

Le réveillon se met sur son 31



37 rue Viala 75015 PARIS
Métro Bir-Hakeim / Duplex
Réservations 01 71 97 35 96 ou
06 95 00 58 46


2023

ON ADORE LA PHILOSOPHIE TRES EPICURIENNE DES TWINS
au travers de leur restaurant **Le Kfe Del Twins** où tout sera
parfait dans votre assiette et en accord mets & champagne
(qui coulera à flot pour ce Dimanche 31 décembre 2023) ...
Tout commencera avec un orchestre dès 19H30
Ambiance clubbing avec DJ jusqu'au bout de la nuit

Côté menu

Voici les réjouissances sélectionnées par nos chefs et cuisiniers

Amuse-bouche

Soupe VGE aux truffes, bouchon-foie gras glacé A la carotte et la fève
de tonka, met de pistache, kilichy de Ngaoundéré Cameroun, ou
choukouda d'agneaux

Première entrée

Langouste des TAFF juste nacrée, caviar de Bourbon, infusion Ayapana

Seconde entrée

Le foie gras, parfumé au rhum et à la vanille du Domaine Bellevue
(Ile de la Réunion) Mangue en textures

Poisson

Sole meunière, garba de thon aux épices d'Abidjan, mbongo
machoirons et sa sauce ébène aux épices de Penja

Grillades et sauces

¼ de pintade étouffée au jus et asperges rôties sauce au vin fruité de
Cilaos Ile de la Réunion

Ndolé au choix, royal-bœuf, crevette, poissons fumés

Makayabou braisé (poisson salé) façon Congo RDC

Poulet DG (sucré salé)

Accompagnements

Riz madras ou gras, atcheke, miondo, chikwangue, bâton de manioc

Aux alentours de minuit

Jus de fleur d'hibiscus bissap, jus de Gingembre

Vœux au champagne

Desserts

Fraicheur exotique, délice du Nouvel An signé Julio, letchi au rhum vieux

Boissons

Champagne Perrier- Jouet grand brut

Champagne Perrier- Jouet blanc de blanc

Eau plate/gazeuse à table, Coca et Orangina

Vin Rouge, rosé et blanc à la demande,

Café, thé à volonté toute la soirée

Tarif du menu

Au champagne

270€ pour 2 personnes

1 bouteille de 75 cl

Hors champagne

80€ par personne

enfants 65€



New Year's Eve is Coming on his 31 2023



37 rue Viala 75015 PARIS
Métro Bir-Hakeim / Duplex
Booking on 01 71 97 35 96 or
06 95 00 58 46

WE LOVE THE VERY EPICUREAN PHILOSOPHY OF THE TWINS through their restaurant **Le Kfe Del Twins** where everything will be perfect on your plate and in food & champagne pairing (which will flow freely for this Sunday December 31, 2023) ... It will all start with an orchestra at 7:30 p.m.

Clubbing atmosphere with DJ until the end of the night

Menu Side

Here are the festivities selected by our chefs and cooks

Appetizers

VGE soup with truffles, iced foie gras bouchon with carrot and tonka bean, pistachio dish, kilichy from Ngaoundere Cameroon, or lamb choukouya

First starter

TAFF lobster just pearly with Bourbon caviar, Ayapana infusion

Second starter

Foie gras, flavoured with rum and vanilla from Domaine Bellevue (Reunion Island) Mango textures

Fish

Sole meunière, tuna garba with spices from Abidjan, mbongo machoirons and ebony sauce with spices from Penja

Grills & Sauces

¼ guinea fowl smothered in jus and roasted asparagus with fruity wine sauce from Cilaos Reunion Island, Ndolé of your choice, royal-beef, shrimp, smoked fish Braised Makayabou (salted fish) Congo DRC style DG Chicken (Sweet & Salty)

Accompaniments

Madras or fat rice, atcheke, miondo, chikwangue, cassava stick

Around midnight

Hibiscus bissap flower juice, ginger juice

Champagne Greetings

Desserts

Exotic freshness, Julio's New Year's Eve delight, lychee with aged rum

Drinks

Champagne Perrier- Jouet Grand Brut

Champagne Perrier - Jouet Blanc de Blanc

Still/sparkling water at the table, Coke and Orangina,

Red, rosé and white wine on request,

Unlimited coffee, tea throughout the evening

Menu price

With champagne

270€ for 2 persons

1 bottle of 75 cl

Excluding champagne

80€ per person

Children 65€

