



Paris: 5 nouveaux bars à cocktails, testés et approuvés



Les cocktails créés chez Herbarium sont mixés avec des jus de plantes, de fleurs ou d'épices.

Jérôme Galland/Aleph

La nouvelle vague du cocktail déferle sur Paris et l'assiette se met à la hauteur du verre! On trinque à la santé de ces cinq nouvelles adresses. Les Grands Verres

lesgrandsverres

Les Grands Verres

Visuel instagram indisponible

210 J'aime

1 commentaire

Les Grands Verres Cocktails - Mocktail creation of the day : Iced Tea • watermelon juice • raspberry syrup • verjus. By our Bar Manager @hyacinthelescoet / Photo credit : @jacquelineboothdimilia . . #LesGrandsVerresParis #LesGrandsVerres #LGV #PalaisDeTokyo #PDT #Paris #readymade #instagood #LinaGhotmeh #linaghotmeh_arch #linaghotmeharchitecture #linaghotmeh_architecture #ParisJeTaime #photography #photographer #parisien #Art #design #restaurant #bar #cocktailbar #cocktails #igersparis #contemporaryart #QuixoticProjects . #DeuxièmeVie . #QuixoticFamily . #CreativeCommunity

[Visualiser l'article](#)

Les jeunes créateurs de Quixotic Projects (Candelaria, Glass, Mary Celeste et Hero) voient les choses en grand au sein du Palais de Tokyo: comptoir de 13 mètres, hauteur de cathédrale, alcôves dont certaines ont une vue sur la tour Eiffel... Et exigences environnementales au rendez-vous entre les alcools en fûts et non en bouteilles et le compostage des déchets pour le jardin d'herbes.

Le verre: rempli par le bartender Hyacinthe Lescoët, il explore le végétal expérimental (aubergine, verjus, aquafaba, rhum Plantation), le sans alcool vitaminé (jus de pastèque, thé glacé, sirop de framboise, verjus) et le vintage chic (jasmin, cognac Ferrand 1840 et vermouth Dolin Dry). L'une des meilleures références de Paris.

L'assiette: franco-méditerranéenne, tricotée par le jeune chef américain Preston Miller. La seiche se pare de savoureuses touches orientales -dattes, amandes, piment, concombre et yaourt-, et excitantes pêches rôties au miel et crème glacée aux noix de cajou.

Palais de Tokyo, 13, avenue du Président-Wilson, Paris (XVIe), 01-85-53-03 61. Entrées: 9-15 euros; plats: 13-25 euros; desserts: 8 euros. Cocktails: 12 euros. Brunch (assiettes à partager): 6-22 euros. Ouvert tous les jours midi et soir. www.lesgrandsverres.com



Bisou
bar_bisou
Bisou.

Visuel instagram indisponible

240 J'aime

6 commentaires

Cocktails & dreams, summer version.

Ne cherchez pas de carte sur le comptoir en marbre chez Bisou. Les cocktails, c'est Nicolas Munoz (Bespoke) qui les conçoit en fonction des clients et des arrivages dans sa buvette bucolique aux tons rose pâle. Doux comme un bisou!

Le verre: trois mots suffisent au barman pour agiter ses shakers! Fruité, léger, gazeux? Un cocktail "d'inspiration Bellini". Du prosecco marié à un coulis pomme-poivre d'Andaliman, rallongé par un trait de fleur de sureau et un autre de fleur d'oranger. Les fruits (français et bio) sont utilisés en entier -confits, en sirop, en jus ou encore déshydratés.

www.lexpress.fr

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

L'assiette: pas de place pour construire une cuisine, mais pas question de lésiner sur la qualité. Crème d'artichaut, rillettes de merlu aux graines de moutarde et houmous de chez Superproducteur, une conserverie artisanale bio. À tartiner sur leurs feuilles de pain kamut au sésame!

15, boulevard du Temple, Paris (IIIe), 01-40-27-82-85. Cocktail: 12 euros, bocaux Superproducteur: 9 euros. Ouvert tous les soirs. [Page Facebook](#) .



Combat
combat.belleville
Combat

Visuel instagram indisponible

150 J'aime

4 commentaires

Combat est ouvert du mercredi au lundi de 18h à 2h. Rdv au 63 rue de Belleville 75019 Paris. ##

Derrière le bar, Elena et Margot, un duo féminin aussi pétillant que leurs breuvages. Ces as du cocktail ont investi la fourmillante rue de Belleville et y ont implanté un bar épuré, ouvert sur la chaussée.

