



LONDON

HOPSCOTCH

202 Brick Lane, E2,
hopscotchldn.com



This intimate drinking den (1), in the basement of a restaurant of the same name, was previously reserved for an ultra-exclusive clientele, but is now welcoming a whole new crowd (3 & 4). Warm décor complements cool, fresh cocktails, carefully created by a team of connoisseurs (5). We loved the reinvented piña colada, served in a bling-tastic golden pineapple (6), and the unlikely-sounding Hopscotch'ing (a house mix of beer and whisky). To soak it up, try the delicious 'buns' (2), stuffed with pork or lime-spiked Thai chicken. / *C'est au sous-sol du restaurant du même nom, dans un ancien salon réservé à une clientèle ultra-privée (1), que le Hopscotch accueille ses nouveaux clients (3 & 4). En passant la porte de ce petit bar feutré et intimiste, l'ambiance séduit aussitôt. Les tons chauds de la déco boisée contrastent avec la fraîcheur des cocktails, créations légères de l'équipe d'experts (5). On retient notamment la Piña Colada réinventée, servie dans un ananas doré géant (6), le Hopscotch'ing, une recette acidulée qui mêle bière et whisky, et les délicieux « buns » (2).*

Also try... /
Et aussi...



PARIS

LA COMMUNE

80 bvd de Belleville, 75020
syndicatcocktailclub.com
The latest offspring from the founders of the Syndicat pleases on all fronts. Go there for *les punches* – here given a French twist – or to nosy at the metallic interior, with its touches of Art Deco. / *Le dernier-né des fondateurs du Syndicat a tout pour plaire. On s'y rend autant pour goûter à leurs punches revisités avec des alcools français, que par curiosité pour le design métallisé aux touches Art déco.*

BRUSSELS

HORTENSE & HUMUS

2 rue de Vergnies, 1050,
+32 (0)479 54 44 87
One of the highlights of the Brussels cocktail scene has relocated to lighter, grander premises and expanded its food offering. Alongside innovative alcoholic creations, you'll find a gourmet vegetarian menu to die for. / *L'un des hauts lieux du cocktail bruxellois a rouvert ses portes dans un espace plus clair, plus grand et plus gourmand. En plus de proposer des drinks innovants, la carte offre maintenant un menu foodie à se damner !*