



cote des roses

À nos côtés cette saison : Cote des Roses, par Gérard Bertrand.

Un vin qui célèbre l'art de vivre méditerranéen,
né sur les terres du Languedoc. Les vignobles s'étendent le long de la côte,
baignés de soleil, de douces brises marines et de sols naturels.

Symbole de cette invitation au voyage, sa bouteille iconique
est délicatement façonnée avec une base en forme de rose.
Elle évoque un bouquet offert, un moment à partager,
un souvenir à emporter avec soi.

Dans le verre, Cote des Roses est léger et frais,
avec des notes de fruits d'été, de fleurs et d'agrumes.

Ici, tout invite à rester un peu plus longtemps :
le tintement des verres, les conversations détendues,
le soleil qui s'attarde encore,
et cette sensation unique d'être ailleurs, sans jamais quitter Paris.
Cet été, laissez-vous porter par l'instant.

Cote des Roses s'installe sur notre rooftop,
apportant une touche d'air méditerranéen à la capitale.

Du lundi au dimanche
De 12h à 23h30

SUGGESTIONS DU CHEF



À DÉCOUVRIR TOUS LES JOURS
DE 12H À 14H30
ET DE 19H À 21H30

ENTRÉE/PLAT/DESSERT	46
ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT	38
ENTRÉE OU DESSERT	14
PLAT	28

À PARTAGER - 69

PIÈCE À PARTAGER, VIANDE OU POISSON, SELON ARRIVAGE

Accompagnée de pommes de terre à la braise
et de poivrons grillés

LES DÉLICES D'EYLAU PARIS

De 12h à 22h30

TARTARE DU JOUR - 27

Accompagné de sucrine 

CARPACCIO DE BŒUF - 27

Pesto, roquette et copeaux de parmesan

Accompagné de pommes de terre grenaille

SALADE CÉSAR À LA FRANÇAISE - 26 pork

Poulet, salade romaine, tomates cerises, croûtons à l'ail, bacon, œuf dur, copeaux de comté et sauce César maison

SALADE SIGNATURE - 28

Betterave, pignons de pin, truffe, croûtons, émulsion de comté rosé et tuiles de comté

PIZZA EYLAU CHEESE - 24

Chèvre et miel

PIZZA EYLAU GOURMANDE - 26

Steak haché, oignons caramélisés, cheddar et sauce pimentée

PIZZA EYLAU VERDE - 27

Pesto de pistaches, stracciatella, roquette et tomates confites

PLANCHE CROQUE : VÉGÉTARIEN ET CLASSIQUE - 28

Accompagnée de sucrine 

BURGER EYLAU - 29

Steak haché cuit au brasero et flambé au cognac, cheddar, compotée d'oignons rouges, pickles de cornichons et sauce cocktail. Accompagné de pommes de terre grenaille

Suppléments : cheddar, bacon, œuf au plat, sucrine - 3.50

MIX & MATCH - 37 pork

Planche mixte : sélection de charcuteries et fromages affinés

ACCOMPAGNEMENTS - 9

POMMES DE TERRE À LA BRAISE

Sauces au choix :

Sauce blanche, crème, ciboulette et citron vert

Sauce chien, herbes, échalotes, oignons et citron

POIVRONS GRILLÉS

SALADE ROMAINE, GRENADE ET AGRUMES

SUCRINES BRAISÉES

GOURMANDISES

COUPE GLACÉE COTE DES ROSES - 13,50

Sorbet framboise, shot de rosé Cote des Roses

DESSERT DU MOIS - 14

SALADE DE FRUITS - 12

GLACES

1 BOULE - 4,50

2 BOULES - 8

3 BOULES - 12

HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS
DE 16H
À 18H



BIÈRES - 6
VIN AU VERRE - 10
Hors champagne
COCKTAILS - 16
SOFTS - 6

COCKTAILS CLASSIQUES - 19

APÉROL SPRITZ

Apérol, Prosecco Brut Bottega Poeti, Perrier

ST GERMAIN SPRITZ

Liqueur de Saint-Germain, vin pétillant Brut French Cancan, Perrier

COCKTAIL À LA DEMANDE

COCKTAILS SIGNATURES - 19

PALOMA ROSÉ

Cote des Roses Rosé Art Edition, tequila Patrón Silver, jus de pamplemousse, sirop de pamplemousse et fleur de sel rose



