



Eugène Eugène célèbre l'automne avec sa nouvelle carte



Dans le monde de la mixologie, qui dit nouvelle saison, dit nouvelle carte à cocktails. Et ça, Eugène Eugène, l'immense établissement verdoyant de Puteaux, sait très bien l'appliquer. Voici les nouveautés de cet automne.

Le OFF Paris Seine, le bar du Qu4tre, le cocktail bar de l'hôtel Jules & Jim... Il n'est pas rare que les bars à cocktails renouvellent leur carte à chaque début de saison. Et Eugène Eugène, le bar et restaurant de 200m2 qui a ouvert à Puteaux il y a maintenant presque 2 ans, ne déroge pas à la règle. Au programme, des classiques revisités et des cocktails exotiques. Parmi les douze créations, cocktails au champagne, cocktails Spritz et mocktails, en voici quelques-uns.

Des classiques, oui, mais avec de l'automne à l'intérieur

Les mixologues d'Eugène Eugène ont en partie choisi de revisiter quelques classiques. Parmi eux, le Spritz, le Bellini, ou encore le classique Old Fashioned. A leur manière, ça donne le **Fiero Spritz**, à base de *sirop de vanille, sirop de Cannelle, Apérol, jus de Pamplemousse et Prosecco*. Les essentiels y sont, avec une petite touche d'originalité et d'automne (le sirop de vanille et la cannelle) en plus. Quant au **Bellini**, c'est une version jamaïcaine qui nous est proposée, composée de *rhum, de sirop épicé maison à base de gingembre, cannelle et orgeat, du jus de citron, du jus de pêche et de l'Angostura*. Une association de saveurs estivales et automnales. Enfin, on ne peut pas parler des classiques revisités sans mentionner le **Lady Marmelade**, le Old Fashioned rose du bar, à base notamment de *vodka infusée à la vanille et à la cannelle*. On le voit bien, les mixologues ont voulu ajouter un peu d'automne à leurs classiques préférés, avec la cannelle, la vanille et le gingembre. Ça ne fait aucun doute : Eugène Eugène est bien en phase avec l'actualité saisonnière.



Les vacances continuent

Autre thématique dans le bar de Puteaux cette saison, le voyage. Autour de ce sujet, on trouve la **Queen Victoria**, un mélange de *rhum plantation, de sirop d'ananas épicé maison, de jus de passion, d'ananas, de citron et un coulis de fruits rouges*. Cette fois-ci, on devine que les mixologues ont voulu nous transporter vers les Caraïbes. D'autres cocktails, tout aussi exotiques, sont à la carte. A noter notamment le **Raspberry Hug** (*bourbon, purée de fruits rouges, jus de citron, liqueur, sirop de framboise*), qui nous rappelle une fois de plus les îles avec son bourbon et ses fruits. Le **Santa Rosa**, lui, amène plutôt des notes d'Italie : *du prosecco, de l'eau gazeuse, du sirop de rose et de la liqueur de Fleur de sureau*. Bref, peu importe où vous avez voyagé cet été, vous risquez de retrouver dans un des cocktails de la nouvelle carte du Eugène Eugène votre madeleine de Proust, histoire de prolonger votre mois d'août.



Un petit creux ?

Pour ceux qui aiment accompagner leur cocktail de petits plats à partager, vous serez également servis. Vous pourrez choisir entre un trio d'huîtres spéciales ou de planches de charcuterie. Bon appétit !

Eugène Eugène, du lundi au samedi de 11h à 01h et le dimanche de 10h à 18h

38-40 Rue Eugène Eichenberger, 92800 Puteaux

Le site internet d'Eugène Eugène

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

19 octobre 2018

http://www.villaschweppes.com/article/eugene-eugene-celebre-l-automne-avec-sa-nouvelle-carte_a47532/1