



58  
TOUR EIFFEL  
RESTAURANT

## DÉJEUNEZ AU CŒUR DE LA TOUR EIFFEL

Vivez une expérience inédite au 1<sup>er</sup> 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



### TICKET D'ASCENSION POUR LE 1ER ÉTAGE

#### ENTRÉE + PLAT + DESSERT

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

#### ENTRÉE AU CHOIX

Onctueux velouté de champignons de Paris, fromage de chèvre à la ciboulette  
Salade de haricots verts et haddock poché, amandes toastées et crème acidulée  
Œuf mollet, caviar d'aubergine, marmelade de tomate au basilic,  
éclats d'olives et Parmesan  
Pâté en croûte de canard, salade de chou et pomme fruit

#### PLAT AU CHOIX

Pavé de truite à la plancha, mijoté de petits pois aux légumes,  
coriandre et soja fumé  
Poitrine de volaille rôtie, purée de pommes de terre aux herbes, crème de Porto  
Grosses coquillettes, jambon blanc et crème de truffe d'été

#### FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

Comté au lait cru, salade de mâche  
Fromage blanc fermier, marmelade de fruits rouges  
Petit pot de crème vanille et caramel  
Mousse chocolat Guanaja au praliné  
Tiramisu, compotée d'abricot, biscuit aux amandes

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



## OFFRE DÉCOUVERTE

12h ou 13h30



Groupe

### TICKET D'ASCENSION POUR LE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE

#### ENTRÉE AU CHOIX

Onctueux velouté de champignons de Paris, noisette et pop-corn  
Salade de haricots verts et haddock poché, amandes toastées et crème acidulée  
Pâté en croûte de canard, salade de chou et pomme fruit,  
vinaigrette au vin rouge

#### 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 cuisiné au mascarpone et cerfeuil, vrai jus

#### DESSERT AU CHOIX

Tartelette au citron de Menton meringuée  
Crusti 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



### TICKET D'ASCENSION POUR LE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE

#### EMPLACEMENT SPÉCIFIQUE

#### KIR À L'APÉRITIF

#### ENTRÉE AU CHOIX

Onctueux velouté de champignons de Paris, noisette et pop-corn  
Salade de haricots verts et haddock poché, amandes toastées et crème acidulée  
Pâté en croûte de canard, salade de chou et pomme fruit,  
vinaigrette au vin rouge

#### 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 cuisiné au mascarpone et cerfeuil, vrai jus

#### DESSERT AU CHOIX

Tartelette au citron de Menton meringuée  
Crusti 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



**TICKET D'ASCENSION POUR LE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE**

**EMPLACEMENT PRIVILÉGIÉ PROCHE BAIE VITRÉE**

**COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF**

### **ENTRÉE AU CHOIX**

Onctueux velouté de champignons de Paris, noisette et pop-corn  
Salade de haricots verts et haddock poché, amandes toastées et crème acidulée  
Pâté en croûte de canard, salade de chou et pomme fruit,  
vinaigrette au vin rouge

### **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 cuisiné au mascarpone et cerfeuil, vrai jus

### **DESSERT AU CHOIX**

Tartelette au citron de Menton meringuée  
Crouti 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



## ACCÈS AU RESTAURANT



Pour accéder au 1<sup>er</sup> 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 15h30. 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-toureiffel.com

Fax : 01 40 62 79 85

www.restaurants-toureiffel.com

# 58 TOUR EIFFEL RESTAURANT

Ticket d'ascension à retirer 15 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.