GOOSE AFFAIR

Vodka Grey Goose Original, liqueur de Saint-Germain, jus de citron vert et jus de fruit de la passion



FUMÉE SACRÉE

Mezcal Unión, Bénédictine D.O.M., jus de citron vert, sirop d'agave et sel fumé de Washington

BOMBAY TWIST

Gin Bombay Sapphire, concombre, sirop de gingembre, jus de citron vert



SUNSET LOVER

Vodka Grey Goose Berry Rouge, jus de fraise, jus de citron jaune et sirop de basilic

CHAMPAGNES

Pommery Apanage Brut
Pommery Blanc de Blancs
Dom Pérignon



	12.5 c l	75 c l
Pommery Apanage Brut	24	145
Pommery Blanc de Blancs	30	185
Dom Pérignon		599

VINS PÉTILLANTS

Italie, DOC, Bottega Poeti Prosecco Brut
French Cancan, Brut Nature Blanc - BIO - Gérard Bertrand
French Cancan, Brut Nature Rosé - BIO - Gérard Bertrand
Esprit de Cote des Roses, Brut Rosé - Gérard Bertrand



	12.5 c l	75 c l
Italie, DOC, Bottega Poeti Prosecco Brut	14	70
French Cancan, Brut Nature Blanc - BIO - Gérard Bertrand	14	70
French Cancan, Brut Nature Rosé - BIO - Gérard Bertrand	14	70
Esprit de Cote des Roses, Brut Rosé - Gérard Bertrand	14	70

VIN ORANGE

Orange Gold, Vin de France - BIO - Gérard Bertrand

	12.5 c l	75 c l
Orange Gold, Vin de France - BIO - Gérard Bertrand	12	70

VINS BLANCS

	12.5 c l	75 c l
La Grande Bleue, IGP Méditerranée - BIO - Gérard Bertrand	12	70
Naturalys Chardonnay, IGP Pays d'Oc - BIO - Gérard Bertrand	14	80
AOC Gloire de Chablis, J. Moreau & Fils	14	80
Domaine de l'Aigle Gewurztraminer, AOP Limoux - DEMETER - Gérard Bertrand	16	85
Domaine de Régis, Pouilly-Fumé	75	
Cigalus Blanc, IGP Pays d'Oc - DEMETER - Gérard Bertrand	85	

VINS ROSÉS

	12.5 c l	75 c l
Cote des Roses, Art Edition, AOP Languedoc - Gérard Bertrand	12	70
Côtes de provence rosé Whispering Angel 2024	14	80
Hampton Water, AOP Languedoc - Gérard Bertrand	16	85

VINS ROUGES

	12.5 c l	75 c l
Héritage Pic Saint Loup, AOP Pic Saint Loup - Gérard Bertrand	12	70
Naturalys Merlot, IGP Pays d'Oc - BIO - Gérard Bertrand	14	80
VDF Bouchard & Fils Pinot Noir	16	85
Le Corbières de Georges, AOP Corbières - Gérard Bertrand	14	80
Château des Landes, Cuvée prestife Lussac Saint Emilion	14	75
Gigondas, La Marasque	85	

SPRITUEUX (Mixer +3€)

	5 c l	5 c l	
GIN		VODKA	
Beefeater Dry Gin	12	Absolut Blue	14
Bombay Sapphire	14	Grey Goose Original	14
Hendricks	16	Grey Goose Berry Rouge	16
		Belvédère	16
WHISKY	5 c l		
Dewar's 12 ans	12	RHUM	5 c l
Makers Mark	14	Bacardi Carta Blanca	14
Angel's Envy	16	Bacardi Oro	16
Laphroaig 10 ans	18	Diplomatico	18
TEQUILA	5 c l	ARMAGNAC	5 c l
Mezcal Unión	14	Clés des Ducs VSOP	16
Patrón Silver	16		
		COGNAC	5 c l
		Martel VSOP	22
		Hennessy XO	32

