



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 PIQUE-NIQUE

12h ou 13h30



Individuel

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

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Repas complet apporté à table dans un panier façon pique-nique

ENTRÉE AU CHOIX

Velouté de lentilles vertes du Puy, ravioles de Royans et ricotta à l'huile de truffe
Œuf dur mimosa, céleri rémoulade et crabe
Crevettes épicées, pâtes, graines et vinaigrette de grenade, coriandre
Salade d'endives, volaille et noix, vinaigrette au Roquefort
Terrine de confit et foie de canard, poire et châtaignes, salade de pommes de terre

PLAT AU CHOIX

Pavé de truite à la plancha, légumes de saison
cuisinés dans un bouillon de crustacés
Grosses coquillettes, haddock poché, topinambour et beurre blanc
Paleron confit façon bœuf bourguignon, pommes purée aux herbes et champignons

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

Comté au lait cru, condiment coing
Fromage blanc, mandarine et éclats de marrons confits
Petit pot de crème à la pistache
Mousse chocolat Guanaja, craquant praliné
Panna cotta, marmelade de mangue et fruits de la passion
Salade de fruits frais du moment

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



MENU ENFANT (- 12 ANS) :

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSON SOFT + TICKET D'ASCENSION POUR LE 1^{ER} ÉTAGE

OFFRE DÉCOUVERTE

12h ou 13h30



Groupe

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

ENTRÉE AU CHOIX

Velouté de lentilles vertes du Puy, ravioles de Royans et ricotta
Salade d'endives, volaille et noix, vinaigrette au Roquefort
Terrine de confit et foie de canard, poire et châtaignes confites, sucrose croquante

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 topinambours, émulsion à l'huile de truffe
Poitrine de veau braisée, céleri rave et cèpes cuisinés au mascarpone et cerfeuil, vrai jus

DESSERT AU CHOIX

Tartelette au citron de Menton meringuée
Crousti Eiffel au chocolat, crème anglaise pralinée
Opéra

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.

MENU ENFANT (- 12 ANS) :

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSON SOFT + TICKET D'ASCENSION POUR LE 1^{ER} ÉTAGE



OFFRE ÉVASION

12h ou 13h30



Groupe

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

EMPLACEMENT SPÉCIFIQUE

KIR À L'APÉRITIF

ENTRÉE AU CHOIX

Velouté de lentilles vertes du Puy, ravioles de Royans et ricotta

Salade d'endives, volaille et noix, vinaigrette au Roquefort

Terrine de confit et foie de canard, poire et châtaignes confites, sucrose croquante

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 topinambours, émulsion à l'huile de truffe

Poitrine de veau braisée, céleri rave et cèpes cuisinés au mascarpone et cerfeuil, vrai jus

DESSERT AU CHOIX

Tartelette au citron de Menton meringuée

Crousti Eiffel au chocolat, crème anglaise pralinée

Opéra

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.



MENU ENFANT (- 12 ANS) :

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSON SOFT + TICKET D'ASCENSION POUR LE 1^{ER} ÉTAGE

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

Velouté de lentilles vertes du Puy, ravioles de Royans et ricotta

Salade d'endives, volaille et noix, vinaigrette au Roquefort

Terrine de confit et foie de canard, poire et châtaignes confites, sucrose croquante

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 topinambours, émulsion à l'huile de truffe

Poitrine de veau braisée, céleri rave et cèpes cuisinés au mascarpone et cerfeuil, vrai jus

DESSERT AU CHOIX

Tartelette au citron de Menton meringuée

Crousti Eiffel au chocolat, crème anglaise pralinée

Opéra

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.



