EYLAU PARIS!

ROOFTOP

Du lundi au dimanche
De 12h à 23h30

Cuisine ouverte de 12h à 15h et de 17h à 22h30

Bienvenue
dans La Bulle d'Eylau

Le Canopy Paris Eiffel Tower aurait pu s'arrêter au sixième étage.
Un septième a pourtant été imaginé pour une seule raison :
offrir une vue d'exception, réservée à quelques privilégiés.

Au-dessus des toits de Paris, la ville s'étend à perte de vue.
À la tombée de la nuit, les lumières scintillent, la Tour Eiffel s'illumine,
et depuis La Bulle d'Eylau, le spectacle se dévoile
sous un angle unique. Ici, Paris se contemple comme nulle part ailleurs.

BOMBAY SAPPHIRE

L'Heure Bleue by Bombay Sapphire

Pour la saison hivernale, La Bulle d'Eylau accueille Bombay Sapphire
dans un écrin unique avec vue sur la Tour Eiffel.
Au cœur de ce cocon panoramique chauffé, laissez-vous porter
par une expérience immersive mêlant cocktails signature,
ambiance feutrée et plaisirs réconfortants.
Une invitation à redécouvrir l'hiver parisien sous son plus beau jour.

ENTRÉES

ŒUF EN MEURETTE - 12
Eclats de châtaigne, tuile de pain à la moelle

RAVIOLE D'ESCARGOTS PERSILLÉS - 16
Morilles farcies, émulsion au vin jaune et lait d'amande

PLATS

BLANQUETTE DE VEAU - 24
Riz pilaf au safran et chips de riz

FILET DE DAURADE ROYALE - 27
Aïoli et petits légumes

LE BOURGUIGNON REVISITÉ - 29,5
Bœuf mijoté au vin rouge et au gin, carottes fanes, mousseline de pommes de terre à la truffe et chips de couenne au paprika

DESSERTS

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE - 13,50
Crumble, glace myrtille-violette

DESSERT DU JOUR - 14

MENU ENFANT - 17 Jusqu'à 12 ans inclus

PLATS
Steack haché, frites
ou
Pêche du jour, petits légumes de saison

DESSERT
Pain perdu, caramel beurre salé & boule de glace

Plats végétariens (P) Plats avec porc Plats signature

Liste d'allergènes sur demande.
Prix en €, TVA incluse (10% nourriture, 20% boissons alcoolisées) — Chèques non acceptés.
La consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire, particulièrement chez les personnes fragiles (enfants, femmes enceintes, personnes âgées ou immunodéprimées)

LES DÉLICES DE LA BULLE D'EYLAU

LA VÉRITABLE SOUPE À L'OIGNON - 17

VELOUTÉ DU MOIS OU BOUILLON DE SAISON - 19

CAMEMBERT RÔTI - 19
Miel, romarin et toasts

POKE BOWL HIVERNAL - 24
Saumon gravlax à la betterave, avocat, poire pochée au vin rouge, champignons, riz vinaigré, chips de tapioca, sauce yaourt, menthe et citron vert

SALADE CÉSAR À LA FRANÇAISE - 26 (P)
Poulet, salade romaine, tomates cerises, croûtons à l'ail, bacon, œuf dur, copeaux de comté et sauce César maison

PÂTES DU MOMENT - 22

FOCCACIA SAVOYARDE - 22 (P)
Pommes de terre, jambon cru, lard, sauce reblochon

PIZZA EYLAU - 22
Sauce tomate, poivrons, oignons rouges, champignons, aubergines confites et olives

PIZZA NORDIQUE EYLAU - 26
Crème fraîche, saumon fumé, pommes de terre, oignons, citron et origan

FRENCH BURGER - 29
Gigot d'agneau cuit 7 heures, aïoli au romarin, comté, pickles de moutarde, roquette et oignons frits. Accompagné de frites

EYLAU BURGER - 29
Steak haché flambé au cognac, cheddar, compotée d'oignons rouges, pickles de cornichons et sauce cocktail. Accompagné de frites
Suppléments : cheddar, bacon, œuf au plat, sucrine - 3.50

MIX & MATCH - 37 (P)
Planche mixte de charcuteries et fromages affinés

ACCOMPAGNEMENTS - 9

ALIGOT
FRITES
POÊLÉE DE HARICOTS VERTS
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS PERSILLÉS
SALADE VERTE AUX AGRUMES

Liste d'allergènes sur demande.
Prix en €, TVA incluse (10% nourriture, 20% boissons alcoolisées) — Chèques non acceptés.
La consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire, particulièrement chez les personnes fragiles (enfants, femmes enceintes, personnes âgées ou immunodéprimées)

