



58 TOUR EIFFEL RESTAURANT

DÉJEUNEZ AU CŒUR DE LA TOUR EIFFEL

Vivez une expérience inédite au 1^{er} étage du monument le plus célèbre de Paris !

Le 58 Tour Eiffel crée l'événement : il va vous séduire par son design et sa cuisine surprenante.

UN CONCEPT INNOVANT

Entrez de plain-pied dans un vaisseau de lumière !

Jeu de gestes précis, les cuisiniers s'animent pour préparer une restauration rapide et multiculturelle.

Une hôtesse vous guide vers votre table et prend votre commande. Quelques instants plus tard, votre déjeuner vous est apporté dans un panier façon pique-nique pour un repas ludique et original !

Pour les groupes à partir de 10 personnes, des menus servis à table sont proposés.

OFFRE DÉCOUVERTE

12h ou 13h30



Groupe

TICKET D'ASCENSION POUR LE 1^{ER} ÉTAGE

ENTRÉE AU CHOIX

Onctueux velouté de carotte, ricotta à la truffe d'été, graines de kamut soufflées
Salade de légumes verts du moment, noisettes et crème acidulée au soja
Pâté en croûte de canard au foie gras, céleri croquant à la graine de moutarde

PLAT AU CHOIX

Pavé de truite poêlé, poireaux à peine crémés, mâche et sauce Champagne
Filet de volaille rôti, écrasé de pommes de terre et artichaut,
émulsion à l'huile de truffe
Poitrine de veau braisée, céleri rave et duxelles de champignons, cerfeuil, vrai jus

DESSERT AU CHOIX

Tartelette au citron meringuée
Crousti Eiffel au chocolat, crème anglaise au praliné
Opéra classique au café

VIN + EAU MINÉRALE + CAFÉ



Pour les groupes (à partir de 10 personnes), menu unique comprenant une entrée, un plat et un dessert identiques pour l'ensemble des convives.

OFFRE ÉVASION

12h ou 13h30



Groupe

TICKET D'ASCENSION POUR LE 1^{ER} ÉTAGE

EMPLACEMENT SPÉCIFIQUE

KIR À L'APÉRITIF

ENTRÉE AU CHOIX

Onctueux velouté de carotte, ricotta à la truffe d'été, graines de kamut soufflées
Salade de légumes verts du moment, noisettes et crème acidulée au soja
Pâté en croûte de canard au foie gras, céleri croquant à la graine de moutarde

PLAT AU CHOIX

Pavé de truite poêlé, poireaux à peine crévés, mâche et sauce Champagne
Filet de volaille rôti, écrasé de pommes de terre et artichaut,
émulsion à l'huile de truffe
Poitrine de veau braisée, céleri rave et duxelles de champignons, cerfeuil, vrai jus

DESSERT AU CHOIX

Tartelette au citron meringuée
Crousti Eiffel au chocolat, crème anglaise au praliné
Opéra classique au café

VIN + EAU MINÉRALE + CAFÉ



Pour les groupes (à partir de 10 personnes), menu unique comprenant une entrée, un plat et un dessert identiques pour l'ensemble des convives.

OFFRE PRIVILÈGE

12h ou 13h30



Groupe

TICKET D'ASCENSION POUR LE 1^{ER} ÉTAGE

EMPLACEMENT PRIVILÉGIÉ PROCHE BAIE VITRÉE

COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF

ENTRÉE AU CHOIX

Onctueux velouté de carotte, ricotta à la truffe d'été, graines de kamut soufflées
Salade de légumes verts du moment, noisettes et crème acidulée au soja
Pâté en croûte de canard au foie gras, céleri croquant à la graine de moutarde

PLAT AU CHOIX

Pavé de truite poêlé, poireaux à peine crévés, mâche et sauce Champagne
Filet de volaille rôti, écrasé de pommes de terre et artichaut,
émulsion à l'huile de truffe
Poitrine de veau braisée, céleri rave et duxelles de champignons, cerfeuil, vrai jus

DESSERT AU CHOIX

Tartelette au citron meringuée
Crousti Eiffel au chocolat, crème anglaise au praliné
Opéra classique au café

VIN + EAU MINÉRALE + CAFÉ
SÉLECTION DE VINS PAR NOTRE CAVISTE
(BLANC OU ROUGE OU ROSÉ)



Pour les groupes (à partir de 10 personnes), menu unique comprenant une entrée, un plat et un dessert identiques pour l'ensemble des convives.