MENU ENFANT (- 12 ANS) :

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSON SOFT + TICKET D'ASCENSION POUR LE 1^{ER} ÉTAGE

MENU ENFANT*

12h ou 13h30



Groupe

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

Velouté de lentilles vertes du Puy, ravioles de Royans et ricotta à l'huile de truffe

–

Poitrine de volaille rôtie, écrasé de pommes de terre, vrai jus

–

Crousti Eiffel au chocolat praliné, crème anglaise

BOISSON SOFT

MENU ENFANT PIQUE-NIQUE*

12h ou 13h30
avec réservation



Individuel

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

Velouté de lentilles vertes du Puy, ravioles de Royans et ricotta à l'huile de truffe

–

Pâtes à la tomate, au beurre ou à la crème de Parmesan

–

Mousse chocolat Guanaja, craquant praliné

BOISSON SOFT

* MENU ENFANT (- 12 ANS) :

Menu enfant "Pique-nique" également disponible sans réservation directement sur place de 11h30 à 16h30 (ticket d'ascension non inclus).



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



ACCÈS AU RESTAURANT



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.

IDÉES + SUR DEMANDE

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



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.

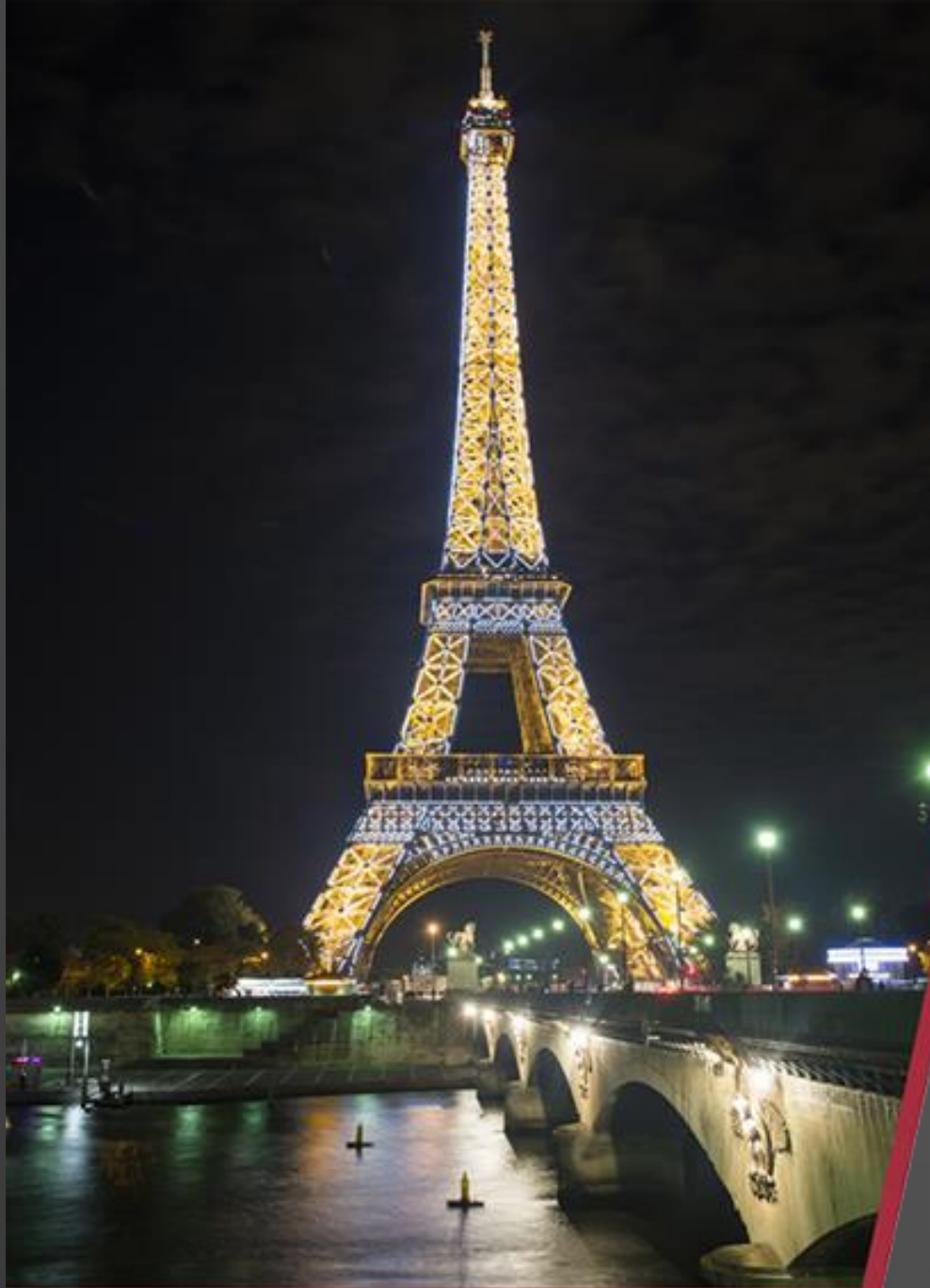
INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS :

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 TENTATION

18h30



Individuel

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

COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF

ENTRÉE AU CHOIX

Velouté de lentilles vertes du Puy, foie gras de canard et coulis de truffe noire
Gambas aux épices douces, céleri rémoulade et pamplemousse,
vinaigrette aux graines de grenade
Truite marinée aux baies de Manakara,
fromage blanc aux aromates, réduction d'agrumes
Foie gras de canard au naturel, marmelade de coing
au vinaigre balsamique blanc, brioche toastée

PLAT AU CHOIX

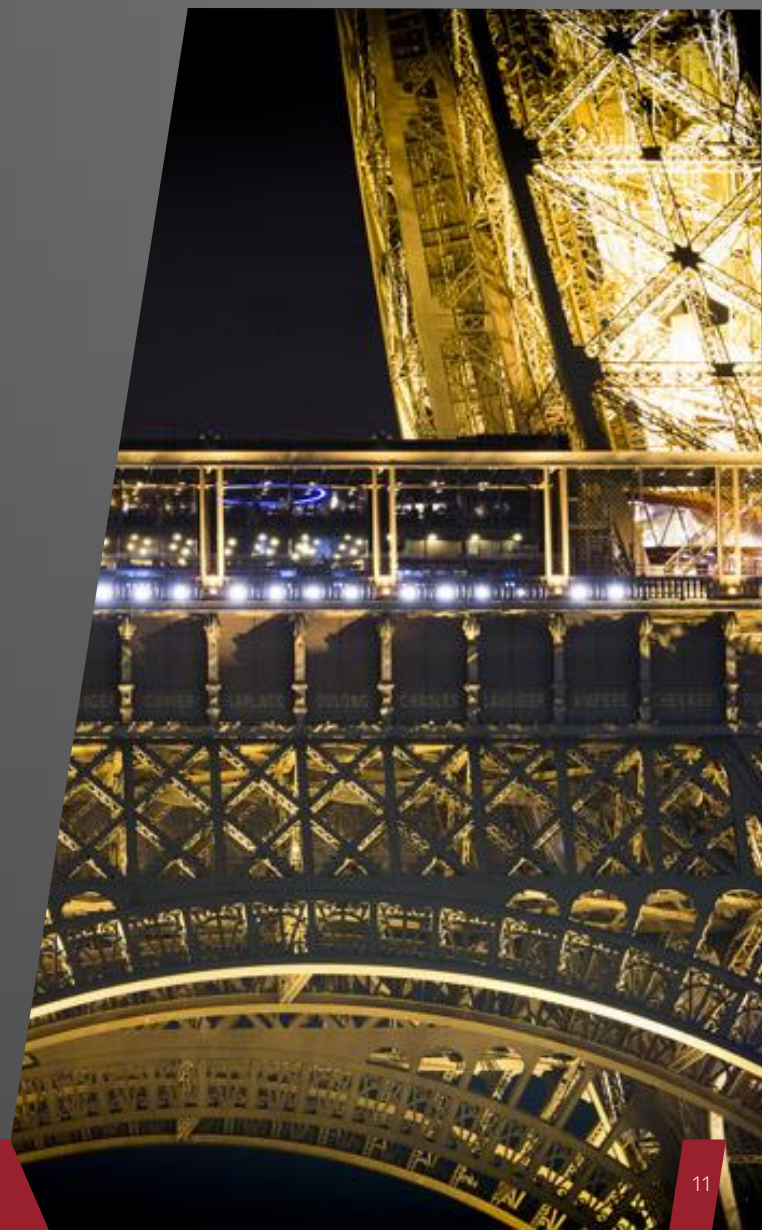
Blanc de cabillaud, légumes de saison cuisinés dans un bouillon de crustacés
Filet de daurade à la plancha, épeautre cuisiné comme un risotto,
poêlée de crosnes, beurre blanc à la moutarde violette
Suprême de volaille rôti aux herbes,
salsifis et pommes grenailles, copeaux de Parmesan, vrai jus
Paleron de bœuf fondant, pommes purée,
oignons confits et champignons, sauce au vin rouge

