



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

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
Œuf mollet, saumon fumé, macédoine de légumes à l'estragon
Pâté en croûte de canard au foie gras, céleri croquant à la graine de moutarde

PLAT AU CHOIX

Pâtes casarecce, crème de chorizo et petits pois
Pavé de truite à la plancha, mogettes de Vendée et légumes, sauce Champagne
Effiloché de canard confit, pommes purée aux herbes, Parmesan

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

Comté au lait cru, salade de mâche
Fromage blanc fermier, compotée de fraises
Riz de Camargue au lait entier, sauce au praliné
Mousse chocolat Guanaja, pailleté feuillantine
Petit pot de crème et tuile pistache
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

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 et 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.

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

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 et 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.



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

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 et 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.



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

Onctueux velouté de carotte, ricotta à la truffe d'été, graines de kamut soufflées

Filet de volaille rôti, écrasé de pommes de terre et artichaut, émulsion à l'huile de truffe

Crousti Eiffel au chocolat, crème anglaise au praliné

BOISSON SOFT

MENU ENFANT PIQUE-NIQUE*

12h ou 13h30
avec réservation



Individuel

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

Œuf dur mayo-rigolo, macédoine de légumes Ou Tomate mozzarella

Poitrine de volaille rôtie et pâtes au beurre Ou Pâtes à la tomate Ou
Pâtes à la crème de champignons

Mousse chocolat Guanaja, pailleté feuillantine

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

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.

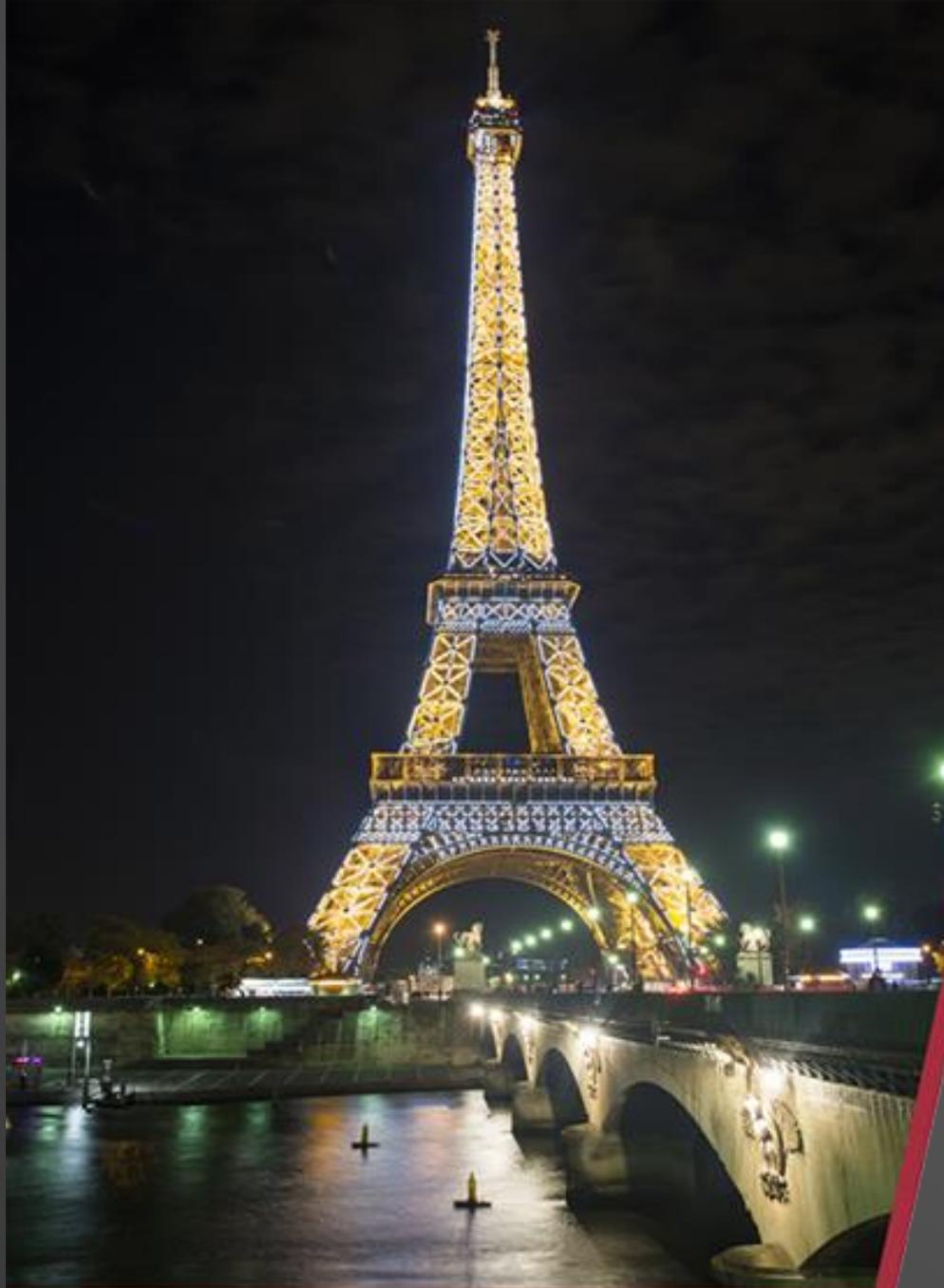
INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS :

