



Menu du Réveillon

31 Décembre 2023 - 19h à 23h30

Réservations au 01 43 54 20 86
Reservationdeuxpalais@gmail.com

3 Boulevard du Palais - 75004 Paris // Ouvert 7j/7 // 01 43 54 20 86

Sélection des vins

Pour accompagner votre soirée, notre sommelier vous propose :
To accompany your evening, our sommelier suggests you

Champagne

	Coupe 9cl	Btl
Maison Huot "Réserve"	12.0	90.0
Deutz Brut Rosé	16.0	120.0
Ruinart Brut	16.0	120.0
Ruinart Rosé Brut	-	145.0
Ruinart Brut Millésimé	-	145.0
Ruinart Blanc de Blancs	-	145.0

Vins Rouges

	verre 14cl	tulipe 25cl	btle 75cl
Pic Saint Loup , Lambrusques, Première Lune	11.0	19.0	55.0
Bourgogne Pinot Noir , Domaine Christian Belleville	12.0	20.0	58.0
Crozes Hermitage , Mule Noire, Maison Jaboulet	12.0	20.0	58.0
Saint-Émilion , Château La Croix de Jaugue	14.0	25.0	65.0

Vins Blancs

	verre 14cl	tulipe 25cl	btle 75cl
IGP Côtes de Thongue, Viognier / Chardonnay Domaine Saint Georges d'Ibry, Closerie	9.0	16.5	48.0
Sancerre	10.0	18.0	52.0
Chablis , Domaine Gautheron	13.0	22.0	63.0

Demander la Carte des vins
Ask for the wine list

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Nous acceptons uniquement les règlements en espèces et en cartes bancaires.
Net prices, including service and taxes. We accept cash and credit card only.

Menu de Fêtes

90€ par personne

Entrée + Plat + Dessert + Boisson chaude

Entrées au choix

Soupe à l'oignon gratinée maison
Home-made french onion soup

Hûtres (servies par 6)
Oysters served by 6

Saumon fumé et ses toasts
Smoked salmon and toasts

Escargots (servis par 6)
Snails served by 6

Plats au choix

Carré d'agneau rôti au thym, jardinière de légumes
Rack of lamb roasted with thyme, seasonal vegetables

Noix de Saint-Jacques poêlées aux épices, purée de panais
Pan fried Scallops with spices, parsnip puree

Filet de Veau, jus corsé, écrasé de pomme de terre
Veal filet, veal gravy, mashed potatoes

Desserts au choix

Tarte des Demoiselles Tatin, crème fraîche
Homemade Tatin tart with fresh cream

Crème brûlée maison et sa gavotte
Homemade Crème brûlée and its crispy Gavotte

Coupe de glace Berthillon 2 boules

Glaces au choix : Vanille, Café, Caramel beurre salé, Pistache, Coco
Vanilla, Coffee, Salted butter caramel, Pistachio, Coconut

Sorbets au choix : Cacao, Fraise, Citron, Mangue
Cocoa, Strawberry, Lemon, Mango



Cocktails

Saint-Germain Royal 15.5
Liqueur de Saint-Germain, Champagne
Saint Germain liqueur, Champagne

Mimosa 15.0
Champagne, Orange pressée
Champagne, Fresh squeezed orange juice

Bellini Framboise 15.0
Champagne, purée de framboises
Champagne, raspberry mash

Sans Alcool

Virgin Colada 35cl 10.0
Jus d'ananas, crème de coco
Pineapple juice, coconut cream

Paradise 35cl 10.0
Jus d'ananas, purée de fruits rouges, jus de citron vert
Pineapple juice, red fruits purée, lime juice

Suivez-nous sur les réseaux!

@brasserielesdeuxpalais