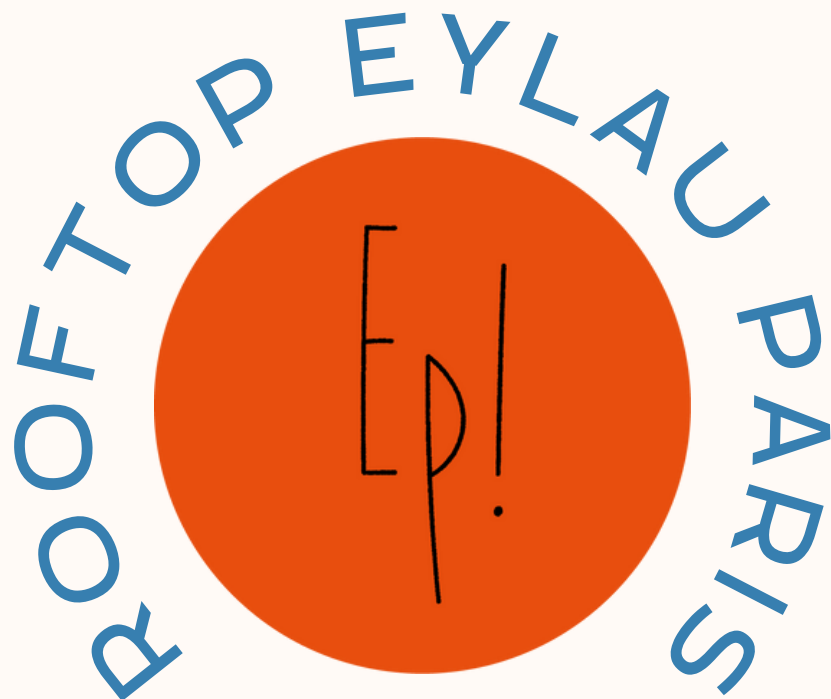




EATING – CHILLING – DRINKING

VOTRE AVIS COMPTE



EYLAU
PARIS!
ROOFTOP

Sous le soleil d'Eylau Paris, les beaux jours reprennent de la hauteur !

La terrasse emblématique perchée au sommet du Canopy by Hilton Paris Eiffel Tower rouvre ses portes, prête à faire vibrer les longues journées et les soirées douces d'un air estival et épicurien.

Un nouvel élan souffle sur le rooftop : le Chef Rémy Ribeaucourt s'installe aux commandes avec une carte de saison haute en couleurs et en saveurs, pensée autour de produits frais et locaux. Eylau Paris devient à nouveau le terrain de jeu préféré des bons vivants : afterworks détendus, dîners entre amis ou cocktails signature face à la Dame de Fer... le spot réunit tous les plaisirs.

Les amateurs de bons verres trinqueront avec "French Cancan" de Gérard Bertrand, une collection de vins aussi pétillante que le rooftop lui-même. Les becs sucrés craqueront pour les glaces artisanales d'Ice Mama Paris, twist rafraîchissant entre deux éclats de rire.

Un été au sommet vous tend les bras.

Du lundi au dimanche
De 12h à 23h30

MENU DU CHEF



A DÉCOUVRIR TOUS LES JOURS

DE 12H À 14H30

ET DE 19H À 21H30

ENTRÉES

ENTRÉE DU JOUR AU CHOIX

PLATS

PIÈCE DU BOUCHER

ou

POISSON SELON L'ARRIVAGE

ou

CRÉATION VÉGÉTARIENNE DU JOUR 

DESSERTS

DESSERT DU JOUR AU CHOIX

ENTRÉE OU DESSERT	14
UN PLAT	28
DEUX PLATS	38
TROIS PLATS	46



Provenance de nos viandes :
Naissance / Elevage / Abattage
Gigot d'agneau : France / France / France
Steak haché de boeuf : France / France / France
Paleron : Allemagne / Allemagne / Allemagne
Supreme de volaille : France / France / France
Saucisse de volaille : UE / UE / UE
Bacon : UE / UE / UE

 Plats végétariens

 Plats avec porc

 Plats signature

Liste d'allergènes sur demande

Prix en €, TVA incluse (10% nourriture, 20% boissons alcoolisées) — Chèques non acceptés