CARTE DES VINS

Pour accompagner votre déjeuner, nous vous proposons des vins sélectionnés par notre caviste. Leurs arômes sauront vous séduire et permettront de magnifier les mets en étant en accord avec la carte élaborée par le chef.

VINS AU CHOIX pour les offres Découverte et Evasion (sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)

Château de Lagorce - AOC Bordeaux (rouge)

Une belle couleur soutenue, un nez puissant et complexe et des notes de fruits rouges sur fond de vanille

Domaine du Tariquet - IGP Côtes de Gascogne (blanc)

Vin sec et fruité, très ouvert sur des arômes floraux, d'agrumes et doté de belles nuances exotiques.
Un vin tonique, croquant, avec beaucoup de fraîcheur en bouche

Les Celliers de Ramatuelle - AOP Côtes de Provence (rosé)

Des vins rosés pâles, fins et complexes.
Ils évoquent les fruits d'été (fraise, pêche) ainsi que des arômes floraux

VINS AU CHOIX pour l'offre Privilège (sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)

Château La Pierrière - AOC Bordeaux (rouge)

Souple et fruité, une robe rubis intense et des arômes de fruits rouges

Bordeaux Kressmann Monopole - AOC Bordeaux (blanc)

Vivacité et élégance, une couleur jaune pâle aux reflets verts brillant
et son nez de fruits exotiques aux notes citronnées

Les Celliers de Ramatuelle - AOP Côtes de Provence (rosé)

Des vins rosés pâles, fins et complexes.
Ils évoquent les fruits d'été (fraise, pêche) ainsi que des arômes floraux

AOC : Appellation d'origine contrôlée - AOP : Appellation d'origine protégée - IGP : Indication géographique protégée



ACCÈS AU RESTAURANT



IDÉES + SUR DEMANDE

- Gâteau d'anniversaire
- Coupe de champagne
- Etc.



Pour accéder au 1^{er} étage de la Tour Eiffel :
Présentez-vous au kiosque (réservé aux clients
du restaurant 58 Tour Eiffel) situé sur l'esplanade
(entre les piliers Nord et Est, près du distributeur
de billets BNP Paribas) afin d'y retirer votre
ticket d'ascension pour le 1er étage de la Tour Eiffel.

Horaires d'ouverture du kiosque :

De 11h15 à 14h00.

Le monument est entièrement non-fumeur.

Les bagages encombrants ne peuvent être admis
sur le monument qui ne dispose pas de consignes à bagages.

INFORMATIONS PRATIQUES

Le restaurant 58 Tour Eiffel est ouvert tous les jours.

- Moins de 10 personnes :
Sans réservation : déjeuner non-stop de 11h30 à
16h30. (dernière commande des plats chauds à 15h45).
Avec réservation : service de 12h ou 13h30
- A partir de 10 personnes : 2 services :
12h00
13h30

Fermeture du monument à 23h30
(sauf juillet août à 00h30)

Service Réservation

Tél. : 0825 566 662 (0,15 €/min)

Service commercial

Tél. : 01 72 76 18 46

Tour Eiffel – 1er étage

Champ de Mars – Paris 7e

reservation.58te@restaurants-tou Eiffel.com

Fax : 01 40 62 79 85

www.restaurants-tou Eiffel.com

58 TOUR EIFFEL RESTAURANT

Ticket d'ascension à retirer 30 minutes avant l'heure de votre déjeuner directement au kiosque 58 Tour Eiffel situé sur l'esplanade (entre les piliers Nord et Est).

Pour les groupes (à partir de 10 personnes), menu unique comprenant une entrée, un plat et un dessert identiques pour l'ensemble des convives.

