



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*

Huîtres (servies par 9) *Oysters served by 9*

Saumon fumé et ses toasts *Smoked salmon and toasts*

Escargots (servis par 12) *Snails served by 12*

Plats au choix

Carré d'agneau rôti au thym, jardinière de légumes

Rack of lamb roasted with thyme, seasonable 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, Moka, Caramel beurre salé, Pistache,

Menthe-copeaux de chocolat

Vanilla, Mocha, Salted butter caramel, Pistachio, Mint-chocolate chips

Sorbets au choix : Cacao, Fraise, Poire, Mango

Cocoa, Strawberry, Pear, 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