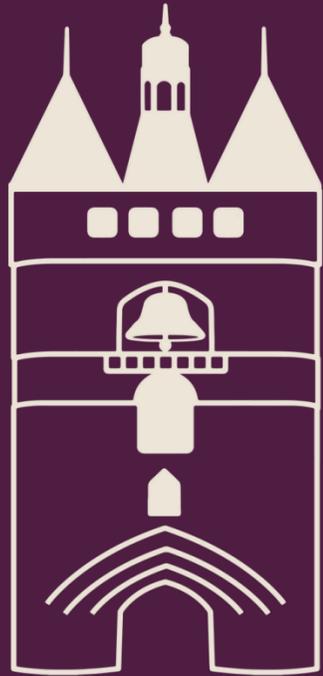
Au cœur de la ville de Bordeaux, entre les ruelles de pavées, se trouve un lieu où l'élégance rencontre la simplicité : **La Grosse Cloche**. Elle tire son nom de l'emblématique monument historique de Bordeaux, une **imposante cloche qui trône fièrement dans le quartier historique**. Ce symbole rappelle l'importance de la tradition et du patrimoine. De plus, son nom fait aussi **référence aux cloches utilisées en restauration**, pour garder aux chauds les plats sortant des cuisines.

L'accent est mis sur la **qualité des ingrédients et le mariage subtil des saveurs**. La Grosse Cloche dispose également d'une sélection de **vins français provenant de vignobles renommés de la région bordelaise**.

La Grosse Cloche incarne la fusion entre la tradition des bistrot parisiens et l'élégance bordelaise, afin d'offrir une expérience culinaire de premier plan où simplicité et raffinement se rejoignent.

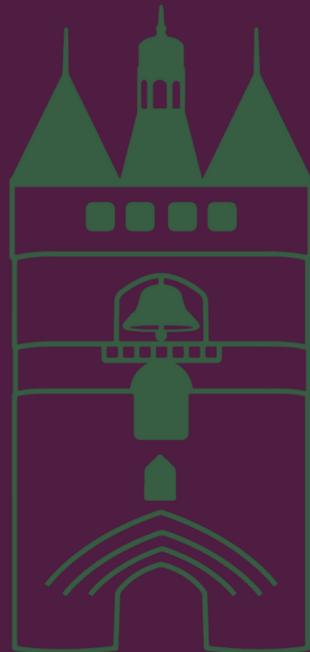


LA GROSSE CLOCHE



L'inclusion de l'illustration du monument emblématique de la Grande Cloche de Bordeaux dans le logo évoque une **forte identification à la ville**. Cela peut permettre au restaurant de se positionner comme étant ancrée dans la communauté locale.

LA GROSSE CLOCHE



Ce monument historique de Bordeaux, chargé de sens et de symbole, permet d'évoquer des **sentiments de confiance, de solidité et d'ancrage dans le temps**. L'utilisation de ce monument connu facilite la reconnaissance visuelle du restaurant. L'arrondie du nom dans le logo ajoute une touche **esthétique et élégante**.

LA GROSSE Cloche



LA GROSSE Cloche



LA GROSSE Cloche



Pinot Gigriot Modern Black: La typographie Pinot Gigriot Modern en black correspond tout à fait à l'univers graphique donné à « La Grosse Cloche », car elle est simple, arrondi, mais elle garde tout de même une certaine modernité dans son irrégularité.

L'association de ces couleurs crée un **équilibre visuel harmonieux**. L'aubergine apporte une touche de **sophistication** et de **luxe**, tandis que le vert apporte une **fraîcheur** et une connotation de **santé**. Le beige, en tant que couleur neutre, offre une **base solide et chaleureuse**. **Ensemble**, ces couleurs transmettent une atmosphère **simple, élégante** et **haut de gamme** dans l'identité du restaurant.



#4E1D41

La couleur aubergine est associée à des qualités telles que la sophistication, l'élégance et le luxe. En utilisant cette couleur dans le logo, l'identité transmet une impression de raffinement et de prestige aux clients. Elle évoque une atmosphère haut de gamme et met en avant l'expérience culinaire exceptionnelle et de qualité.



#375E42

Le vert est souvent associé à la nature, à la fraîcheur et à la santé. En utilisant le vert dans le logo et l'identité, on communique sur le fait que le restaurant propose des plats frais, sains et de saison.



#EFEAC6

Le beige est une couleur neutre associée à la simplicité, à la chaleur et aussi à la convivialité. En l'incorporant dans le logo, cette couleur suggère également une approche simple et authentique de la cuisine, mettant l'accent sur les saveurs délicates et de qualité.

LA GROSSE CLOCHE

Le meilleur de la cuisine du Sud-ouest

BIÈRES ARTISANALES	CLASSIC BREW Clean, light, and refreshing, the perfect flavorful beer fix. \$ 5.50	COCKTAILS	PALM SPRINGS BLEND A tropical fusion of vodka, rum, lemon juice, and orange liqueur. \$ 6.00
	BARLEY BLEND Full-bodied and bold-flavored, with a rich and smooth mouthfeel. \$ 5.75		SWEET SANGRIA A punchy mix of red wine, brandy, cranberry juice, and apple wedges. \$ 6.25
	HONEY LEMON BREW Crisp and clear, a sweet and fruity twist to our classic brew. \$ 5.75	SOJU MIX A fun and flavorful blend of soju, soda, lime juice, and candied lemon slices. \$ 6.50	
	GINGER ALE Bright, aromatic, slightly acidic, a hundred percent golden and refreshing. \$ 6.0	BERRY FRESCA A refreshing and fruity blend of strawberry juice, raspberry juice, and lemonade. \$ 5.25	
TOFFEE ALE Toasty and nutty brew with light caramel and chocolate notes. \$ 6.25	HOUSE BLEND ICED TEA The classic iced tea served with lemon and lime zest for that extra fruity flavor. \$ 5.25	COCKTAILS & APERO BY REQUEST	
SLOVEN SIGNATURE The perfect blend of spicy, sweet, and smokey, with a light earthy aftertaste. \$ 5.70			



CARTE DES VINS

LA CAVE | 12 RUE DESAIX, 75002 PARIS

ROUGES	BLANCS
IL POGGIONE BRUNELLO DI MONTALCINO 2014 85 €	SAUVIGNON BLANC LES 3 BAY 2014 85 €
BODEGAS AALTO RIBERA DEL DUERO 2012 54 €	CHARDONNAY DUCLOS 2011 34 €
MERCUREY PREMIER CRU CLOS DE PARADIS 2014 44 €	PONELO SAUVIGNON BLANC 2014 14 €
IL POGGIONE BRUNELLO DI MONTALCINO 2012 64 €	CHARDONNAY SAUVIGNON BLANC 2012 34 €
MÂCON CHARNAY-LES-MÂCON ROSÉ 2009 25 €	CHARDONNAYS ROSÉ MÂCON 2012 34 €
BODEGAS LAN RIOJA EDICIÓN LIMITADA 2012 84 €	CHARDONNAY DOMAINE MEUNIER 2012 19 €