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

Assortiment de fromages affinés
Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud
Mont-blanc à notre façon, éclats de marrons confits et mandarine
Crousti Eiffel au chocolat Guanaja, biscuit brownie, crèmeux Jivara
Feuilleté aux poires pochées, crème légère aux noix

MENU ENFANT (- 12 ANS) :

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSON SOFT + TICKET D'ASCENSION POUR LE 1^{ER} ÉTAGE



OFFRE ATTRACTION

18h30



Groupe

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

KIR À L'APÉRITIF

ENTRÉE AU CHOIX

Velouté de lentilles vertes du Puy, ravioles de Royans et ricotta
Terrine de confit et foie de canard, poire et châtaignes confites, sucrine croquante

PLAT AU CHOIX

Pavé de truite poêlé, poireaux et pommes de terre charlotte à peine crévés,
mâche et sauce champagne
Poitrine de veau braisée, céleri rave et cèpes cuisinés au mascarpone et cerfeuil, vrai jus

DESSERT AU CHOIX

Tartelette aux fruits du moment
Cheesecake à notre façon, crème au citron de Menton

VIN + EAUX MINÉRALES + 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.

OPTION « SIGNATURE »

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

MENU ENFANT (- 12 ANS) :

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSON SOFT + TICKET D'ASCENSION POUR LE 1^{ER} ÉTAGE



OFFRE PLAISIR

18h30



Individuel Groupe

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

PLACEMENT EN SALLE PRIVILÉGIÉ

COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF



- Velouté de lentilles vertes du Puy, foie gras de canard et coulis de truffe noire
- Gambas aux épices douces, céleri rémoulade et pamplemousse, vinaigrette aux graines de grenade
- Truite marinée aux baies de Manakara, fromage blanc aux aromates, réduction d'agrumes
- Foie gras de canard au naturel, marmelade de coing au vinaigre balsamique blanc, brioche toastée
- Blanc de cabillaud, légumes de saison cuisinés dans un bouillon de crustacés
- Filet de daurade à la plancha, épeautre cuisiné comme un risotto, poêlée de crosnes, beurre blanc à la moutarde violette
- Suprême de volaille rôti aux herbes, salsifis et pommes grenailles, copeaux de Parmesan, vrai jus
- Paleron de bœuf fondant, pommes purée, oignons confits et champignons, sauce au vin rouge
- Assortiment de fromages affinés
- Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud
- Mont-blanc à notre façon, éclats de marrons confits et mandarine
- Crousti Eiffel au chocolat Guanaja, biscuit brownie, crémeux Jivara
- Feuilleté aux poires pochées, crème légère aux noix