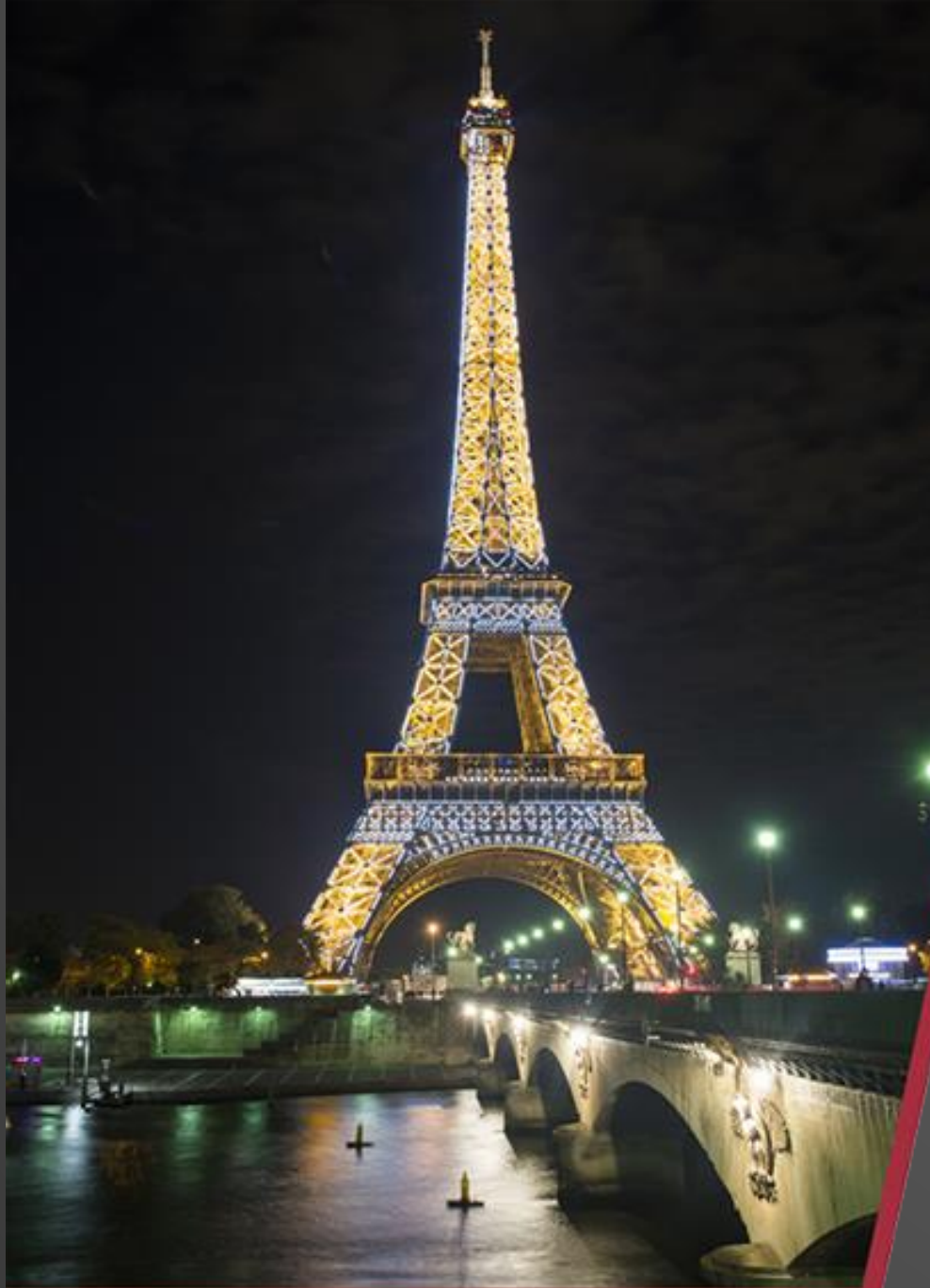
INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS :

Tél : +33 (0)8 25 56 66 62 (0.15€/mn)

Email : reservation.58te@restaurants-tou Eiffel.com

58 Tour Eiffel
1er étage de la Tour Eiffel
Champ de Mars
75007 Paris





58 TOUR EIFFEL RESTAURANT

DÎNEZ AU CŒUR DE LA TOUR EIFFEL !

Vivez une expérience inédite au 1er étage du monument le plus célèbre de Paris !

Le 58 Tour Eiffel crée l'événement : il va vous séduire par son design et sa cuisine française de haute qualité.

Le soir, le restaurant prend une dimension nouvelle. Une hôtesse vous accueille et vous escorte jusqu'à votre table, où l'atmosphère feutrée vous enveloppe. Mobilier minimaliste pour ne pas voler la vedette à la ville lumière... Un décor ultra contemporain et une carte tendance chic, servie uniquement à table.