EYLAU À CROQUER ET PARTAGER Disponible de 12h à 22h30

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS DE LA DAME DE FER - 26



Assortiment de fromages de la Ferme De La Tremblaye (Ferme agroécologique certifiée Bio et B-Corp)

PLANCHE DE CHARCUTERIE - 26



Saucisson, chorizo, jambon de Paris, jambon cru, terrine ou paté en croute

PLANCHE MIXTE - 37



Saucisson, chorizo, jambon serrano, brie de Nangis, pavé de Paris, persillé de chèvre

PIZZA EYLAU CLASSIQUE - 21



Pâte croustillante, mozzarella Fior di Latte, sauce tomate italienne authentique

PIZZA PARISIENNE - 24



Jambon de paris, pesto, oignons rouges et roquette

PIZZA EYLAU PARIS CHEESE - 26



Brie de Nangie, Persillé de chèvre et camembert bio

FOCACCIA VERDE - 29



Fromage, pesto verde et pousses de roquette

FOCACCIA À LA TRUFFE - 36



Copeaux de parmesan et pousses de roquette

CROQUE EYLAU, SUCRINE ASSAISONNÉE À L'HUILE D'OLIVE BIO - 20



Pain de mie, jambon de Paris, sauce Mornay, mayonnaise pimentée

BURGER SELON L'HUMEUR DE LA DAME DE FER - 29



Cheddar rouge, compote d'oignons et pickles

Suppléments : cheddar, bacon, œuf au plat, salade - 2,50

SALADE EYLAU DANS L'ESPRIT D'UNE NIÇOISE - 23

Laitue, olives taggiasche, ventrèche de thon, haricots verts, tomates cerises, œuf dur, copeaux de parmesan, croutons, vinaigrette balsamique

AVE CAESAR - 26



Cœur de sucrines, poulet, œuf dur, tomates cerises, copeaux de parmesan, croutons, anchois, bacon, sauce césar

ACCOMPAGNEMENTS - 8

CAVIAR D'AUBERGINES

POMMES DE TERRE GRENAILLE

FRICASSÉE DE LÉGUMES DE SAISON

SALADE DE SUCRINE

SUCRÉ

COUPE GLACÉE EYLAU FRENCH CANCAN - 13,50

Sorbet framboise litchi, shot de rosé French Cancan et éclats de mendiants de noisette

PÂTISSERIES CARETTE - 15

CAFÉ OU THÉ GOURMAND - 18,5

GLACES ICE MAMA

Ice Mama, une histoire de glaces artisanales qui crée selon les saisons et les envies de nos clients une glace gourmande, saine et savoureuse.

Les glaces Ice Mama sont de véritables surprises qui offrent à chaque dégustation un vrai moment de plaisir.

Ice Mama, le glacier créateur de bonheur.

1 BOULE - 4,50

2 BOULES - 8

3 BOULES - 12

TOPPING - 1





HAPPY HOUR

-50% de 17h à 19h
Cocktails classiques,
vins au verre, bières & softs



COCKTAILS CLASSIQUES - 19

APÉROL SPRITZ

Apérol, Prosecco Brut Bottega Poeti, Perrier

SAINT GERMAIN SPRITZ

COCKTAIL À LA DEMANDE

COCKTAILS FRENCH CANCAN - 19



TRICK OR TREAT

Vin Orange Gold, sirop de gingembre, liqueur de mandarine Napoléon

ROSEMARY GOLD

Vin Orange Gold, liqueur de sureau St Germain, tonic, romarin du jardin

LOVE AFFAIR

French Cancan Brut, vodka Absolut, sirop de vanille, liqueur de passion Fair, jus de citron vert, jus de passion

CHÉRIE CHÉRIE

French Cancan Rosé, gin Hendrick's, purée de framboise, sirop de rose, liqueur de litchi Soho

COCKTAILS ZERO - 17

RED FRUIT DELIGHT

Purée de fruits rouges, jus de pomme, crème de coco, jus de citron

VELVET STORM

Jus de pamplemousse, jus d'orange sanguine, jus de citron, sirop de gingembre

LE GOÛT DE L'ÉVASION

MINT MEXICANO - 19

Tequila Altos Blanco, Mezcal Union, sirop d'agave, Ginger Ale, menthe fraîche



Entre les terres arides du Mexique et la fraîcheur végétale des Andes, ce cocktail marie la puissance de la tequila et du mezcal à la douceur du sirop d'agave. Le ginger ale apporte une touche pétillante et épicée, pendant que la menthe fraîche rafraîchit l'ensemble avec élégance. Un souffle d'ailleurs à chaque gorgée.