- Gambas aux épices douces, céleri rémoulade et pamplemousse, vinaigrette aux graines de grenade
- Truite marinée aux baies de Manakara, fromage blanc aux aromates, réduction d'agrumes
- Foie gras de canard au naturel, marmelade de coing au vinaigre balsamique blanc, brioche toastée
- Blanc de cabillaud, légumes de saison cuisinés dans un bouillon de crustacés
- Paleron de bœuf fondant, pommes purée, oignons confits et champignons, sauce au vin rouge
- Suprême de volaille rôti aux herbes, salsifis et pomme Anna, vrai jus
- Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud
- Mont-blanc à notre façon, éclats de marrons confits et mandarine
- Crousti Eiffel au chocolat Guanaja, biscuit brownie, crémeux Jivara

VIN + EAUX MINÉRALES + 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.

MENU ENFANT (- 12 ANS) :

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSON SOFT + TICKET D'ASCENSION POUR LE 1^{ER} ÉTAGE

OFFRE EMOTION

18h30



Individuel

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

PLACEMENT EN BAIE VITRÉE GARANTI

COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF

ENTRÉE AU CHOIX

Velouté de lentilles vertes du Puy, foie gras de canard et coulis de truffe noire

Gambas aux épices douces, céleri rémoulade et pamplemousse,
vinaigrette aux graines de grenade

Truite marinée aux baies de Manakara, fromage blanc aux aromates, réduction d'agrumes

Foie gras de canard au naturel, marmelade de coing au vinaigre
balsamique blanc, brioche toastée

PLAT AU CHOIX

Blanc de cabillaud, légumes de saison cuisinés dans un bouillon de crustacés

Filet de daurade à la plancha, épeautre cuisiné comme un risotto,
poêlée de crosnes, beurre blanc à la moutarde violette

Suprême de volaille rôti aux herbes, salsifis et pommes grenailles, copeaux de Parmesan, vrai jus

Paleron de bœuf fondant, pommes purée, oignons confits et champignons, sauce au vin rouge

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

Assortiment de fromages affinés

Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud

Mont-blanc à notre façon, éclats de marrons confits et mandarine

Crousti Eiffel au chocolat Guanaja, biscuit brownie, crémeux Jivara

Feuilleté aux poires pochées, crème légère aux noix

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

MENU ENFANT (- 12 ANS) :

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSON SOFT + TICKET D'ASCENSION POUR LE 1^{ER} ÉTAGE



OFFRE SENSATION

21h00



Individuel



Groupe

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

COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF



- Velouté de lentilles vertes du Puy, foie gras de canard et coulis de truffe noire
- Gambas aux épices douces, céleri rémoulade et pamplemousse, vinaigrette aux graines de grenade
- Truite marinée aux baies de Manakara, fromage blanc aux aromates, réduction d'agrumes
- Foie gras de canard au naturel, marmelade de coing au vinaigre balsamique blanc, brioche toastée
- Blanc de cabillaud, légumes de saison cuisinés dans un bouillon de crustacés
- Filet de daurade à la plancha, épeautre cuisiné comme un risotto, poêlée de crosnes, beurre blanc à la moutarde violette
- Suprême de volaille rôti aux herbes, salsifis et pommes grenailles, copeaux de Parmesan, vrai jus
- Paleron de bœuf fondant, pommes purée, oignons confits et champignons, sauce au vin rouge
- Assortiment de fromages affinés
- Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud
- Mont-blanc à notre façon, éclats de marrons confits et mandarine
- Crousti Eiffel au chocolat Guanaja, biscuit brownie, crémeux Jivara
- Feuilleté aux poires pochées, crème légère aux noix



- Gambas aux épices douces, céleri rémoulade et pamplemousse, vinaigrette aux graines de grenade
- Truite marinée aux baies de Manakara, fromage blanc aux aromates, réduction d'agrumes
- Foie gras de canard au naturel, marmelade de coing au vinaigre balsamique blanc, brioche toastée
- Blanc de cabillaud, légumes de saison cuisinés dans un bouillon de crustacés
- Paleron de bœuf fondant, pommes purée, oignons confits et champignons, sauce au vin rouge
- Suprême de volaille rôti aux herbes, salsifis et pomme Anna, vrai jus
- Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud
- Mont-blanc à notre façon, éclats de marrons confits et mandarine
- Crousti Eiffel au chocolat Guanaja, biscuit brownie, crémeux Jivara

VIN + EAUX MINÉRALES + 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.