Le verre: deux anciennes de l'Experimental Cocktail Club, Margot Lecarpentier et Elise Drouet, mixent spiritueux prestigieux, liqueurs étonnantes et herbes fraîches. À l'image du très frais Coeur de Glass -gin infusé aux pastilles La Vosgienne, vermouth, pêche, citron et feuilles d'eucalyptus-, ou du bien luné Cosmonaute -Rabarbaro Nardini, Chartreuse verte, citron et ginger beer, puissant et déshydratant.

L'assiette: du grignotage copieux! Terrine de campagne mitonnée par Rodolphe Paquin, le chef du Repaire de Cartouche (8 euros), gouda vieux déniché chez Trouvailles et Terroirs ou encore fonds d'artichaut twistés par quelques noisettes du Piémont, câpres et cerises.

63, rue de Belleville, Paris (XIXe), 09-80-84-78-60. Cocktails: 7-12 euros, assiettes: 7-8 euros. Fermé le mardi, ouvert le soir du mercredi au lundi. [Page Facebook](#) .



Bonhomie
bonhomieparis
Bonhomie

visuel instagram indisponible

95 J'aime

0 commentaires

Qu'est ce que c'est beau! Thank you so much to Tales of the Cocktail Spirited Award for the nomination for Best International Restaurant Bar! A big bon bravo à toute l'équipe Bonhomie!! #bonhomieparis #bonhomie #shinyhappypeople #cocktails #talesofthecocktail @onityler @dotansf @bonomytimothee @hadrien_moudoulaud @benjamin_gavard @waiatamay @remy_savage_ @matthewlongbar Photo credit @Yann Deret

Au rayon des bars à cocktails qui mitonnent à manger, ce spot tout en rondeur est à l'initiative de Timothée Prangé qui avait déjà secoué la scène parisienne avec le Lulu White et le Little Red Door. À l'intérieur, on voyage en première entre les tons verts et boisés d'un lieu aux allures de wagon-bar.

Le verre: la carte des cocktails navigue sur la Méditerranée et suit le courant des saisons. Le Pine on the Moon est un savant mélange d'alcool de pin, de rhum, d'ouzo (alcool anisé) et de maraschino (la cerise macérée), et l'Amorosco, un pétillant mariage entre un vin de fleurs et du prosecco.

L'assiette: elle est signée par une fine lame catalane, Nicolau Pla Gomez, et fraie entre la Grèce (feta, anchois et patate douce caressés par un yaourt à la grecque), l'Italie (Cime di Rapa, moule et citron Meyer), l'Espagne et la France (poularde de Culoiseau aux prunes et pois blonds).

22, rue d'Enghien, Paris (Xe), 09-83-88-82-51. Formule: 25 euros. Carte: 40 euros environ. Cocktails: 7-13 euros. Ouvert tous les jours. www.bonhomie.paris

www.lexpress.fr

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

Herbarium

hotel_national_artsetmetiers

Hôtel National des Arts et Métiers

Visuel instagram indisponible

212 J'aime

6 commentaires

Grain de beauté #herbarium #ristorantenational Thank you @samtlc for the shot

L'Hôtel national des arts et métiers monté par Julien Cohen (Grazie, l'Altro, Pizza Chic) et le duo Jean-Pierre Lopes et Thomas Delafon (Bambou, la Plage parisienne) abrite cet endroit cosy, aux tons carbone et aux allures de bar végétalisé.

Le verre: un véritable jardin botanique avec plus de 50 jus de plantes, de fleurs ou d'épices assemblés comme des fragrances par le mixologue Oscar Quagliarini (ex-Professore). Cap au Sud-Sud-Sud, un cocktail plein d'agrumes à base de marmelade de bergamote, de mousse à la mandarine et de cognac.

L'assiette: elle est divisée en Cicchetti, des tapas à la vénitienne. Entre les salaisons toscanes et la crémeuse burrata des Pouilles installée sur les dernières tomates de saison, on pique un tentacule de poulpe grillé enroulé dans une feuille d'huître.

243, rue Saint-Martin, Paris (IIe), 01-80-97-22-80. Carte: 20 euros. Cocktails: 15-18 euros. Ouvert tous les soirs. www.hotelnational.paris