BIÈRES - 9

BRASSERIE LA PARISIENNE

La Blonde
La Titi Parisienne I. P.A
La Blanche

SOFTS - 8

Coca-Cola	33cl
Coca-Cola Zero	33cl
Perrier	33cl
Orangina	33cl
Sprite	25cl
Red Bull	25cl
Red Bull sans sucre	25cl
Schweppes Tonic	25cl
Ginger Ale	20cl
Ginger Beer	20cl

JUS FRAIS - 8

Orange	25cl
Pamplemousse	25cl



LOMI "J'AI DEUX AMOURS"

Espresso	6
Double Espresso	7
Allongé	7
Cappuccino	8
Latte	8

EAUX MINÉRALES

	50cl	1L
Evian	6	9
Badoit	6	9

THÉ GLACÉ DU MOMENT

Verre (25cl) - 8
À partager (75cl) - 18



Dilmah

THÉS - 9

Brilliant Breakfast
Earl Grey
Thé vert
Thé à la menthe
Infusion de camomille

LES SANS ALCOOL

COCKTAILS ZÉRO % - 17

SPRITZ ZÉRO %

LA VIE EN ROSE

Hibiscus, lait de coco, jus de pomme, jus de citron jaune et sirop de vanille

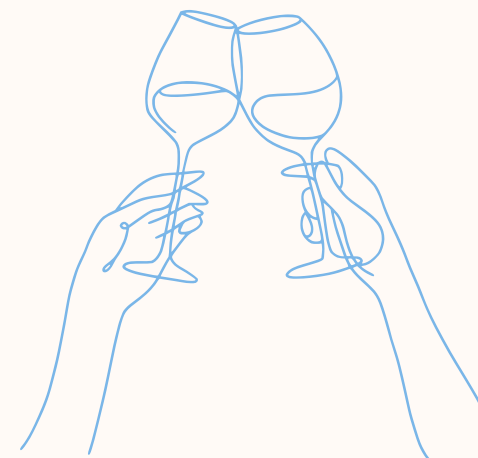
BIÈRE - 9

BIÈRE LA PARISIENNE SANS ALCOOL

VINS DÉSALCOOLISÉS



	12.5 cl	75 cl
Chavin désalcoolisé Sauvignon Blanc	12	60
Chavin rosé désalcoolisé	12	60
Chavin désalcoolisé Cabernet Merlot	12	60



Prix nets en euros. T.V.A. à 10 % sur la nourriture et les boissons non alcoolisées, à 20 % sur les boissons alcoolisées, service compris.

Moyens de paiement acceptés

- Espèces selon l'article D112-3 du code monétaire et financier
- Cartes de crédit : American Express, JCB, MasterCard, Visa

Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.

Santé publique

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Selon l'article L3342-1 du code de la santé publique, il est interdit de vendre ou offrir à titre gratuit, à des mineurs de moins de 16 ans, des boissons alcoolisées à consommer sur place ou à emporter.

Le consommateur a la possibilité de demander le service d'eau potable et gratuite.

Si vous suivez un régime particulier ou êtes sujet à des allergies et souhaitez en savoir plus à propos des ingrédients utilisés, la liste des allergènes est disponible sur demande.

Provenance de nos viandes

Naissance / élevage / abattage

Gigot d'agneau : France / France / France

Steak haché de bœuf : France / France / France

Paleron : Allemagne / Allemagne / Allemagne

Suprême de volaille : France / France / France

Saucisse de volaille : UE / UE / UE

Bacon : UE / UE / UE

 Plats végétariens

 Plats avec porc

 Plats signature



PARTAGEZ VOTRE INSTANT EYLAU PARIS



Du lundi au dimanche
De 12h à 23h30



cote des roses

By our side this season: Cote des Roses, by Gérard Bertrand.