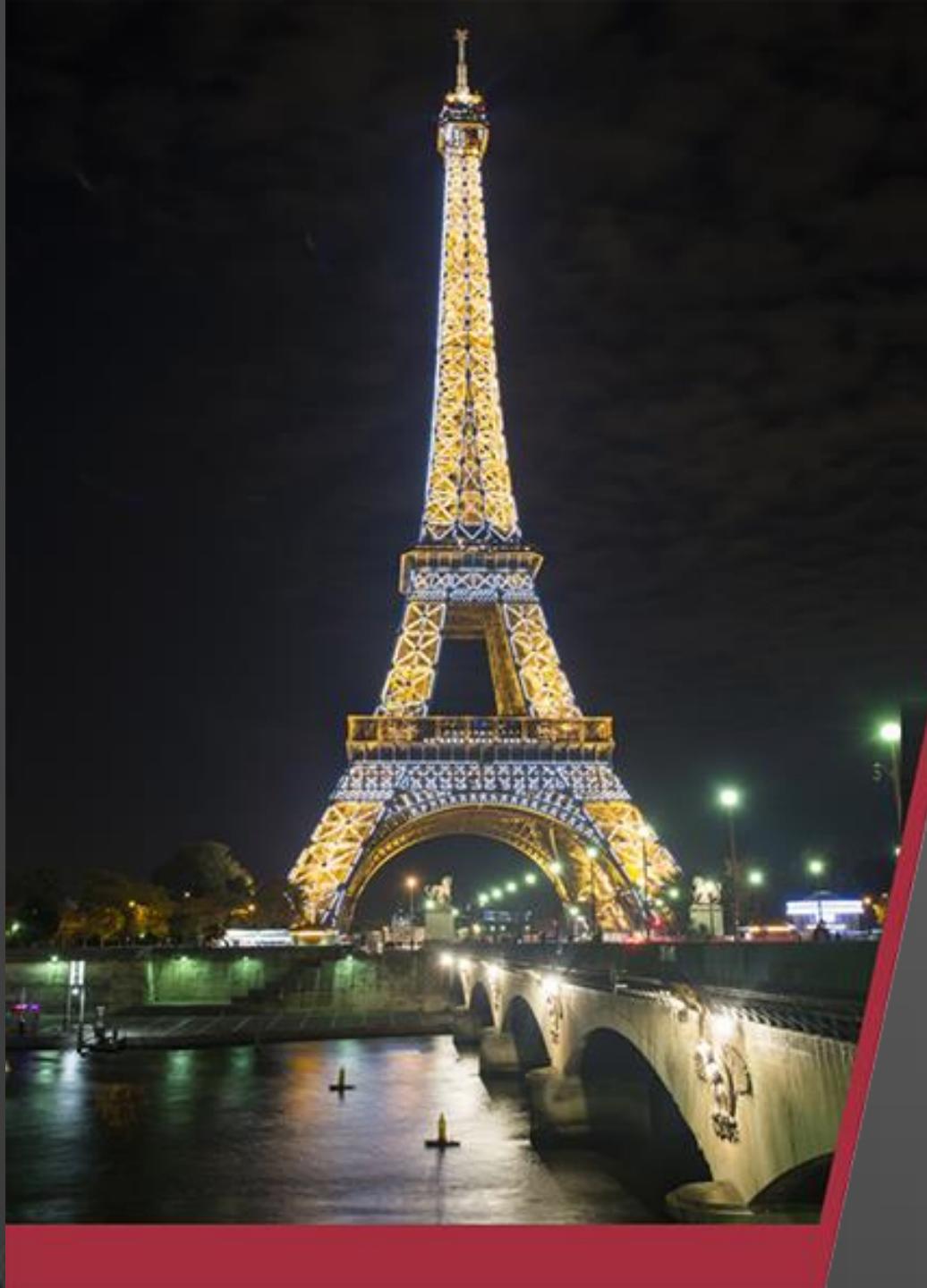
## INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS :

Tél : +33 (0)8 25 56 66 62 (0.15€/mn)

Email : [reservation.58te@restaurants-toureiffel.com](mailto:reservation.58te@restaurants-toureiffel.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



