

eleni

Les réveillons du Nouvel An à ne pas manquer



ARBELA

Le bar à vins basque s'invite en mode cool pour un réveillon sans prise de tête : tables hautes, bonne humeur et bouteilles qui défilent.

Au menu, 13 tapas festives à partager, de la cecina de León aux croquettes truffées, en passant par huîtres aux jalapeños et Saint-Jacques au beurre noisette. La volaille au vin jaune et morilles vient couronner ce feu d'artifice de petites assiettes.

Le réveillon se savoure ici, dans une ambiance ultre décontractée.

Prix : 55€ par personne (hors boissons)

[49 rue de l'Echiquier, 75010 Paris](#)

Menu Arbela

Babille

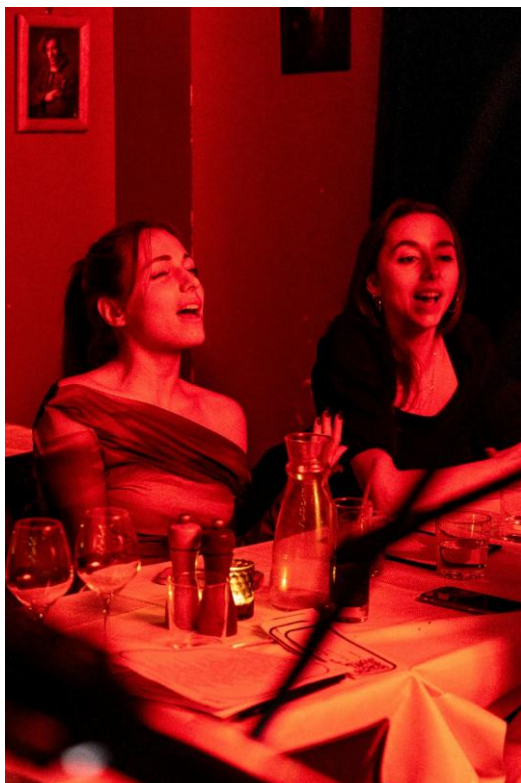
Ambiance rouge, feutrée et résolument parisienne : DJ set dès le dîner, cocktails d’auteur et énergie façon “Paris est une fête” qui se prolongera jusqu’à 4h du matin.

Dans l’assiette, un menu de partage signature mêle carpaccio de Saint-Jacques au citron caviar, terrine de foie gras, merlu beurre blanc & œufs de truite, joue de bœuf braisée. Le baba au rhum parfumé à la bergamote signe la touche finale. Un réveillon qui scintille, chic et décontracté, au cœur de Paris.

Prix : 120€ par personne (hors boissons)

[35 boulevard de Bonne Nouvelle, 75002 Paris](#)

Menu Babille



Bazurto

Bazurto, le spot colombien de Saint-Germain, fait vibrer les soirées : lumières chaudes, énergie solaire, DJ set et cocktails qui claquent.

À table, un gros menu dégustation met la flamme dans l'assiette : pan de yuca à l'anguille fumée, chicharrones croustillants, Saint-Jacques et turbot braisés, ceviche de maigre au shiso rouge, côte de bœuf maturée...

Le dessert Colombitzusignature vient couronner cette fête sans retenue.

Prix : 120€ par personne (hors boissons)

[5 rue de l'Ancienne Comédie, 75006 Paris](#)

Menu Bazurto



YAYA, c'est la fête totale : DJ set, ouzo en quantité, rires, danse sur les tables et grandes tablées entre amis.

Dans l'assiette, un grand menu à partager fait voyager les papilles : pikilia complète, tyropita crouillante au miel, carpaccio de maigre & poutargue, croquetas de moussaka. La joue de bœuf confite et le filet de maigre au safran viennent compléter ce festin, avant cheesecakes et tartes au chocolat en dessert.

Prix : 85€ par personne (hors boissons)

YAYA Secrétan - [33 Av. Secrétan, 75019 Paris](#)

YAYA Lille - [92 rue de Grand, Lille](#)

YAYA Rennes - [25 rue de Penhoët, Rennes](#)

Menu YAYA





LE GRAND QUARTIER

Grand Quartier, refuge tropical-chic entre Gare de l'Est et Gare du Nord, séduit avec sa terrasse végétalisée, ses igloos chauffés et ses lumières chaleureuses.

Dans l'assiette, un menu généreux et raffiné : truite gravlax, œuf parfait au parmesan, volaille fermière aux légumes glacés, bar rôti & sabayon au vin blanc, risotto au parmesan. Les desserts, mille-feuille chocolat et panna cotta au safran, concluent ce festin en beauté.

Prix : 68€ par personne, coupe de champagne incluse

[15 rue de Nancy, 75010 Paris](#)

[Menu Grand Quartier](#)

PLANTXA

Pour célébrer le Nouvel An, le tout premier restaurant de Juan Arbelaez mise sur son atmosphère intime et décontractée, éclairée à la bougie. Une ambiance portée par la fusion franco-latino de Sergio Cardona, chaleureuse, vivante et résolument festive.

Au menu du 31 : truffe, agrumes, herbes fraîches, bar confit, agneau parfumé, desserts créatifs...

Prix : 75€ par personne (hors boissons)

58 rue Gallieno, 92100 Boulogne-Billancourt

[Menu Plantxa](#)