A wine that celebrates the Mediterranean way of life,
born in the lands of Languedoc.

The vineyards spread along the coast, warmed by the sun,
soft sea breezes and natural soils.

A symbol of this invitation to travel, its iconic bottle is carefully shaped
with a rose-shaped base.

It recalls a bouquet being offered, a moment to share, a memory
to take with you.

In the glass, Cote des Roses is light and fresh,
with notes of summer fruits, flowers and citrus.

Here, everything invites you to stay a little longer:
glasses clinking, relaxed conversations, the sun staying just a bit longer
and that special feeling of being somewhere else, without ever leaving Paris.

This summer, let yourself be carried by the moment.

Cote des Roses takes up residence on our rooftop,
bringing a breath of Mediterranean air to the capital.

From Monday to Sunday
From 12:00 PM to 11:30 PM

CHEF'S SUGGESTIONS



TO BE DISCOVERED EVERY DAY
FROM 12:00 PM TO 2:30 PM
AND FROM 7:00 PM TO 9:30 PM

STARTER / MAIN / DESSERT	46
STARTER / MAIN OR MAIN / DESSERT	38
STARTER OR DESSERT	14
MAIN	28

TO SHARE - 69


A CUT TO SHARE – MEAT OR FISH, DEPENDING ON THE MARKET

Served with embers-roasted potatoes and grilled peppers



List of allergens available upon request.
Prices in € include VAT (10% food, 20% alcoholic beverages) — Cheques not accepted.
Consuming raw or undercooked foods may increase the risk of foodborne illness,
particularly for vulnerable individuals (children, pregnant women, elderly people, or those with weakened immune systems)



THE DELIGHTS OF EYLAU PARIS


From 12:00 PM to 10:30 PM

TARTARE OF THE DAY - 27 
Served with baby gem lettuce

BEEF CARPACCIO - 27
Pesto, arugula and Parmesan shavings
Served with baby potatoes

FRENCH-STYLE CAESAR SALAD - 26  
Chicken, romaine lettuce, cherry tomatoes, garlic croutons, bacon, hard-boiled egg, Comté shavings and homemade Caesar dressing


SIGNATURE SALAD - 28  
Beetroot, pine nuts, truffle, croutons, Comté rosé emulsion and Comté crisps

PIZZA EYLAU CHEESE - 24 
Goat cheese and honey

PIZZA EYLAU GOURMANDE - 26
Beef patty, caramelized onions, cheddar and spicy sauce

PIZZA EYLAU VERDE - 27 
Pistachio pesto, stracciatella, arugula and sun-dried tomatoes

CROQUE SHARING BOARD: VEGETARIAN AND CLASSIC - 28
Served with baby gem lettuce

EYLAU BURGER - 29 
Brasero-grilled beef patty flambéed with cognac, cheddar, red onion compote, gherkin pickles and cocktail sauce. Served with baby potatoes
Adds on: cheddar, bacon, sunny side up egg, baby gem lettuce - 3.50

MIX & MATCH - 37 
A selection of cured meats and matured cheeses

SIDE DISH - 9

POTATOES COOKED IN EMBERS

Sauces of your choice:

White sauce with cream, chives and lime

Chien sauce with herbs, shallots, onions and lemon

GRILLED BELL PEPPERS

ROMAINE LETTUCE SALAD WITH POMEGRANATE AND CITRUS

BRAISED BABY GEM LETTUCE

SWEET TREATS

COTE DES ROSES SCOOP - 13,50

Raspberry sorbet, shot of rosé Cote des Roses

DESSERT OF THE MONTH - 14

FRUIT SALAD - 12

ICE CREAMS

1 SCOOP - 4,50

2 SCOOPS - 8

3 SCOOPS - 12

List of allergens available upon request.

Prices in € include VAT (10% food, 20% alcoholic beverages) — Cheques not accepted.
Consuming raw or undercooked foods may increase the risk of foodborne illness,
particularly for vulnerable individuals (children, pregnant women, elderly people, or those with weakened immune systems)

List of allergens available upon request.

