



Carte du 31 Décembre 2021

APERITIFS

- SPRITZ "ORIGINE" STARLINO HOTEL ARANSCIONE 15cl 10 €
Moscato rosé, eau gazeuse
- SPRITZ "ROSATTO" STARLINO HOTEL ROSÉ 15cl 10 €
Moscato rosé, eau gazeuse
- NOTRE FRENCH SPRITZ HEDONIST 15cl 10 €
Cognac, gingembre, citron, Moscato rosé, eau gazeuse
- MOJITO 14cl 12 €
rhum havana, Perrier, menthe
- CAÏPIRINHA 10cl 12 €
cachaça, citron vert
- AMERICANO 8cl 12 €
Martini rouge, Campari, eau gazeuse
- KIR AU BOURGOGNE ALIGOTÉ 14cl 6,5 €
cassis, mûre, pêche
- KIR ROYAL AU CHAMPAGNE Roederer brut 12cl 18 €
COUPE DE CHAMPAGNE
- PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE ROSE 12cl 17 €
COUPE DE CHAMPAGNE Roederer brut premier 12cl 17 €
DEMI-BOUTEILLE DE CHAMPAGNE
- PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE ROSE 37,5cl 45 €
l'intensité, la fraîcheur et l'élégance du Champagne rosé,
dans le respect du style Philipponnat
- Roederer « Collection » Brut 37,5 cl 50 €
- RUINART BLANC DE BLANCS 37,5cl 90 €
l'emblème du goût Ruinart, son raisin, issu principalement
de la côte des blancs et de la montagne de Reims
- MARTINI rouge, blanc 6cl 6 €
- CAMPARI 6cl 9 €
- PORTO LAGRIMA rouge, blanc 6cl 7 €
- PORTO REAL COMPANHIA VELHA 10 ANS 6cl 10 €
- PORTO REAL COMPANHIA VELHA 20 ANS 6cl 20 €
- PASTIS 51, RICARD, CASANIS 2cl 6 €
- MOSCATO "STARLINO HOTEL" ROSÉ 14cl 8 €
caractère frais, fruité et acidulé

*Sous réserve de disponibilité. Nous ne travaillons qu'avec des produits frais.

Merci de nous confirmer 72 heures à l'avance la validité des menus sans quoi nous ne pourrons vous garantir leur faisabilité.
2 rue Cambon – 75001 Paris – Tél : 01 42 60 80 89 – contact@brasserieflottes.fr – www.brasserieflottes.fr



Menu Cambon
60 € ttc

Verrine Langoustines, Crabe & Avocat

Verrine Langoustines, Crab & Avocado
Verrine de langostinos, cangrejo y aguacate

Foie Gras Maison aux cèpes, Pain d'épices

Homemade Foie Gras with porcini mushrooms, Gingerbread
Foie Gras casero con setas porcini, pan de jengibre

Saumon fumé maison, Blinis & chantilly à l'aneth

Homemade smoked salmon, Blinis & dill whipped cream
Salmón ahumado casero, blinis y crema batida de eneldo

Suprême de Chapons aux marrons confits

Capons supreme with candied chestnuts
Suprema de capones con castañas confitadas

Saint Jacques en Persillade, Risotto

Scallops in Persillade, Risotto
Vieiras en Persillade, Risotto

Filet de Bœuf aux Morilles, Pommes Pont neuf

Beef Tenderloin with Morels, Pont Neuf Potatoes
Solomillo de ternera con morillas, patatas Pont Neuf

Mont-Blanc « déstructuré »

Mont-Blanc "unstructured"
Mont-Blanc "desestructurado"

Crêpes Suzette Flambé au Grand Marnier

Crêpes Suzette Flambé with Grand Marnier
Crêpes Suzette Flambé con Grand Marnier

Millefeuille Maison au Praliné

Homemade Millefeuille with Praline
Milhojas caseras con praliné

*Sous réserve de disponibilité. Nous ne travaillons qu'avec des produits frais.

Merci de nous confirmer 72 heures à l'avance la validité des menus sans quoi nous ne pourrions vous garantir leur faisabilité.
2 rue Cambon – 75001 Paris – Tél : 01 42 60 80 89 – contact@brasserieflottes.fr – www.brasserieflottes.fr



Menu Rivoli
100 € ttc

Carpaccio de Saint Jacques & Thon Rouge & Citron Caviar

Carpaccio of Scallops & Red Tuna & Lemon Caviar
Carpaccio de Saint Jacques & Atún Rojo & Caviar de Limón

Belles Huitres Gratinée & Avruga

Oysters Gratinée & Avruga
Ostras Gratinadas y Avruga

Foie Gras poêlée aux mangues Fraiches

Seared Foie Gras with Fresh Mangoes
Foie gras braseado con mangos frescos

Filet de Bœuf Rossini, pommes pont neuf

Filet of Beef Rossini, Pont Neuf potatoes
Filete de ternera Rossini, patatas Pont Neuf

Turbot sauce hollandaise, fagot de haricots verts

Turbot with hollandaise sauce, bundle of green beans
Rodaballo con salsa holandesa, manojo de judías verdes

Risotto de Gambas & Langouste au Piment d'espelette

Gambas & Lobster Risotto with Espelette Pepper
Risotto de Gambas y Langosta con Pimienta de Espelette

Pavlova aux fruits exotiques

Pavlova with exotic fruit
Pavlova con frutas exóticas

Finger Vanille Chocolat & caramel au beurre salé

Finger Vanilla Chocolate & salted butter caramel
Chocolate con vainilla y caramelo de mantequilla salada

Omelette Norvégienne Flambé au Cointreau

Norwegian Omelette Flambé with Cointreau
Tortilla Noruega Flambeada con Cointreau

*Sous réserve de disponibilité. Nous ne travaillons qu'avec des produits frais.