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 TENTATION

18h30



Individuel

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
Crevettes à la plancha, avocat et graines de grenade, salade sucrine et vinaigrette mangue passion
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
Filet de daurade à la plancha, risotto de petit épeautre de Haute-Provence aux petits pois, sauce Champagne
Suprême de volaille rôti au chorizo, pommes purée aux herbes et asperge verte, vrai jus
Navarin printanier d'agneau confit, polenta crémeuse au Beaufort

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

Assortiment de fromages affinés
Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud
Himalaya aux fruits rouges du moment
Crousti Eiffel au chocolat Guanaja, biscuit brownie, crème Jivara
Finger amande, crémeux à la pistache, framboises

EXISTE AUSSI EN
BON CADEAU
VOIR PAGE 11

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

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

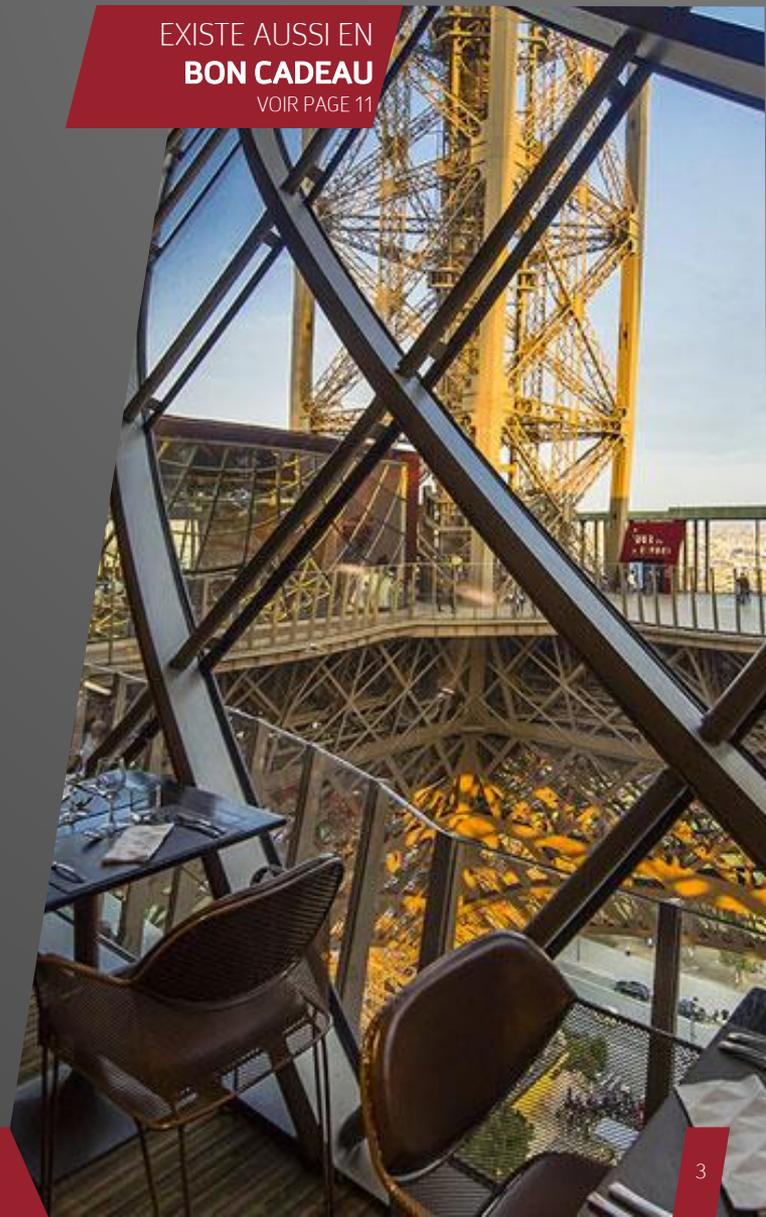


Pour les groupes (à partir de 10 personnes), menu unique comprenant une entrée, un plat et un dessert identiques pour l'ensemble des convives.

OPTION « SIGNATURE »

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

EXISTE AUSSI EN
BON CADEAU
VOIR PAGE 11



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



- Onctueux velouté de carotte, ricotta à la truffe d'été, graines de kamut soufflées
- Crevettes à la plancha, avocat et graines de grenade, salade sucrine et vinaigrette mangue passion
- 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

- Dos de cabillaud rôti, légumes de saison cuisinés dans un bouillon de coquillages et crustacés
- Filet de daurade à la plancha, risotto de petit épeautre de Haute-Provence aux petits pois, sauce Champagne
- Suprême de volaille rôti au chorizo, pommes purée aux herbes et asperge verte, vrai jus
- Navarin printanier d'agneau confit, polenta crémeuse au Beaufort

- Assortiment de fromages affinés
- Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud
- Himalaya aux fruits rouges du moment
- Crousti Eiffel au chocolat Guanaja, biscuit brownie, crème Jivara
- Finger amande, crémeux à la pistache, framboises



- 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

- 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

- 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.