Prices in € include VAT (10% food, 20% alcoholic beverages) — Cheques not accepted.
Consuming raw or undercooked foods may increase the risk of foodborne illness,
particularly for vulnerable individuals (children, pregnant women, elderly people, or those with weakened immune systems)

HAPPY HOUR

EVERY DAY
FROM 4 PM
TO 6 PM



BEERS – 6
WINE BY THE GLASS – 10
Excluding champagne
COCKTAILS – 16
SOFT DRINKS – 6

CLASSIC COCKTAILS - 19

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco Brut Bottega Poeti, Perrier

ST GERMAIN SPRITZ

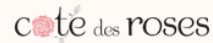
Saint-Germain liqueur, Brut French Cancan sparkling wine, Perrier

COCKTAIL ON REQUEST

SIGNATURE COCKTAIL - 19

PALOMA ROSÉ

Cote des Roses Rosé Art Edition, Patrón Silver tequila, grapefruit juice, grapefruit syrup, and pink salt fleur de sel



GOOSE AFFAIR

Grey Goose Original vodka, Saint-Germain liqueur, lime juice and passion fruit juice



FUMÉE SACRÉE

Mezcal Unión, Bénédictine D.O.M., lime juice, agave syrup and Washington smoked salt

BOMBAY TWIST

Bombay Sapphire gin, cucumber, ginger syrup and lime juice



SUNSET LOVER

Grey Goose Red Berry vodka, strawberry juice, lemon juice and basil syrup

CHAMPAGNES

Pommery Apanage Brut

Pommery Blanc de Blancs

Dom Pérignon



12.5 cl	75 cl
24	145
30	185
	599

SPARKLING WINES

Italie, DOC, Bottega Poeti Prosecco Brut

French Cancan, Brut Nature Blanc – BIO – Gérard Bertrand

French Cancan, Brut Nature Rosé – BIO – Gérard Bertrand

Esprit de Cote des Roses, Brut Rosé – Gérard Bertrand



GÉRARD BERTRAND

12.5 cl	75 cl
14	70
14	70
14	70
14	70

ORANGE WINE

Orange Gold, Vin de France – BIO – Gérard Bertrand

12.5 cl	75 cl
12	70

WHITE WINES

	12.5 cl	75 cl
La Grande Bleue, IGP Méditerranée – Organic – Gérard Bertrand	12	70
Naturalys Chardonnay, IGP Pays d'Oc – Organic – Gérard Bertrand	14	80
AOC Gloire de Chablis, J. Moreau & Fils	14	80
Domaine de l'Aigle Gewurztraminer, AOP Limoux – DEMETER – Gérard Bertrand	16	85
Domaine de Régis, Pouilly-Fumé		75
Cigalus Blanc, IGP Pays d'Oc – DEMETER – Gérard Bertrand		85

ROSÉ WINES

	12.5 cl	75 cl
Cote des Roses Rosé, Art Edition, AOP Languedoc – Gérard Bertrand	12	70
Côtes de provence rosé Whispering Angel 2024	14	80
Hampton Water, AOP Languedoc – Gérard Bertrand	16	85

RED WINES

	12.5 cl	75 cl
Héritage Pic Saint Loup, AOP Pic Saint Loup – Gérard Bertrand	12	70
Naturalys Merlot, IGP Pays d'Oc – BIO – Gérard Bertrand	14	80
VDF Bouchard & Fils Pinot Noir	16	85
Le Corbières de Georges, AOP Corbières – Gérard Bertrand	14	80
Château des Landes, Cuvée prestife Lussac Saint Emilion	14	75
Gigondas, La Marasque		85

SPIRITS

(Mixing +3€)

	5 cl		5 cl
GIN		VODKA	
Beefeater London Dry Gin	12	Absolut Vodka	14
Bombay Sapphire	14	Grey Goose Original	14
Hendrick's Gin	16	Grey Goose Red Berry	16
		Belvedere Vodka	16
WHISKY	5 cl		
Dewar's 12-Year-Old	12	RUM	5 cl
Maker's Mark	14	Bacardi Carta Blanca	14
Angel's Envy	16	Bacardi Oro	16
Laphroaig 10-Year-Old	18	Diplomatico	18
TEQUILA	5 cl	ARMAGNAC	5 cl
Mezcal Unión	14	Clés des Ducs VSOP	16
Patrón Silver	16		
		COGNAC	5 cl
		Martel VSOP	22
		Hennessy XO	32