COCKTAILS BOMBAY - 19

BOMBAY SAPPHIRE GIN & TONIC
Bombay Sapphire gin, tonic water et citron vert

FRENCH & TONIC
Bombay Sapphire gin, liqueur de sureau Saint-Germain, tonic water et citron vert

SAPPHIRE PEACH & LEMON SPRITZ
Bombay Sapphire gin, orangina, vin pétillant French Cancan brut, sirop de pêche

COCKTAILS SIGNATURE - 19

CLEM & GOOSE
Vodka Grey Goose Citron, liqueur de marasquin, jus de clémentine,
sirop de sucre de canne et jus de citron jaune

MEXICAN MULE
Tequila Patron Silver, jus de citron vert, ginger beer et piment

GOLDEN PEAR
Bourbon Angel's Envy, Vodka Grey Goose Poire, sirop d'érable, jus de citron jaune

CHAMPAGNES	12.5cl	75cl
Pommery Apanage Brut	24	145
Pommery Blanc de Blancs	30	185
Ruinart brut		280
Dom Pérignon		599

VINS PÉTILLANTS		
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

VINS BLANCS		
Naturalys Chardonnay, IGP Pays d'Oc – BIO – Gérard Bertrand	14	70
AOC Gloire de Chablis, J. Moreau & Fils	16	80
Cigalus Blanc, IGP Pays d'Oc - DEMETER - Gérard Bertrand	18	95

VINS ROSÉS		
Cote des Roses, Art Edition, AOP Languedoc - Gérard Bertrand	14	70

VIN ORANGE		
Orange Gold, Vin de France – BIO – Gérard Bertrand	12	70

VINS ROUGES		
Naturalys Merlot, IGP Pays d'Oc – BIO – Gérard Bertrand	14	70
Château des Landes, Cuvée Prestige Lussac Saint Emilion	16	80
VDF Bouchard & Fils Pinot Noir	18	90

Liste d'allergènes sur demande — L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix en €, TVA incluse (10% nourriture, 20% boissons alcoolisées) — Chèques non acceptés

LES SANS ALCOOL

COCKTAIL ZÉRO % - 17

EARLY GREY

Jus de pomme, infusion thé earl grey et cannelle, jus de citron vert

BIÈRE - 9

La Parisienne sans alcool

VINS DÉSALCOOLISÉS - 9

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

Liste d'allergènes sur demande — L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix en €, TVA incluse (10% nourriture, 20% boissons alcoolisées) — Chèques non acceptés

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
Red Bull	25cl
Red Bull sans sucre	25cl
Schweppes Tonic	25cl
Ginger Beer	20cl

EAUX MINÉRALES

	50cl	1L
Evian	6	9
Badoit	6	9

VIN CHAUD - 15

Recette du chef

CHOCOLAT CHAUD - 10

By Valrhona

CAFÉS

LOMI "J'AI DEUX AMOURS"

Espresso	6
Double Espresso	7
Allongé	7
Cappuccino	8
Latte	8

THÉS - 9

Thé noir de Ceylan – Brilliant Breakfast
Thé noir de Ceylan – Earl Grey Original
Thé vert de Chine – Sencha Extra Spécial
Thé vert de Chine au jasmin
Infusion de feuilles de menthe poivrée
Infusion pomme, cannelle & orange

Liste d'allergènes sur demande — L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix en €, TVA incluse (10% nourriture, 20% boissons alcoolisées) — Chèques non acceptés

SPIRITUEUX (Mixer +3€)

GIN	5cl
Bombay Sapphire	14
Beefeater Dry Gin	14
Hendricks	16

WHISKY	5cl
Dewar's 12 ans	12
Makers Mark	14
Angel's Envy	16
Laphroaig 10 ans	18

TEQUILA	5cl
Patrón Silver	14
Mezcal	14

VODKA	5cl
Absolut Blue	14
Grey Goose Original	16
Grey Goose Poire	16
Belvedère	18

RHUM	5cl
Bacardi Carta Blanca	14
Bacardi Oro	16
Diplomatico	18

ARMAGNAC	5cl
Clés des Ducs VSOP	16

COGNAC	5cl
Martel VSOP	22
Hennessy XO	32

Liste d'allergènes sur demande — L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix en €, TVA incluse (10% nourriture, 20% boissons alcoolisées) — Chèques non acceptés

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 alcolisées à consommer sur place ou à emporter.

Le consommateur a la possibilité de demander le service d'eau filtrée 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
Poitrine fumée : FR / FR / FR
Veau : FR / FR / FR
Bœuf : DE / DE / AR
Agneau : GB / GB / GB

EYLAU PARIS!

