

Le top des nouveaux bars à cocktails à Paris

Depuis cet été, plusieurs nouveaux bars à cocktails ont vu le jour à Paris. Tour d'horizon des bars les plus tendances avec Infosbar !



Mr. T // © Infosbar.com

Vous vous demandez où vous rendre pour déguster un savoureux cocktail dans l'un des derniers **bars à cocktails** de la capitale ? Suivez le guide !

Mr. T

Mr. T, c'est le nouveau restaurant branché du Marais. Si la cuisine est aussi originale que succulente, les cocktails sont aussi à découvrir de toute urgence, surtout si vous êtes fan de Mezcal, l'ingrédient phare utilisé pour la réalisation de ces savants breuvages. La preuve avec le cocktail éponyme "Mr. T" à base de Mezcal Koch Espadin, de citron vert et de soda Hibiscus ou encore du "Mezcal Al Pastor" composé de Mezcal Koch Espadin également, de coriandre, ananas et ginger Beer.

Mr. T

38 rue de Saintonge, 75003 Paris

Ouvert du mercredi au dimanche, déjeuner et dîner

Combat

Depuis le mois de juin 2017, le 19ème arrondissement de Paris se dote d'un nouveau bar à cocktails. Son nom ? Combat. Imaginé par Elena Schmitt et Margot Lecarpentier, la fine équipe s'est associée à Maxime

www.infosbar.com
 Pays : France
 Dynamisme : 2



[Visualiser l'article](#)

Potfer, directeur artistique de l'Experimental Cocktail Club, et à la barmaid Élise Drouet, pour proposer une carte plus qu'alléchante comme en témoigne le cocktail « *Mississippi* » à base de Bourbon, de liqueur Rabarbaro Nardini, de jus de citron jaune frais, et cidre Christian Drouin.

Combat

63-65, rue de Belleville, 75019 Paris

Ouvert tous les jours à partir de 18h, sauf le mardi



Le Gloster // © Page Facebook Officielle Le Gloster

Le Gloster x Barnaby

Ce bar à cocktails, niché dans le 7ème arrondissement de Paris, s'associe à l'application Barnaby, pour proposer le tout premier bar 100% cashless. Et qu'est ce qu'on y boit ? Des cocktails créatifs comme le "Tiki Taka", à base de HSE Rhum, Limoncello, Absinte, Spicy, Purée de mangue, Jus de mangue, Purée de coco, Miel, Extrait de vanille et Jus d'ananas.

Le Gloster x Barnaby

111 Avenue de la Bourdonnais, 75007 Paris

Horaires : De 13h00 à 23h00

Le 1905 : le bar caché de Aux Vins des Pyrénées

L'établissement Aux Vins des Pyrénées a fait peau neuve. Repris par Florian Cadiou, le restaurant s'est doté d'un bar caché. Niché au-dessus du restaurant, le 1905 - année d'ouverture de l'établissement - propose de savants breuvages concoctés par Adèle Fardeau, jeune barmaid issue du Mandarin Oriental Paris.

www.infosbar.com

Pays : France

Dynamisme : 2



[Visualiser l'article](#)

Aux Vins des Pyrénées
 25 rue Beautreillis, 75004
 Ouvert tous les jours, de 7h à 2h
 Bar 1905 ouvert du mardi au samedi, de 18h à 2h



No Entry // © Infosbar

No Entry

No Entry, c'est le bar caché de Pink Mamma, à Pigalle. A la carte ? Pas moins de 15 cocktails inspirés d'une région de la botte. Il y a par exemple le PUGLIA qui s'apparente à un Burrata Fizz ou encore le très végétal VENETO réalisé à base d'asperges blanches de Bassano.

No Entry – Pink Mamma

20 bis rue de Douai, 75009 Paris

Ouvert du dimanche au jeudi de 20h à 2h et du vendredi au samedi de 20h à 3h

Mina, le bar de Carbón

Au sous-sol de l'excellent restaurant Carbón où la viande est la star, on retrouve la Mina, - en argentin " *la mine* "; un bar à cocktails caché qui propose de savants breuvages !

Carbón

14 Rue Charlot, 75003 Paris

www.infosbar.com
 Pays : France
 Dynamisme : 2



[Visualiser l'article](#)



L' Herbarium // © Hôtel National des Arts et métiers

L'Herbarium

Pour titiller vos papilles, l' Hôtel National des Arts et métiers a fait appel à trois piliers de la restauration parisienne : Julien Cohen (Pizza Chic, Grazie, L'altro...) et le duo Jean-Pierre Lopes/Thomas Delafon (Le Très Honoré, Bambou, La Plage Parisienne...). Ensemble, ils ont imaginé l'Herbarium : une véritable destination gourmande qui plaira tant aux fins gourmets qu'aux amoureux de savants breuvages.

L'Herbarium - Hôtel National des Arts et métiers

243, rue Saint-Martin, 75003

Bar Herbarium ouvert tous les jours sans réservation de 18h00 à 02h00 du matin

Le bar de l'Hôtel The Hoxton

Depuis la fin août 2017, le 2ème arrondissement de la capitale accueille The Hoxton, première adresse parisienne de l'enseigne londonienne d'hôtels branchés. Et bonne nouvelle pour les amoureux de savants breuvages puisque l'hôtel est doté d'un bar à cocktails où l'on peut notamment retrouver le "Hox 007" composé de gin, Noilly Prat Dry et sour sirop.

The Hoxton

30-32 Rue du Sentier, 75002 Paris

www.infosbar.com

Pays : France

Dynamisme : 2



[Visualiser l'article](#)



www.infosbar.com

Pays : France

Dynamisme : 2



[Visualiser l'article](#)

Les Grands Verres // © Infosbar

Le bar de Les Grands Verres

C'est le nouveau projet conçu par Quixotic Projects, formé par Carina Soto Velasquez, Adam Tsou et Joshua Fontaine. Plusieurs espaces possibles pour se désaltérer avec notamment le ReadyMade où l'on retrouve le "Gordon Gekko" à base de gin et vermouth dry ou encore le "Tchicki Boum" composé de menthe et oseille, caramel, blanche de Normandie et Calvados.

Les Grands Verres

143 avenue du Président Wilson, 75016 Paris

Ouvert tous les jours

Bar à cocktails ReadyMade ouvert de midi à 2h

Le Renard

Après L'Ours Bar, découvrez Le Renard. Les propriétaires du bar à cocktails niché rue de Paradis dans le 10e ont ouvert au mois d'octobre un second bar dans la capitale. Décrit comme un "bar à cocktails détente", ce nouvel établissement promet lui aussi de belles surprises gustatives !

Le Renard

38 rue Sambre-et-Meuse, 75010 Paris

Bisou

Depuis cet été, le quartier d'Oberkampf à Paris est doté d'un nouveau bar. Baptisé Bisou, cet établissement a de quoi attiser la curiosité. Et pour cause, ici, pas de carte disponible. Le gérant Nicolas Munoz, déjà à l'origine du Bespoke, a souhaité jouer la carte de l'échange avec le client.

Bisou

15 boulevard du Temple, 75003 Paris

Ouvert tous les jours, de 18h à 2h

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.