BEER - 9

BRASSERIE LA PARISIENNE

Blonde ale
La Titi Parisienne IPA
White beer

SOFTS - 8

Coca-Cola	33cl
Coca-Cola Zero	33cl
Perrier	33cl
Orangina	33cl
Sprite	25cl
Red Bull	25cl
Sugar-free Red Bull	25cl
Schweppes Tonic	25cl
Ginger Ale	20cl
Ginger Beer	20cl

FRESH JUICES - 8

Orange	25cl
Grapefruit	25cl

COFFEE



LOMI "J'AI DEUX AMOURS"

Espresso	6
Double espresso	7
Long espresso	7
Cappuccino	8
Latte	8

MINERAL WATERS

	50cl	1L
Evian	6	9
Badoit	6	9

ICED TEA OF THE DAY

Glass (25 cl) - 8
To share (75cl) - 18



TEA - 9

Dilmah

Brilliant Breakfast
Earl Grey
Green tea
Mint tea
Chamomile infusion

NON-ALCOHOLIC DRINKS

ZERO % COCKTAILS- 17

ALCOHOL-FREE SPRITZ

LA VIE EN ROSE

Hibiscus, coconut milk, apple juice, lemon juice and vanilla syrup

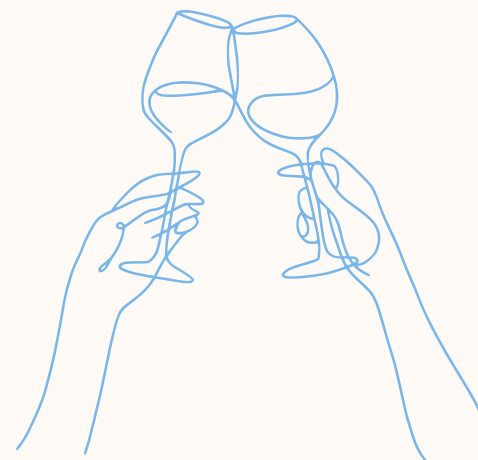
BEER - 9

LA PARISIENNE ALCOHOL-FREE BEER

DE-ALCOHOLIZED WINES



	12.5 cl	75 cl
Chavin de-alcoholized Sauvignon Blanc	12	60
Chavin de-alcoholized Rosé	12	60
Chavin de-alcoholized Cabernet Merlot	12	60



Net prices in euros. VAT is applied at 10% on food and non-alcoholic beverages, and 20% on alcoholic beverages. Service included.

Accepted payment methods

Cash, in accordance with Article D112-3 of the Monetary and Financial Code
Credit cards: American Express, JCB, MasterCard, Visa

Payment by cheque is not accepted, in accordance with Article L112-8 of the Monetary and Financial Code.

Public health

Excessive alcohol consumption is harmful to health. Please drink responsibly.

In accordance with Article L3342-1 of the Public Health Code, it is prohibited to sell or offer alcoholic beverages, free of charge or otherwise, to minors under the age of 16, whether for consumption on the premises or to take away.

Customers may request free, potable drinking water.

If you follow a specific diet or suffer from allergies and would like more information about the ingredients used, the list of allergens is available upon request.

Origin of our meats

Birth / Rearing / Slaughter

Leg of lamb: France / France / France

Beef patty: France / France / France

Beef chuck (paleron): Germany / Germany / Germany

Poultry supreme: France / France / France

Poultry sausage: EU / EU / EU

Bacon: EU / EU / EU

 Vegetarian dishes

 Dishes with pork

 Signature dishes



SHARE YOUR EYLAU PARIS MOMENT



From Monday to Sunday
From 12:00 PM to 11:30 PM