### TICKET D'ASCENSION POUR LE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE

#### COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF

##### ENTRÉE AU CHOIX

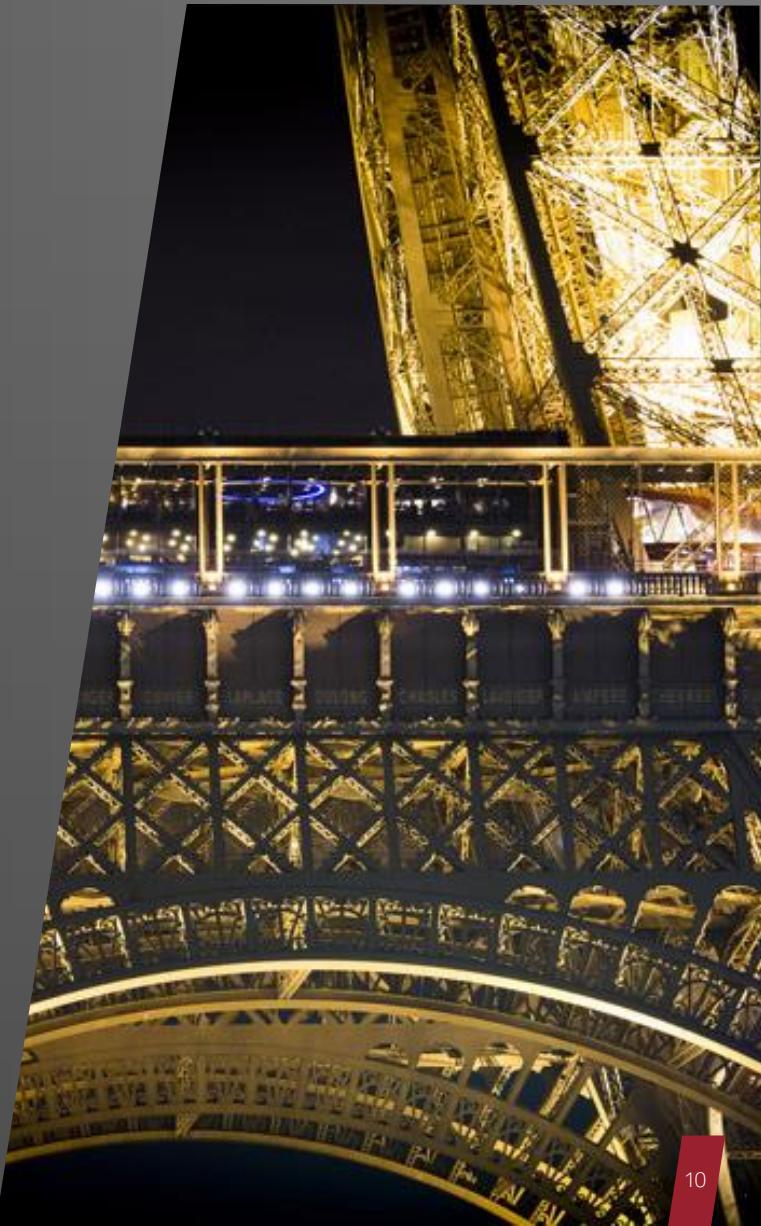
Onctueux velouté de champignons de Paris, noisette et pop-corn  
Crevettes aux épices douces, avocat et graines de grenade,  
salade sucrine et vinaigrette mangue  
Saumon fumé, baies roses,  
fromage blanc au gingembre confit, réduction d'agrumes  
Foie gras de canard au naturel,  
condiment à la cerise au poivre de Sechuan, brioche toastée

##### PLAT AU CHOIX

Dos de cabillaud rôti, risotto d'épeautre aux asperges vertes, sauce Champagne  
Filet de daurade à la plancha, marmelade d'artichaut et poivrade rôtie,  
beurre blanc à la moutarde violette  
Poitrine de canette poêlée au vadouvan,  
carotte et petits pois à la Française, vrai jus  
Navarin printanier d'agneau confit, polenta crémeuse et fleur de courgette

##### FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

Assortiment de fromages affinés  
Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud  
Himalaya aux fruits rouges du moment, crème anglaise pistache  
Crouti Eiffel au chocolat Guanaja, biscuit brownie, crème Jivara  
Finger amandes, crémeux aux fruits de la passion, meringue



## OFFRE ATTRACTION

18h30



Groupe

### TICKET D'ASCENSION POUR LE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE

#### KIR À L'APÉRITIF

#### ENTRÉE AU CHOIX

Onctueux velouté de champignons de Paris, noisette et pop-corn  
Pâté en croûte de canard, salade de chou et pomme fruit,  
vinaigrette au vin rouge

#### PLAT AU CHOIX

Pavé de truite poêlé, poireaux à peine crémés, mâche et sauce Champagne  
Poitrine de veau braisée, céleri rave cuisiné au mascarpone et cerfeuil, vrai jus

#### DESSERT AU CHOIX

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

#### 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



### TICKET D'ASCENSION POUR LE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE

#### PLACEMENT EN SALLE PRIVILÉGIÉ

#### COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF



##### ENTRÉE AU CHOIX

- Onctueux velouté de champignons de Paris, noisette et pop-corn
- Crevettes aux épices douces, avocat et graines de grenade, salade sucrine et vinaigrette mangue
- Saumon fumé, baies roses, fromage blanc au gingembre confit, réduction d'agrumes
- Foie gras de canard au naturel, condiment à la cerise au poivre de Sechuan, brioche toastée

##### PLAT AU CHOIX

- Dos de cabillaud rôti, risotto d'épeautre aux asperges vertes, sauce Champagne
- Filet de daurade à la plancha, marmelade d'artichaut et poivrade rôtie, beurre blanc à la moutarde violette
- Poitrine de canette poêlée au vadouvan, carotte et petits pois à la Française, vrai jus
- Navarin printanier d'agneau confit, polenta crémeuse et fleur de courgette

##### FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

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



##### ENTRÉE AU CHOIX

- Onctueux velouté de champignons de Paris, noisette et pop-corn
- Saumon fumé, baies roses, fromage blanc au gingembre confit, réduction d'agrumes
- Foie gras de canard au naturel, condiment à la cerise au poivre de Sechuan, brioche toastée

##### PLAT AU CHOIX

- Filet de daurade à la plancha, marmelade d'artichaut et poivrade rôtie, beurre blanc à la moutarde violette
- Navarin printanier d'agneau confit, polenta crémeuse et fleur de courgette
- Poitrine de canette poêlée au vadouvan, carotte et petits pois à la Française, vrai jus

##### DESSERT AU CHOIX

- Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud
- Himalaya aux fruits rouges du moment, crème anglaise pistache
- 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 EMOTION

18h30



Individuel

### TICKET D'ASCENSION POUR LE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE

### PLACEMENT EN BAIE VITRÉE GARANTI

### COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF

#### ENTRÉE AU CHOIX

Onctueux velouté de champignons de Paris, noisette et pop-corn

Crevettes aux épices douces, avocat et graines de grenade,  
salade sucrine et vinaigrette mangue

Saumon fumé, baies roses, fromage blanc au gingembre confit, réduction d'agrumes

Foie gras de canard au naturel,  
condiment à la cerise au poivre de Sichuan, brioche toastée

#### PLAT AU CHOIX

Dos de cabillaud rôti, risotto d'épeautre aux asperges vertes, sauce Champagne

Filet de daurade à la plancha, marmelade d'artichaut et poivrade rôtie,  
beurre blanc à la moutarde violette

Poitrine de canette poêlée au vadouvan,  
carotte et petits pois à la Française, vrai jus

Navarin printanier d'agneau confit, polenta crèmeuse et fleur de courgette

#### FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

Assortiment de fromages affinés

Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud

Himalaya aux fruits rouges du moment, crème anglaise pistache

Crouti Eiffel au chocolat Guanaja, biscuit brownie, crème Jivara

Finger amandes, crèmeux aux fruits de la passion, meringue

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



## OFFRE SENSATION

21h00



### TICKET D'ASCENSION POUR LE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE

#### COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF



##### ENTRÉE AU CHOIX

- Onctueux velouté de champignons de Paris, noisette et pop-corn
- Crevettes aux épices douces, avocat et graines de grenade, salade sucrine et vinaigrette mangue
- Saumon fumé, baies roses, fromage blanc au gingembre confit, réduction d'agrumes
- Foie gras de canard au naturel, condiment à la cerise au poivre de Sechuan, brioche toastée

##### PLAT AU CHOIX

- Dos de cabillaud rôti, risotto d'épeautre aux asperges vertes, sauce Champagne
- Filet de daurade à la plancha, marmelade d'artichaut et poivrade rôtie, beurre blanc à la moutarde violette
- Poitrine de canette poêlée au vadouvan, carotte et petits pois à la Française, vrai jus
- Navarin printanier d'agneau confit, polenta crémeuse et fleur de courgette

##### FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

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



##### ENTRÉE AU CHOIX

- Onctueux velouté de champignons de Paris, noisette et pop-corn
- Saumon fumé, baies roses, fromage blanc au gingembre confit, réduction d'agrumes
- Foie gras de canard au naturel, condiment à la cerise au poivre de Sechuan, brioche toastée

##### PLAT AU CHOIX

- Filet de daurade à la plancha, marmelade d'artichaut et poivrade rôtie, beurre blanc à la moutarde violette
- Navarin printanier d'agneau confit, polenta crémeuse et fleur de courgette
- Poitrine de canette poêlée au vadouvan, carotte et petits pois à la Française, vrai jus

##### DESSERT AU CHOIX

- Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud
- Himalaya aux fruits rouges du moment, crème anglaise pistache
- 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



TICKET D'ASCENSION POUR LE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE

PLACEMENT PRIVILÉGIÉ PROCHE BAIE VITRÉE

COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF

### MENU DÉGUSTATION

Mise en bouche

#### ENTREE

Foie gras de canard au naturel,  
marmelade de cerise au poivre de Szechuan, brioche toastée

