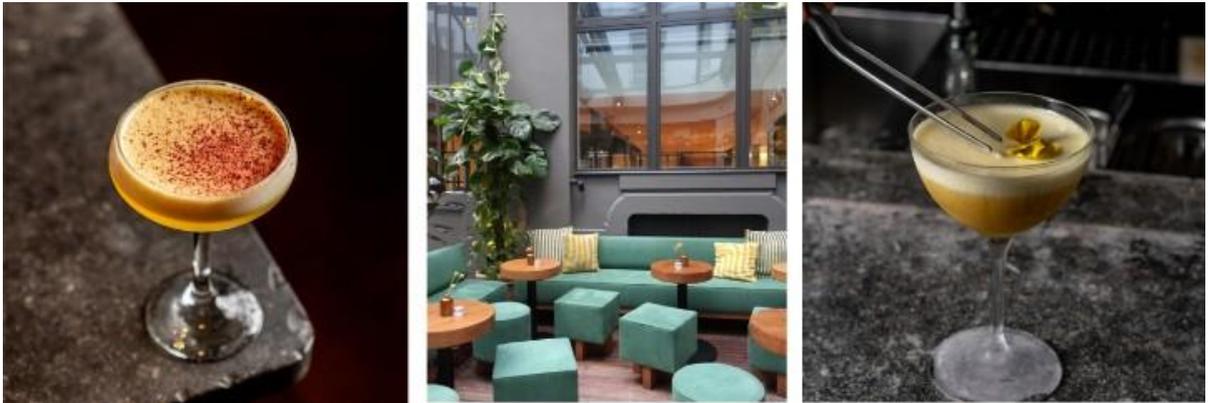




Tekés, le restaurant végétal du Chef Assaf Granit, fait peau neuve de son bar !



Tekés accueille ses convives dans une décoration repensée, où l'ambiance cosy invite à la détente et au partage. L'espace bar, redessiné par les architectes de Rodaa Studio, se présente comme un jardin d'intérieur où la lumière naturelle rencontre les matériaux bruts des tables rondes en bois entourées de canapés en velours vert d'eau, créant une atmosphère à la fois intime et conviviale.

Côté cocktails, le bar propose de nouvelles créations signatures allant du Cemo Babayit, le cocktail de l'été réinventé qui ne suit aucune règle, le Masada, qui mêle du sirop de papaye, des fruits de la passion, du jus de citron, du cachaça et la tequila latine infusé à l'amba, ou encore l'Ani masmika, un mélange à base de vodka infusé au sumac avec du sirop d'hibiscus et baies roses, qui viennent enrichir la carte déjà bien fournie du Chef.

Que ce soit pour un déjeuner, un dîner, ou une soirée prolongée autour de cocktails raffinés, Tekés est plus que jamais une adresse incontournable à Paris.

Tekés Paris

<https://www.tekesrestaurant.com/>

4 bis, rue Saint-Sauveur

75002 Paris