TROPICAL AVENUE - 19

Rhum Havana Club, jus d'ananas, jus de mangue, sirop de cannelle, liqueur de cacao, jus de citron



Un cocktail qui sent bon les vacances : le rhum caribéen s'accorde à la douceur fruitée de l'ananas et de la mangue. La cannelle vient twister le tout d'une note épicée, tandis que le cacao ajoute une subtile touche gourmande en fin de bouche. Un aller simple vers les tropiques.

SWEET & SOUR FRIENDS - 19

Liqueur Italicus, vermouth blanc Routin, jus de citron, sucre de canne



La rencontre entre l'amertume florale de l'Italicus, la rondeur du vermouth blanc et la vivacité du citron, le tout adouci par un trait de sucre de canne. Un cocktail délicat, frais et équilibré, parfait pour commencer la soirée avec légèreté et élégance.

MARTINI DU MAKI - 19

Vodka Absolut au thym, dry martini, thé Earl Grey Dilmah



Un martini réinterprété, à la croisée des chemins entre la Méditerranée et l'Angleterre. Le thym infusé dans la vodka apporte une note aromatique et herbacée, qui se mêle à l'élégance racée du thé Earl Grey. Une création originale, sèche et parfumée, pour amateurs de caractère.

CHAMPAGNE

Pommery Apanage Brut
Pommery Blanc de Blancs



12.5cl	75cl
24	145
30	175

VIN PÉTILLANT

Italie, DOC, Bottega Poeti Prosecco Brut
French Cancan, Brut Nature – Gérard Bertrand
French Cancan, Brut Nature Rosé – Gérard Bertrand
French Cancan, Brut Nature Orange – Gérard Bertrand



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

VIN ROUGE

Héritage Pic Saint Loup, AOP Pic Saint Loup – Gérard Bertrand
Naturalys Cabernet Sauvignon, IGP Pays d'Oc – BIO – Gérard Bertrand
VDF Bouchard & Fils Pinot Noir
Château des Landes, Cuvée Prestige Lussac Saint Emilion
Gigondas, La Marasque
Cune Vina Real Crianza, Espagne

12.5cl	75cl
14	70
16	80
18	90
75	
85	
75	

VIN BLANC

La Grande Bleue, IGP Méditerranée – BIO – Gérard Bertrand
Naturalys Chardonnay, IGP Pays d'Oc – BIO – Gérard Bertrand
Gewurztraminer, Alsace
AOC Gloire de Chablis, J. Moreau & Fils
Domaine de Régis, Pouilly-Fumé
Domaine de l'Aigle Chardonnay, AOP Limoux – Demeter – Gérard Bertrand

12.5cl	75cl
14	70
16	80
75	
18	90
95	
95	

VIN ROSÉ

Côte des Roses Rosé, AOP Languedoc – Gérard Bertrand
IGP Domaine Gordonne Les Gravières Méditerranée
Hampton Water, AOP Languedoc – Gérard Bertrand

12.5cl	75cl
14	70
16	80
18	90

VIN ORANGE

Orange Gold, Vin de France – BIO – Gérard Bertrand

12.5cl	75cl
14	70



Liste d'allergènes sur demande

Prix en €, TVA incluse (10% nourriture, 20% boissons alcoolisées) — Chèques non acceptés

SPIRITUEUX (Mixer +3€)

GIN	5cl	VODKA	
Beefeater Dry Gin	14	Absolut Blue	
Monkey 47	16	Belvedere	
Citadelle	15	Grey Goose	
WHISKY	5cl	RHUM	
Green Spot - Irish Whiskey	15	Havana Club 3 YO	
Johnie Walker Black label	14	Bacardi 8 Ans	
Buffalo Trace	16	Saint James Blanc	
Laphroaig 10 ans	15		
COGNAC	5cl	TEQUILA	
Martell VS	16	Altos Blanco	
		Mezcal Union	
CALVADOS	5cl		
Sassex XO	22		