ROOFTOP

From Monday to Sunday
From 12 pm to 11:30 pm

Kitchen open from noon to 3 PM
and from 5 PM to 10:30 PM

Welcome to La Bulle d'Eylau

The Canopy Paris Eiffel Tower could have stopped at the sixth floor.
Yet a seventh was envisioned for one reason alone:
to offer an exceptional view, reserved for a privileged few.
High above the rooftops of Paris, the city stretches as far as the eye can see.
As night falls, the lights begin to sparkle, the Eiffel Tower comes to life,
and from La Bulle d'Eylau, the view unfolds
from a truly unique perspective.
Here, Paris can be admired like nowhere else.

BOMBAY SAPPHIRE

L'Heure Bleue by Bombay Sapphire

For the winter season, La Bulle d'Eylau welcomes Bombay Sapphire
in a unique setting overlooking the Eiffel Tower.
In the heart of this heated panoramic cocoon, let yourself be carried away
by an immersive experience blending signature cocktails,
an intimate atmosphere and comforting indulgences.
An invitation to rediscover Parisian winter at its most enchanting.

STARTERS

POACHED EGG IN RED WINE SAUCE - 12
Chestnut crumbs and a bone marrow bread tuile

PARSLEY SNAIL RAVIOLI - 16
Stuffed morels, vin jaune and almond milk foam

MAINS

VEAL BLANQUETTE - 24
Saffron pilaf rice with crispy rice chips

SEA BREAM FILLET - 27
Aïoli and seasonal vegetables

REIMAGINED BEEF BOURGUIGNON - 29,5
Reimagined with gin and red wine, baby carrots, truffled potato mousseline and paprika pork crackling crisps

DESSERTS

RED WINE POACHED PEAR – 13.50
Crumble, blueberry & violet ice cream

DESSERT OF THE DAY - 14

KIDS MENU - 17 Up to age 12

MAINS
Ground steak, french fries
or
Catch of the day, seasonal vegetables

DESSERT
French toast, salted caramel & scoop of ice cream

Vegetarian dishes (P) Dishes containing pork Signature dishes

Allergen information available upon request.
Prices are in euros (€), VAT included (10% on food, 20% on alcoholic beverages). Cheques are not accepted.
*The consumption of raw or undercooked foods may increase the risk of foodborne illness, particularly for vulnerable individuals, including children, pregnant women, older adults, and people with weakened immune systems.

LA BULLE D'EYLAU DELIGHTS

TRADITIONAL FRENCH ONION SOUP - 17

SOUP OF THE MONTH OR SEASONAL BROTH – 19

BAKED CAMEMBERT – 19
Honey, rosemary and toast

WINTER POKE BOWL - 24
Beetroot-cured gravlax salmon, avocado, red wine poached pear, mushrooms, seasoned sushi rice, tapioca crisps, yogurt sauce, mint and lime

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

PASTA OF THE DAY – 22

SAVOY-STYLE FOCACCIA - 22 (P)
Potatoes, cured ham, bacon and Reblochon cheese sauce

EYLAU PIZZA - 22
Tomato sauce, bell peppers, red onion, mushrooms, candied eggplants and olives

EYLAU NORDIC PIZZA - 26
Crème fraîche, smoked salmon, potatoes, onions, lemon and oregano

FRENCH BURGER - 29
7-hour slow-cooked leg of lamb, rosemary aïoli, Comté cheese, mustard pickles, rocket leaves and crispy fried onions. Served with french fries

EYLAU BURGER - 29
Beef patty flambéed with cognac, cheddar, red onion compote, gherkin pickles and cocktail sauce. Served with french fries
Add-ons: cheddar, bacon, sunny side up egg, baby gem lettuce - 3.50

MIX & MATCH - 37 (P)
Charcuterie and cheese board

SIDE DISHES - 9

ALIGOT
FRENCH FRIES
SAUTÉED GREEN BEANS
SAUTÉED PARSLEY MUSHROOMS
GREEN SALAD WITH CITRUS FRUITS

Allergen information available upon request.
Prices are in euros (€), VAT included (10% on food, 20% on alcoholic beverages). Cheques are not accepted.
*The consumption of raw or undercooked foods may increase the risk of foodborne illness, particularly for vulnerable individuals, including children, pregnant women, older adults, and people with weakened immune systems.

BOMBAY COCKTAILS - 19

BOMBAY SAPPHIRE GIN & TONIC
Bombay Sapphire gin, tonic water and lime

FRENCH & TONIC
Bombay Sapphire gin, St-Germain Elderflower liqueur, tonic water and lime

SAPPHIRE PEACH & LEMON SPRITZ
Bombay Sapphire gin, Orangina, French Cancan Brut sparkling wine and peach syrup

SIGNATURE COCKTAILS - 19

CLEM & GOOSE
Grey Goose Lemon Vodka, Maraschino liqueur, clementine juice, cane sugar syrup and lemon juice

MEXICAN MULE
Patrón Silver tequila, lime juice, ginger beer and chili pepper

GOLDEN PEAR
Angel's Envy Bourbon, Grey Goose Pear Vodka, maple syrup and lemon juice

