



Pink paradise

Une nouvelle déco toute rose inspirée de la Californie pour le rooftop le plus chic de Paris : celui de l'hôtel Fouquet's! On y déguste un cocktail Palm Springs ou Beverly Hills accompagné de finger food : tarama au homard, cœur de saumon fumé, burrata crémeuse et planches à partager...

Le Marta Paris, 46, avenue George V, Paris 8^e. Résa : 01 40696085.

Les pieds dans l'eau

La péniche la plus célèbre de l'Ouest parisien revient avec une nouvelle version et une vraie plage pour boire un verre ou déguster huîtres, tartinables made in France, les pieds dans le sable ou à bord d'un bateau électrique mis à disposition!

Polpo, 47, quai Charles Pasqua, Levallois-Perret (92). Résa : polpo-brasserie.fr



La dolce vita

L'un de nos hôtels parisiens préférés à la terrasse verdoyante dévoile la carte de son nouveau chef Davide Pecorella! Au menu : des spécialités italiennes revisitées, à se damner...

Il Giardino, Les Jardins du Faubourg, 9, rue d'Aguesseau, Paris 8^e. Résa : 01 86 54 15 14.

Voyage gustatif et sensoriel à la carte...

Leslie Benaroch

Entre ciel et terre



7^e ciel

Direction le 7^e étage du Terrass' Hotel, qui se refait une beauté et propose des accords cocktails de gin Anàè avec les tapas du chef Santiago Guerrero.

La Pampa, 12-14, rue Joseph de Maistre, Paris 18^e. Résa : 01 46067285.



Sea, soif & sun!

Siroter un cocktail à base de liqueur St-Germain sur le solarium en rooftop de l'hôtel Molitor puis passer du côté resto afin de tester la carte gourmande de l'un des endroits les plus hype de la capitale...

Rooftop Molitor, 6, avenue de la Porte Molitor, Paris 16^e. Résa : 0664407779.

Orient & the city

Petit dernier de la grande famille Paris Society, ce resto niché sur le toit de l'Institut du monde arabe ne séduit pas que par sa vue sur Paris, mais aussi et surtout par à sa cuisine inspirée des recettes de Fatima, la mère de... Jamel Debbouze (patron associé de l'endroit). **Dar Mima, 1, rue des Fossés Saint-Bernard, Paris 5^e. Résa : 01 85 14 79 25.**



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



Au nom du rosé

Un domaine familial du Sud-Ouest créé en 2018, des notes de fleurs et de fruits rouges en bouche, un vin ample et velouté...

RoseBerry 2021 - IGIP Côtes du Lot, château Lagrèzette, 17 € chez les cavistes ou sur : chateau-lagrezette.com

Ice ice baby!

Les célèbres mochis glacés faits maison - crème glacée à la pâte de riz cuite à la vapeur -, reviennent avec une multitude de recettes : café latte, fruit de la passion, noix de coco, caramel au sel de l'Himalaya, thé vert matcha...

Little Moons, 6,59 € la boîte de 6. En GMS.



L'huile de la tentation

On se laisse tenter par l'huile biologique d'olive vierge extra : Terra Delyssa à la bouteille recyclable, et une origine totalement traçable pour une empreinte environnementale plus responsable. **Huile d'olive vierge extra bio, 75 cl, Terra Delyssa, 7,86 €.**