OFFRE ATTRACTION

18h30



Groupe

TICKET D'ASCENSION POUR LE 1^{ER} ÉTAGE

KIR À L'APÉRITIF

ENTRÉE AU CHOIX

Onctueux velouté de carotte, ricotta à la truffe d'été, graines de kamut soufflées
Pâté en croûte de canard au foie gras, céleri croquant à la graine de moutarde

PLAT AU CHOIX

Pavé de truite poêlé, poireaux et pommes de terre, mâche et sauce Champagne
Poitrine de veau braisée, céleri rave et duxelles de champignons, cerfeuil et vrai jus

DESSERT AU CHOIX

Tartelette aux fruits du moment
Cheesecake à notre façon

VIN + EAU MINÉRALE + CAFÉ

OPTION « SIGNATURE »

possibilité de modifier le choix de l'entrée, plat ou dessert (parmi l'offre « plaisir ») avec supplément.



Pour les groupes (à partir de 10 personnes), menu unique comprenant une entrée, un plat et un dessert identiques pour l'ensemble des convives.

OFFRE PLAISIR

18h30



Groupe

TICKET D'ASCENSION POUR LE 1^{ER} ÉTAGE

PLACEMENT EN SALLE PRIVILÉGIÉ

COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF

ENTRÉE AU CHOIX

Onctueux velouté de carotte, ricotta à la truffe d'été, graines de kamut soufflées
Saumon mariné aux baies roses, condiment sésame noir, fromage blanc au gingembre confit
Gourmandise de foie gras de canard mi-cuit, marmelade de pêche, brioche toastée

PLAT AU CHOIX

Dos de cabillaud rôti, légumes de saison cuisinés dans un bouillon de coquillages et crustacés
Suprême de volaille rôti au chorizo, pommes purée aux herbes et asperge verte, vrai jus
Navarin printanier d'agneau confit, polenta crémeuse au Beaufort

DESSERT AU CHOIX

Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud
Himalaya aux fruits rouges du moment
Crousti Eiffel au chocolat Guanaja, biscuit brownie, crème Jivara

VIN + EAU MINÉRALE + CAFÉ | SÉLECTION DE VINS PAR NOTRE CAVISTE
(BLANC OU ROUGE OU ROSÉ)



Pour les groupes (à partir de 10 personnes), menu unique comprenant une entrée, un plat et un dessert identiques pour l'ensemble des convives.

OFFRE SENSATION

21h00



Groupe

TICKET D'ASCENSION POUR LE 1^{ER} ÉTAGE

COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF

ENTRÉE AU CHOIX

Onctueux velouté de carotte, ricotta à la truffe d'été, graines de kamut soufflées
Saumon mariné aux baies roses, condiment sésame noir, fromage blanc au gingembre confit
Gourmandise de foie gras de canard mi-cuit, marmelade de pêche, brioche toastée

PLAT AU CHOIX

Dos de cabillaud rôti, légumes de saison cuisinés dans un bouillon de coquillages et crustacés
Suprême de volaille rôti au chorizo, pommes purée aux herbes et asperge verte, vrai jus
Navarin printanier d'agneau confit, polenta crémeuse au Beaufort

DESSERT AU CHOIX

Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud
Himalaya aux fruits rouges du moment
Crousti Eiffel au chocolat Guanaja, biscuit brownie, crème Jivara

VIN + EAU MINÉRALE + CAFÉ | SÉLECTION DE VINS PAR NOTRE CAVISTE
(BLANC OU ROUGE OU ROSÉ)



Pour les groupes (à partir de 10 personnes), menu unique comprenant une entrée, un plat et un dessert identiques pour l'ensemble des convives.

OFFRE SERVICE PREMIER

21h00



Groupe

TICKET D'ASCENSION POUR LE 1^{ER} ÉTAGE

PLACEMENT PRIVILÉGIÉ PROCHE BAIE VITRÉE

COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF

MENU DÉGUSTATION

Patience

Tomate au basilic, fromage blanc au lait de chèvre, pesto de roquette

L'entrée

Gourmandise de foie gras de canard mi- cuit, marmelade de pêche, brioche toastée

Les plats

Noix de Saint-Jacques à la plancha, petits pois et carottes confites, beurre blanc au soja fumé
et

Gigotin d'agneau rôti Label Rouge, pomme Anna, caviar d'aubergine et croquette de sarrasin, coulis de pimientos

Le Dessert

Craquant au chocolat Guanaja, crème légère à la vanille, framboises

VINS + EAUX MINÉRALES + CAFÉ
MIGNARDISES AU MOMENT DU CAFÉ

SÉLECTION DE VINS FINS



Pour les groupes (à partir de 10 personnes), menu unique comprenant une entrée, un plat et un dessert identiques pour l'ensemble des convives.