Allergen list available upon request — Excessive alcohol consumption is harmful to health; please drink responsibly.
Prices in € include VAT (10% food, 20% alcoholic beverages) — cheques not accepted

CHAMPAGNES

	12.5cl	75cl
Pommery Apanage Brut	24	145
Pommery Blanc de Blancs	30	185
Ruinart brut		280
Dom Pérignon		599

SPARKLING WINES

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

WHITE WINES

Naturalys Chardonnay, IGP Pays d'Oc – BIO – Gérard Bertrand	14	70
AOC Gloire de Chablis, J. Moreau & Fils	16	80
Cigalus Blanc, IGP Pays d'Oc - DEMETER - Gérard Bertrand	18	95

ROSÉ WINES

Cote des Roses, Art Edition, AOP Languedoc - Gérard Bertrand	14	70

ORANGE WINES

Orange Gold, Vin de France – BIO – Gérard Bertrand	12	70

RED WINES

Naturalys Merlot, IGP Pays d'Oc – BIO – Gérard Bertrand	14	70
Château des Landes, Cuvée prestife Lussac Saint Emilion	16	80
VDF Bouchard & Fils Pinot Noir	18	90

Allergen list available upon request — Excessive alcohol consumption is harmful to health; please drink responsibly.
Prices in € include VAT (10% food, 20% alcoholic beverages) — cheques not accepted

NON-ALCOHOLIC DRINKS

0% COCKTAIL - 17

EARLY GREY

Apple juice, Earl Grey tea and cinnamon infusion, fresh lime juice

BEER - 9

La Parisienne Alcohol-Free

DE-ALCOHOLIZED WINES - 9

	12.5cl	75cl
Chavin Alcohol-Free White Sauvignon	12	60
Chavin Alcohol-Free Rosé	12	60
Chavin Alcohol-Free Red Cabernet Merlot	12	60

Allergen list available upon request — Excessive alcohol consumption is harmful to health; please drink responsibly.
Prices in € include VAT (10% food, 20% alcoholic beverages) — cheques not accepted

BEERS - 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
Red Bull	25cl
Red Bull sugar-free	25cl
Schweppes Tonic	25cl
Ginger Beer	20cl

MINERAL WATERS

	50cl	1L
Evian	6	9
Badoit	6	9

MULLED WINE - 15

Chef's Recipe

HOT CHOCOLATE - 10

By Valrhona

COFFEE

LOMI "J'AI DEUX AMOURS"

Espresso	6
Double espresso	7
long coffee	7
Cappuccino	8
Latte	8

TEA - 9

Ceylon Black Tea – Brilliant Breakfast
Ceylon Black Tea – Original Earl Grey
Chinese Green Tea – Extra Special Sencha
Chinese Green Tea with Jasmine
Peppermint Leaf Infusion
Apple, Cinnamon & Orange Infusion

Allergen list available upon request — Excessive alcohol consumption is harmful to health; please drink responsibly.
Prices in € include VAT (10% food, 20% alcoholic beverages) — cheques not accepted

SPIRITS (Mixing +3€)

GIN	5cl
Bombay Sapphire	14
Beefeater Dry Gin	14
Hendricks	16

WHISKY	5cl
Dewar's 12 years	12
Makers Mark	14
Angel's Envy	16
Laphroaig 10 years	18

TEQUILA	5cl
Patrón Silver	14
Mezcal	14

VODKA	5cl
Absolut Blue	14
Grey Goose Original	16
Grey Goose Peer	16
Belvedère	18

RUM	5cl
Bacardi Carta Blanca	14
Bacardi Oro	16
Diplomatico	18

ARMAGNAC	5cl
Clés des Ducs VSOP	16

COGNAC	5cl
Martel VSOP	22
Hennessy XO	32

List of allergens available upon request — Excessive alcohol consumption is harmful to health. Please drink responsibly.
Prices in € include VAT (10% food, 20% alcoholic beverages) — Cheques not accepted

Prices are net and quoted in euros. VAT is included at 10% on food and non-alcoholic beverages, and at 20% on alcoholic beverages. Service included.

Accepted Payment Methods

- Cash accepted in accordance with Article D112-3 of the French Monetary and Financial Code.
- Accepted credit cards: American Express, JCB, Mastercard, Visa.
- Cheques are not accepted in accordance with Article L112-8 of the French Monetary and Financial Code.

Public Health Information

In accordance with Article L3342-1 of the French Public Health Code, the sale or free provision of alcoholic beverages, whether for on-site consumption or takeaway, to minors under the age of 16 is prohibited.

Guests may request complimentary filtered water at any time.

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

Origin of our meat

Birth / Rearing / Slaughter
Smoked pork belly: FR / FR / FR
Veal: FR / FR / FR
Beef: DE / DE / AR
Lamb: UK/ UK / UK