Merci de nous confirmer 72 heures à l'avance la validité des menus sans quoi nous ne pourrions vous garantir leur faisabilité.
2 rue Cambon – 75001 Paris – Tél : 01 42 60 80 89 – contact@brasserieflottes.fr – www.brasserieflottes.fr



Menu Enfant 31 Décembre 2021
25 € ttc (Jusqu'à 14 Ans)

Filet de Bœuf, Frites Maison

Beef Tenderloin, Homemade Fries
Solomillo de ternera, patatas fritas caseras

Fish and Chips

Fish and Chips
Pescado y papas fritas

Poêlée de Crevettes, risotto

Pan-fried shrimps, risotto
Camarones a la sartén, risotto

Duo de Glace au choix

Ice cream duo of your choice
Dúo de helados de tu elección

Crêpes Maison au Chocolat

Homemade Chocolate Crêps
Panqueques de chocolate caseros

Crème Brulée

Crema brulee
Crema catalana

*Sous réserve de disponibilité. Nous ne travaillons qu'avec des produits frais.

Merci de nous confirmer 72 heures à l'avance la validité des menus sans quoi nous ne pourrions vous garantir leur faisabilité.
2 rue Cambon – 75001 Paris – Tél : 01 42 60 80 89 – contact@brasserieflottes.fr – www.brasserieflottes.fr



CÔTÉ MER

SEA'S CORNER

PLATEAUX

PLATTERS

PLATEAU BLEU 38 €

3 Pleine mer n°3, 3 Fine de Bretagne n°3,
3 Spéciales Gillardeau n°3, 3 belons n°2
*3 Open Sea oysters n°3, 3 Fine de Bretagne n°3, 3
Spéciale Gillardeau n°3, 3 Belon n°2*

PLATEAU ROUGE 84 €

1/2 tourteau, crevettes roses portion,
3 langoustines, 1/2 homard
*brown crab, pink shrimps portion,
3 langoustines, 1/2 lobster*

PLATEAU CAMBON 135 €

1/2 tourteau, crevettes roses portion, 3 langoustines,
1/2 homard, 3 Pleine mer, 3 Fines de Bretagne n°3,
3 Spéciales Gillardeau n°3, 3 belons n°2, bulots portion
*1/2 brown crab, pink shrimps portion, 3 langoustines, 1/2 lobster, 3 Open Sea oysters n°3, 3 Fine
de Bretagne n°3,
3 Special Gillardeau n°3, 3 Belon n°2, whelks portion*

PLATEAU FLOTTES 219 €

1 tourteau, crevettes roses portion, 6 langoustines, 1 homard,
6 Pleine mer n°3, 6 Fines de Bretagne n°3, 6 Spéciales Gillardeau n°3, 6 belons n°2, bulots portion
*1 brown crab, pink shrimps portion, 6 langoustines, 1 lobster, 6 Open Sea oysters n°3, 6 Fine de
Bretagne n°3, 6 Special Gillardeau n°3, 6 Belon n°2, whelks portion*

PLATEAU ROYAL 295 €

le plateau Flottes + caviar 30g + saumon fumé maison
the Flottes platter + caviar 30g + house smoked salmon

*Sous réserve de disponibilité. Nous ne travaillons qu'avec des produits frais.

Merci de nous confirmer 72 heures à l'avance la validité des menus sans quoi nous ne pourrons vous garantir leur faisabilité.
2 rue Cambon – 75001 Paris – Tél : 01 42 60 80 89 – contact@brasserieflottes.fr – www.brasserieflottes.fr

Flottes

HUÎTRES N°3

	Les 3	Les 6	Les 12
SPÉCIALE GILLARDEAU	12 €	24 €	48 €
MARENNE D'OLÉRON	8 €	16 €	32 €
PLEINE-MER, NORMANDIE	6 €	12 €	24 €

HUÎTRES N°2

	Les 3	Les 6	Les 12
UTAH BEACH	12 €	24 €	48 €
BELON	12 €	24 €	48 €

FRUITS DE MER !

SEAFOOD

CREVETTES ROSES PORTION 16 €
pink shrimps portion

BULOTS PORTION 9 €
whelks portion

TOURTEAU 20 €
brown crab

1/2 TOURTEAU 14 €
1/2 brown crab

LANGOUSTINE PIÈCE
Langoustine

HOMARD BRETON environ 500g 69 €
European lobster approximately 500g

1/2 HOMARD BRETON environ 250g 35 €
1/2 European lobster approximately 250g

Oursin extra - La Pièce : 8 €
Sea urchin

*Sous réserve de disponibilité. Nous ne travaillons qu'avec des produits frais.

Merci de nous confirmer 72 heures à l'avance la validité des menus sans quoi nous ne pourrions vous garantir leur faisabilité.
2 rue Cambon - 75001 Paris - Tél : 01 42 60 80 89 - contact@brasserieflottes.fr - www.brasserieflottes.fr