BIÈRES

BRASSERIE LA PARISIENNE		LEFFE	
La Blonde	9	Abbaye de Leffe	9
La Titi Parisienne I.P.A	9	GALLIA	
La Blanche	9	Follamour	11
Sans alcool	9	Nouveau Western	11

JUS FRAIS - 8

Orange	
Pamplemousse	

SOFTS - 8

Coca Cola	33cl
Coca Cola Zero	33cl
Orangina	25cl
Sprite	25cl
Ginger Beer	25cl
La French Tonic	25cl
Perrier	33cl
Red bull	25CL
Red bull sans sucre	25CL

CAFÉ

LOMI "J'AI DEUX AMOURS"	
Espresso	6
Double Espresso	7
Allongé	7



EAUX

	50cl	1L
Evian	6	9
Badoit	6	9
Eau micro-filtrée plate		4
Eau micro filtrée pétillante		5

ICE TEA MAISON

Thé noir & pêche
Verre (25cl) - 8
A partager (1L) - 18

THÉ & INFUSION - 9

DILMAH
Brilliant breakfast
Earl Grey
Thé vert
Thé à la menthe
Infusion pures feuilles de camomille

Dilmah



EATING – CHILLING – DRINKING

YOUR THOUGHTS MATTER



EYLAU
PARIS!
ROOFTOP

Under the sun of Eylau Paris, the good times are back in full swing!

The emblematic terrace perched atop the Canopy by Hilton Paris Eiffel Tower reopens its doors, ready to bring a summery, epicurean vibe to long days and balmy evenings.

The rooftop gets a new lease of life: Chef Rémy Ribeaucourt takes the helm with a colorful, flavorful seasonal menu based on fresh, local produce.

Eylau Paris once again becomes the favorite playground of epicureans : relaxed afterworks, dinners with friends or signature cocktails facing the Iron Lady... the spot brings together all pleasures.

Drinkers will be delighted by Gérard Bertrand's "French Cancan", a collection of wines as sparkling as the rooftop itself. Those with a sweet tooth will love Ice Mama Paris' artisanal ice creams, a refreshing twist between two bursts of laughter.

A summer at the top awaits you.

Monday to Sunday
From noon to 11:30 PM

CHEF'S MENU



TO DISCOVER EVERY DAY
FROM NOON TO 2:30 PM
AND FROM 7 PM TO 9:30 PM

STARTERS

CHOICE OF DAILY STARTER

MAIN COURSES

BUTCHER'S PIECE

or

FISH ACCORDING TO ARRIVAL

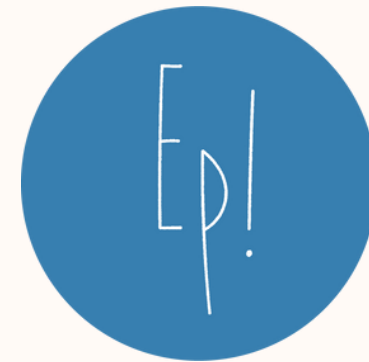
or

VEGETARIAN CREATION OF THE DAY 

DESSERTS

CHOICE OF DAILY DESSERT

STARTER OR DESSERT	14
ONE DISH	28
TWO DISHES	38
THREE DISHES	46



Origin of our meats:
Birth / Rearing / Slaughter
Leg of lamb: France / France / France
Ground beef steak: France / France / France
Chuck steak: Germany / Germany / Germany
Chicken supreme: France / France / France
Poultry sausage: EU / EU / EU
Bacon: EU / EU / EU

 Vegetarian dishes

 Dishes with pork

 Signature dishes

Allergen list available on request

Prices in €, VAT included (10% for food, 20% for alcoholic beverages) — Cheques not accepted

EYLAU TO SAVOR & SHARE Available from noon to 10:30 PM

IRON LADY'S MATURED CHEESE SELECTION - 26

Assorted cheeses from Ferme De La Tremblaye (certified organic and B-Corp agroecological farm)