CARTE DES VINS

Pour accompagner votre dîner, nous vous proposons des vins sélectionnés par notre caviste. Leurs arômes sauront vous séduire et permettront de magnifier les mets en étant en accord avec la carte élaborée par le chef.

VINS AU CHOIX

pour les offres **Attraction | Plaisir | Émotion | Sensation**
(sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)

Château La Pierrière - AOC Bordeaux (rouge)

Souple et fruité, une robe rubis intense et des arômes de fruits rouges

Bordeaux Kressmann Monopole - AOC Bordeaux (blanc)

Vivacité et élégance, une couleur jaune pâle aux reflets verts brillant et son nez de fruits exotiques aux notes citronnées

Les Celliers de Ramatuelle - AOP Côtes de Provence (rosé)

Des vins rosés pâles, fins et complexes.
Ils évoquent les fruits d'été (fraise, pêche) ainsi que des arômes floraux

VINS AU CHOIX

pour les offres **Service Premier | Service Premier baie vitrée**
(sur la base d'une bouteille pour 2 personnes)

Hautes Gravières - AOC Graves (rouge)

Une belle couleur rubis sombre, des arômes de fruits rouges relevés par des notes grillées et épicées

Pouilly Fumé Le Lorient - AOC Pouilly-Fumé (blanc)

Sec et fruité, une palette aromatique inégalée, le Pouilly Fumé est généreux.
Un inimitable goût grâce à ses arômes mêlant minéralité et goût fruité

Cuvée Saint-Hubert - Cru classé - AOC Côtes de Provence (rosé)

Rosé issu des vendanges de nuit, très typique de la Provence,
de couleur rose pâle aux nuances violines lumineuses.



ACCÈS AU RESTAURANT



IDÉES +

SUR DEMANDE

- Gâteau d'anniversaire
- Coupe de champagne
- Pochette cadeau
- Etc.



Pour accéder au 1^{er} étage de la Tour Eiffel :
Présentez-vous au kiosque (réservé aux clients
du restaurant 58 Tour Eiffel) situé sur l'esplanade
(entre les piliers Nord et Est, près du distributeur
de billets BNP Paribas) afin d'y retirer votre
ticket d'ascension pour le 1^{er} étage de la Tour Eiffel.

Horaires d'ouverture du kiosque :

De 17h45 à 21h45.

Le monument est entièrement non-fumeur.

Les bagages encombrants ne peuvent être admis
sur le monument qui ne dispose pas de consignes à bagages.

INFORMATIONS PRATIQUES

Le restaurant 58 Tour Eiffel est ouvert tous les jours.

Dîner : 2 services :

18h30 (fin de la prestation à 20h30)

21h00 (fin de la prestation à 23h15)

Fermeture du monument à 23h30
(sauf juillet août à 00h30)

Service Réservation

Tél. : 0825 566 662 (0,15 €/min)

Service commercial

Tél. : 01 72 76 18 46

Tour Eiffel – 1^{er} étage

Champ de Mars – Paris 7e

reservation.58te@restaurants-tou Eiffel.com

Fax : 01 40 62 79 85

www.restaurants-tou Eiffel.com

58 TOUR EIFFEL RESTAURANT

Ticket d'ascension à retirer 15 minutes avant l'heure de votre dîner directement au kiosque 58 Tour Eiffel situé sur l'esplanade (entre les piliers Nord et Est).

Pour les groupes (à partir de 10 personnes), menu unique comprenant une entrée, un plat et un dessert identiques pour l'ensemble des convives.

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS :

Tél : +33 (0)8 25 56 66 62 (0,15€/mn)

Email : reservation.58te@restaurants-tou Eiffel.com

58 Tour Eiffel
1er étage de la Tour Eiffel
Champ de Mars
75007 Paris

