

# Votre sélection du 29/07/2008

## Réception

GAULT MILLAU SUPPLEMENT (AVR/MAI 08)	15e	2
FHM FOR HIM MAGAZINE (AVRIL 08)	3 cocktails détonnants	3
PARIS NUIT (FEV/MARS 08)	Ayez une nuit d'avance	4

# 15<sup>e</sup>

## **Bar** la Seine

HÔTEL NOVOTEL PARIS TOUR EIFFEL - 61 quai de Grenelle  
01 40 58 20 54

Magnifique vue sur la seine, idéal pour dominer la situation dans un décor contemporain. Belles créations de cocktails à base de liqueurs de fruits.

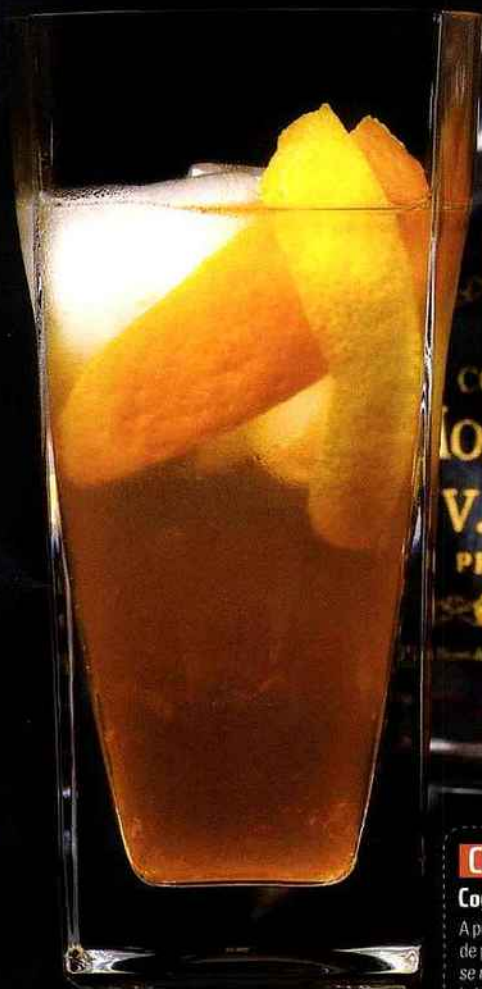
## Le Général Beuret

9 pl du Gén-Beuret - 01 42 50 28 62

Cadre dépouillé, couleurs chatoyantes, ce petit bar de quartier propose une belle carte de vins et alcools sur laquelle figurent Mojitos et autre shots (spécialités maison). La terrasse affiche complet aux premiers rayons de soleil... Bobos, bébés, il y en a de toutes les couleurs.

## 3 COCKTAILS DÉTONNANTS

De la pomme et du chocolat noir dans un cocktail? Et pourquoi pas du concombre, pendant qu'on y est! Ah bon... Y en a?



### COGNAC'OMBRE

#### Cognac + concombre

A priori, la logique de plaisir du cocktail se marie mal avec la logique d'ennui... du légume. Pourtant, le Cognac'Ombre prouve que le mix est possible et permet enfin d'équilibrer son alimentation!

#### Ce qu'il faut pour un verre.

» 4 cl de cognac VSOP (2 cuillères à soupe)  
» 2 rondelles de concombre de 1 cm d'épaisseur

» 1 trait de sirop de sucre de canne  
» 1 gros zeste de citron et 1 d'orange  
» 5 ou 6 glaçons

#### Au boulot...

Placez les rondelles de concombre au fond du shaker. Ecrasez-les avec un pilon. Ajoutez cognac et sucre. Shakez, filtrez et remplissez le verre. Pressez enfin les zestes au-dessus du verre et laissez-les tomber dedans.



### FROZEN HAVANA

#### Rhum + pomme

Dans cette version alcoolisée du granité, toutes les saveurs se répondent de façon surprenante...

#### Ce qu'il faut pour un verre.

» 4 cl de rhum Havana Club 7ans  
» 12 cl de jus de pomme

» 1 trait de sirop de caramel

#### Au boulot...

Mettez le jus de pomme dans des bacs à glaçons et laissez-le prendre au congélateur. Pilez la glace pour obtenir un granité. Puis mélangez les ingrédients et servez.



### PEAR SEDUCTION

#### Champagne + chocolat

Un cocktail étonnant à base de chocolat, citron et champagne, créé pour le bar lounge La Seine, du [Novotel Paris Tour Eiffel](#).

#### Ce qu'il faut pour un verre.

» 2 cl de sirop chocolat noir  
» 1 cl de jus de citron vert frais

» 1 cl de liqueur amaretto

» 4 cl de vodka Grey Goose poire

#### Au boulot...

Commencez par secouer tous les ingrédients dans le shaker. Puis, dans une coupe de 18 cl, complétez au champagne...

Bars

Cocktails

## Ayez une nuit d'avance....

Cosy et élégant, le bar lounge La Seine, niché au **Novotel** Paris Tour Eiffel, vient tout juste de revisiter sa carte des cocktails. Elle se veut à l'image de l'établissement : à la fois cosmopolite, séduisante et inventive.



### Pear Séduction

2/10 de sirop de chocolat noir  
1/10 de jus de citron vert frais  
1/10 de liqueur Amaretto  
4/10 de Vodka Grey Goose Poire  
Compléter de Champagne



### Ben Kay

1/10 de sirop de mangue  
2/10 de liqueur de cacao blanc  
3/10 de vodka Grey Goose  
4/10 de lait de soja



### French Tentation

1/10 de sirop de caramel  
Dés de citron vert pilés  
2/10 de mandarine impériale  
3/10 de jus de pomme  
4/10 de cognac  
Compléter de Ginger Ale

### Havana Suave

4 feuilles de sauge  
2 cartiers de pamplemousse frais  
1 cuillère à café de cassonade  
4/10 de liqueur d'abricot  
6/10 de Havana Club

### Green Diamond

1/10 de jus de citron vert  
3 morceaux de gingembre frais pilés  
7/10 de So Yang (thé vert au cognac)  
Compléter de Ginger Ale