CHARCUTERIE BOARD - 26

Sausage, chorizo, cured ham, terrine or paté en croute

MIXED BOARD - 37

Sausage, chorizo, Serrano ham, Brie from Nangis, Pavé de Paris, goat cheese with herbs

EYLAU CLASSIC PIZZA - 21

Crispy dough, Fior di Latte mozzarella, authentic Italian tomato sauce

PARISIAN PIZZA - 24

Paris ham, pesto, red onions and arugula

EYLAU PARIS CHEESE PIZZA - 26

Brie de Nangie, Persillé goat cheese and organic camembert

VERDE FOCACCIA- 29

Cheese, green pesto and arugula shoots

TRUFFLE FOCACCIA- 36

San parma shavings and arugula shoots

EYLAU SPICY CROQUE, SUCRINE SALAD WITH ORGANIC OLIVE OIL DRESSING - 20

White bread, Paris ham, Mornay sauce, spicy mayonnaise

IRON LADY'S BURGER - 29

Red cheddar, onion compote and pickles

Add-on: cheddar, bacon, fried egg or salad - 2,50

EYLAU SALAD IN THE SPIRIT OF A NIÇOISE - 23

Lettuce, taggiasche olives, tuna belly, green beans, cherry tomatoes, hard-boiled egg, parmesan shavings, croutons, balsamic vinaigrette

AVE CAESAR- 26

Heart of sucrines, chicken, hard-boiled egg, cherry tomatoes, parmesan shavings, croutons, anchovies, bacon, Caesar sauce

SIDES - 8

EGGPLANT CAVIAR

ROASTED POTATOES

SEASONAL VEGETABLE FRICASSEE

SUCRINE SALAD

SWEET

EYLAU FRENCH CANCAN SCOOP - 13,50

Raspberry lychee sorbet, shot of French Cancan rosé, hazelnut beggar chips

CARETTE DELICACIES - 15

GOURMET COFFEE OR TEA - 18,50

ICE MAMA ICE CREAMS

Ice Mama, a story of artisanal ice cream crafted upon the seasons and our customers' desires in mind—delicious, wholesome, and full of flavor. Ice Mama ice creams are full of surprises, offering a true moment of delight with every bite.

Ice Mama, the ice cream maker creating happiness.

1 SCOOP - 4,50

2 SCOOPS - 8

3 SCOOPS - 12

TOPPING - 1





HAPPY HOUR

-50% from 5 PM to 7 PM

Classic cocktails,
wines by the glass,
beers & soft drinks



COCKTAILS - 19

APÉROL SPRITZ

Aperol, Prosecco Brut Bottega Poeti, Perrier

SAINT GERMAIN SPRITZ

COCKTAIL ON REQUEST

FRENCH CANCAN COCKTAILS - 19



TRICK OR TREAT

Orange Gold wine, ginger syrup, Napoleon mandarin liqueur

ROSEMARY GOLD

Orange Gold wine, elderberry St Germain liqueur, tonic, garden rosemary

LOVE AFFAIR

French Cancan Brut, Absolut vodka, vanilla syrup, passion fruit Fair liqueur, lime juice, passion fruit juice

CHÉRIE CHÉRIE

French Cancan Rosé, Hendrick's gin, raspberry purée, rose syrup, lychee Soho liqueur

COCKTAILS ZERO - 17

RED FRUIT DELIGHT

Red fruit puree, apple juice, coconut cream, lemon juice

VELVET STORM

Grapefruit juice, blood orange juice, lemon juice, ginger syrup

A SIP OF ESCAPE

MINT MEXICANO - 19

Tequila Altos Blanco, Mezcal Union, agave syrup, ginger ale, fresh mint



Between the sunbaked lands of Mexico and the cool breath of the Andes, this cocktail blends the bold character of tequila and mezcal with the smoothness of agave syrup. Sparkling ginger ale adds a spicy lift, while fresh mint brings a refreshing finish. A breeze of escape in every sip.