EXISTE AUSSI EN
BON CADEAU
VOIR PAGE 11



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

Onctueux velouté de carotte, ricotta à la truffe d'été, graines de kamut soufflées
Crevettes à la plancha, avocat et graines de grenade, salade sucrine et vinaigrette mangue passion

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
Filet de daurade à la plancha, risotto de petit épeautre de Haute-Provence aux petits pois, sauce Champagne

Suprême de volaille rôti au chorizo, pommes purée aux herbes et asperge verte, vrai jus
Navarin printanier d'agneau confit, polenta crémeuse au Beaufort

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

Assortiment de fromages affinés
Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud
Himalaya aux fruits rouges du moment
Crousti Eiffel au chocolat Guanaja, biscuit brownie, crème Jivara
Finger amande, crémeux à la pistache, framboises

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

EXISTE AUSSI EN

BON CADEAU

VOIR PAGE 11



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



- Onctueux velouté de carotte, ricotta à la truffe d'été, graines de kamut soufflées
- Crevettes à la plancha, avocat et graines de grenade, salade sucrine et vinaigrette mangue passion
- 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
- Dos de cabillaud rôti, légumes de saison cuisinés dans un bouillon de coquillages et crustacés
- Filet de daurade à la plancha, risotto de petit épeautre de Haute-Provence aux petits pois, sauce Champagne
- Suprême de volaille rôti au chorizo, pommes purée aux herbes et asperge verte, vrai jus
- Navarin printanier d'agneau confit, polenta crémeuse au Beaufort
- Assortiment de fromages affinés
- Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud
- Himalaya aux fruits rouges du moment
- Crousti Eiffel au chocolat Guanaja, biscuit brownie, crème Jivara
- Finger amande, crémeux à la pistache, framboises



- 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
- 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
- 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.

EXISTE AUSSI EN
BON CADEAU
VOIR PAGE 11



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

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

EXISTE AUSSI EN
BON CADEAU
VOIR PAGE 11



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

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

EXISTE AUSSI EN

BON CADEAU

VOIR PAGE 11

MENU ENFANT (-12 ans)

18h30 ou 21h



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

Onctueux velouté de carotte, ricotta à la truffe d'été, graines de kamut soufflées

Blanc de cabillaud poêlé, pommes purée, beurre blanc
Ou

Poitrine de volaille, pommes purée, vrai jus

Tour Eiffel au chocolat, crème anglaise au praliné

BOISSON SOFT

MENU ENFANT (-12 ans) SERVICE PREMIER

18h30 ou 21h



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

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

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

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

Tour Eiffel au chocolat, crème anglaise au praliné

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



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

BON DE RÉSERVATION

INFORMATIONS ET COORDONNÉES

Raison sociale : _____

Adresse : _____

Code Postal : _____ Ville : _____

Responsable de la réservation : _____

Tél. : _____ Fax : _____

E-mail : _____

RÈGLEMENT

Libellé à l'ordre de MILLENIA, adressé à :

Sodexo Sports & Loisirs - CP H250 - Service Relations Clients
30 Cours de l'Île Seguin 92777 Boulogne Billancourt Cedex

Règlement par virement bancaire uniquement (pas de chèque)

IBAN : FR76 3000 4008 1300 0104 5166 351 - BIC : BNPAFRPP1FO

90% à la commande et le solde sur place

(moins de 10 personnes : 100% à la commande)

Visa / Cachet (obligatoire) :

Le retour de ce bon de réservation implique l'acceptation de nos conditions générales de vente.

PRESTATIONS

Date : _____ / _____ / _____

- Choix de l'offre :
- Offre « Tentation » (18h30)
 - Offre « Attraction » (18h30)
 - Offre « Plaisir » (18.30)
 - Offre « Emotion » (18h30)
 - Offre « Sensation » (21h)
 - Offre « Service Premier » (21h)
 - Offre « Service Premier Baie vitrée » (21h)
 - Menu Enfant (18h30)
 - Menu Enfant (21h)
 - Menu Enfant « Service Premier » (21h)

Nombre de couverts : _____

(Nombre définitif de participants base de facturation à nous communiquer
72h avant, jours ouvrables)

Merci de bien vouloir nous retourner ce bon de réservation ainsi que
nos conditions générales de vente signés le plus rapidement possible
pour réserver vos dîners.

Bon de réservation à retourner par fax au 01 40 62 79 85
ou par courrier à : Sodexo Sports & Loisirs - CP H250
30 Cours de l'Île Seguin 92777 Boulogne Billancourt Cedex

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