MENU ENFANT (- 12 ANS) :

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSON SOFT + TICKET D'ASCENSION POUR LE 1^{ER} ÉTAGE

OFFRE SERVICE PREMIER

21h00



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

PLACEMENT PRIVILÉGIÉ PROCHE BAIE VITRÉE

COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF

MENU DÉGUSTATION

La patience

Truite marinée aux baies de Manakara, crème au citron
de Menton confit, croustillant de vitelotte

L'entrée

Foie gras de canard au naturel, marmelade de coing
au vinaigre balsamique blanc, brioche toastée

Les plats

Noix de Saint-Jacques à la plancha,
potiron butternut et oignon confits, sauce Champagne

Gigotin d'agneau Label Rouge rôti, viennoise au jambon fumé,
macaronis farcis et poêlée de crosnes, vrai jus

Le Dessert

Craquant au chocolat Guanaja, crème légère aux noix, poire pochée

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.



OFFRE SERVICE PREMIER Baie vitrée

21h00



Individuel

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

PLACEMENT EN BAIE VITRÉE GARANTI

COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF

MENU DÉGUSTATION

La patience

Truite marinée aux baies de Manakara, crème au citron
de Menton confit, croustillant de vitelotte

L'entrée

Foie gras de canard au naturel, marmelade de coing
au vinaigre balsamique blanc, brioche toastée

Les plats

Noix de Saint-Jacques à la plancha,
potiron butternut et oignon confits, sauce Champagne

Gigotin d'agneau Label Rouge rôti, viennoise au jambon fumé,
macaronis farcis et poêlée de crosnes, vrai jus

Le Dessert

Craquant au chocolat Guanaja, crème légère aux noix, poire pochée

VINS + EAUX MINÉRALES + CAFÉ
MIGNARDISES AU MOMENT DU CAFÉ

SÉLECTION DE VINS FINS



MENU ENFANT (-12 ans)

18h30 ou 21h



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

Gambas aux épices douces, céleri rémoulade et pamplemousse,
vinaigrette aux graines de grenade

Blanc de cabillaud poêlé, purée de pommes de terre aux herbes
ou

Suprême de volaille rôti, purée de pommes de terre aux herbes

Tour Eiffel au chocolat, crème anglaise au praliné

BOISSON SOFT

MENU ENFANT (-12 ans)

SERVICE PREMIER

21h



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

Truite marinée aux baies de Manakara,
crème au citron de Menton confit, croustillant de vitelotte

Foie gras de canard au naturel, marmelade de coing
au vinaigre balsamique blanc, brioche toastée

Noix de Saint-Jacques à la plancha, potiron butternut
et oignon confits, sauce Champagne

Tour Eiffel au chocolat, crème anglaise au praliné

Mignardises

BOISSON SOFT



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.



POUR UN CADEAU GOURMAND ET INOUBLIABLE !

Cadeau d'anniversaire, occasion spéciale, incentive...

Offrir un bon cadeau 58 Tour Eiffel est une façon originale et savoureuse de faire plaisir à vos amis, à vos proches ou à vos collaborateurs.

L'occasion unique de leur permettre de vivre une expérience inédite au cœur de la Tour Eiffel !

Une cuisine française moderne et raffinée, un décor design, une atmosphère feutrée, une vue imprenable sur Paris... pour un moment d'exception en plein ciel.

Rendez-vous sur le site internet des restaurants de la tour Eiffel pour commander un bon cadeau :
www.restaurants-toureffel.com



ACCÈS AU RESTAURANT



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.

IDÉES + SUR DEMANDE

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



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 45 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