#### PLATS

Noix de Saint-Jacques à la plancha, petits pois et carottes confites, sauce Champagne  
et

Gigotin d'agneau rôti, pomme Anna, condiment caviar d'aubergine,  
fleur de courgette et beurre de soja fumé

#### 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.

## OFFRE SERVICE PREMIER Baie vitrée

21h00



Individuel

TICKET D'ASCENSION POUR LE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE

PLACEMENT EN BAIE VITRÉE GARANTI

COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF

### MENU DÉGUSTATION

Mise en bouche

#### ENTREE

Foie gras de canard au naturel,  
marmelade de cerise au poivre de Szechuan, brioche toastée

#### PLATS

Noix de Saint-Jacques à la plancha, petits pois et carottes confites, sauce Champagne  
et

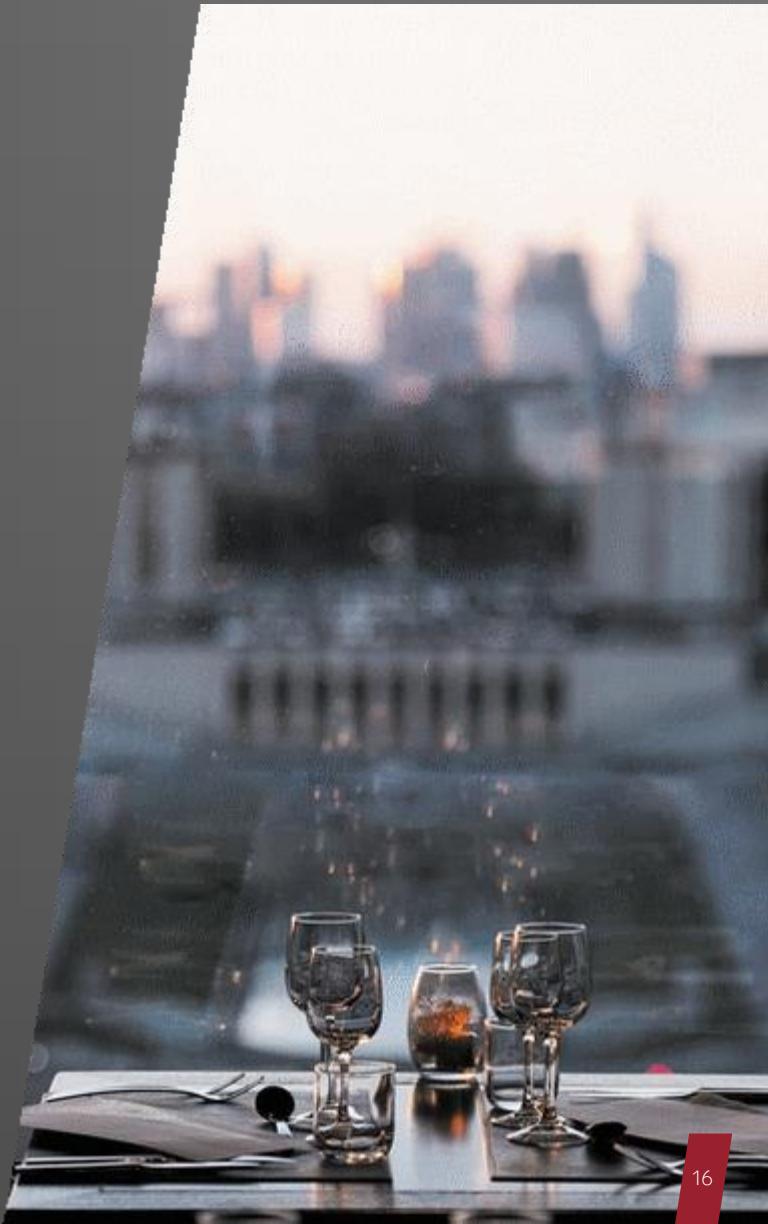
Gigotin d'agneau rôti, pomme Anna, condiment caviar d'aubergine,  
fleur de courgette et beurre de soja fumé

#### DESSERT

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

VINS + EAUX MINÉRALES + CAFÉ  
MIGNARDISES AU MOMENT DU CAFÉ

SÉLECTION DE VINS FINS



## 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 Loriot - 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



Pour accéder au 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> étage

Champ de Mars – Paris 7e

reservation.58te@restaurants-toureiffel.com

Fax : 01 40 62 79 85

www.restaurants-toureiffel.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-toureiffel.com](mailto:reservation.58te@restaurants-toureiffel.com)

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

