

OFFRE DÉJEUNER
LUNCH OFFER

12H OU 13H30

12PM OR 1.30PM

TICKET ASCENSION POUR LE PREMIER ÉTAGE

LIFT TICKET FOR THE FIRST FLOOR

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

UN VERRE DE VIN OU UNE BIÈRE OU UN SOFT + CAFÉ

A GLASS OF WINE OR A BEER OR A SOFT + A COFFEE

INDIVIDUEL

INDIVIDUAL

50th AN
TOUR EIFFEL
RESTAURANT

M E N U
M E N U

ENTRÉES / STARTERS

TERRINE DE VOLAILLE de la Maison Verot, vinaigrette à la moutarde de Meaux et miel
MAISON VEROT CHICKEN liver terrine with a honey and Meaux mustard vinaigrette

ASPERGES VERTES, vinaigrette à la framboise, herbes fraîches
GREEN ASPARAGUS with a raspberry vinaigrette and fresh herbs

PETITS POIS, chèvre frais, fine crème de cresson
PEAS AND FRESH GOAT'S CHEESE with a fine cress cream

GASPACHO DE TOMATES, huile d'olive à la vanille, basilic frais
TOMATO GAZPACHO with vanilla olive oil and fresh basil

PLATS / MAIN COURSES

TAGLIATELLES FRAÎCHES, sauce à la sauge, parmesan, jeunes pousses de tétaragone
FRESH TAGLIATELLE with sage sauce, parmesan and baby New Zealand spinach

CROMESQUIS DE CABILLAUD, caviar d'aubergine, quinoa bio aux herbes
COD CROQUETTES with aubergine caviar and organic quinoa with herbs

POITRINE DE COCHON SNACKÉE, carottes rôties au miel et gingembre
LIGHTLY SEARED PORK BELLY with honey and ginger roasted carrots

RISOTTO CRÉMEUX, légumes verts de saison, roquette fraîche
CREAMY RISOTTO with seasonal vegetables and fresh riquette

SALADE ROMAINE CROQUANTE, quinoa bio aux herbes, tomates, pommes de terre
Charlotte, vinaigrette framboise (supplément de 5 € sur la formule)
CRISP ROMAINE LETTUCE, organic quinoa with herbs, tomatoes, charlotte potatoes and a
raspberry vinaigrette (additional €5 on the set menu)

DESSERTS / DESSERTS

FROMAGE BLANC DE LA FERME DE VILTAIN, muesli au miel d'Ile de France et fruits
FERME DE VILTAIN FROMAGE BLANC, muesli with Ile de France honey and fruits

CRÉMEUX AUX CHOCOLATS, streusel à la fleur de sel, coulis au cacao
CHOCOLATE CRÈME with streusel with sea salt and a dark chocolate coulis

PAVLOVA CROUSTILLANTE, sorbet fraise rhubarbe, mousse légère à la noix de coco
CRISP PAVLOVA with strawberry-rhubarb sorbet and a light coconut mousse

GASPACHO givré aux fruits de saison
ICED SEASONAL FRUIT gazpacho