TROPICAL AVENUE - 19

Rum Havana Club, pineapple juice, mango juice, cinnamon syrup, cocoa liqueur, lemon juice



Like a stroll down a palm-lined avenue, this cocktail is a warm blend of tropical fruits and island spices. Rum meets the sweet duo of mango and pineapple, spiced up by cinnamon and rounded off with a subtle touch of cocoa. Sunshine in a glass.

SWEET & SOUR FRIENDS - 19

Italicus liqueur, white vermouth Routin, lemon juice, cane sugar



The floral bitterness of Italicus meets the citrusy brightness of lemon, gently balanced by white vermouth and cane sugar. A refined and harmonious cocktail, perfect to open the evening with charm and ease.

MARTINI DU MAKI - 19

Thyme Absolut vodka, dry martini, Earl Grey tea Dilmah



A martini off the beaten path, where Mediterranean herbs meet British tradition. Thyme-infused vodka adds a wild aromatic note, subtly enhanced by the elegance of Earl Grey tea. A bold, dry and sophisticated twist on a classic.

CHAMPAGNE

Pommery Apanage Brut
Pommery Blanc de Blancs



12.5cl	75cl
24	145
30	175

SPARKLING WINE

Italie, DOC, Bottega Poeti Prosecco Brut
French Cancan, Brut Nature – Gérard Bertrand
French Cancan, Brut Nature Rosé – Gérard Bertrand
French Cancan, Brut Nature Orange – Gérard Bertrand



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

RED WINE

Héritage Pic Saint Loup, AOP Pic Saint Loup – Gérard Bertrand
Naturalys Cabernet Sauvignon, IGP Pays d'Oc – BIO – Gérard Bertrand
VDF Bouchard & Fils Pinot Noir
Château des Landes, Cuvée Prestige Lussac Saint Emilion
Gigondas, La Marasque
Cune Vina Real Crianza, Espagne

12.5cl	75cl
14	70
16	80
18	90
	75
	85
	75

WHITE WINE

La Grande Bleue, IGP Méditerranée – BIO – Gérard Bertrand
Naturalys Chardonnay, IGP Pays d'Oc – BIO – Gérard Bertrand
Gewurztraminer, Alsace
AOC Gloire de Chablis, J. Moreau & Fils
Domaine de Régis, Pouilly-Fumé
Domaine de l'Aigle Chardonnay, AOP Limoux – Demeter – Gérard Bertrand

12.5cl	75cl
14	70
16	80
	75
18	90
	95
	95

ROSÉ WINE

Côte des Roses Rosé, AOP Languedoc – Gérard Bertrand
IGP Domaine Gordonne Les Gravières Méditerranée
Hampton Water, AOP Languedoc – Gérard Bertrand

12.5cl	75cl
14	70
14	80
16	90

ORANGE WINE

Orange Gold, Vin de France – BIO – Gérard Bertrand

12.5cl	75cl
14	70



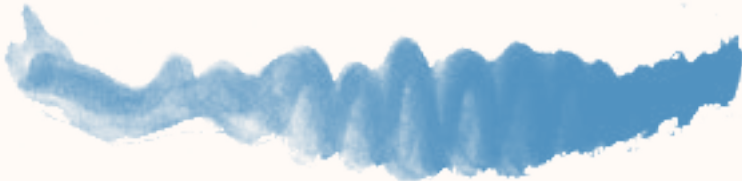
Allergen list available on request

Prices in €, VAT included (10% for food, 20% for alcoholic beverages) — Cheques not accepted

SPIRITS

(Mixing +3€)

GIN	5cl	VODKA	5cl
Beefeater Dry Gin	14	Absolut Blue	14
Monkey 47	16	Belvedere	16
Citadelle	15	Grey Goose	16
WHISKY	5cl	RUM	5cl
Green Spot - Irish Whiskey	15	Havana Club 3 YO	14
Johnie Walker Black label	14	Bacardi 8 Ans	16
Buffalo Trace	16	Saint James Blanc	13
Laphroaig 10 years	15		
COGNAC	5cl	TEQUILA	5cl
Martell VS	16	Altos Blanco	13
		Mezcal Union	14
CALVADOS	5cl		
Sassex XO	22		



BEERS

BRASSERIE LA PARISIENNE		LEFFE	
La Blonde	9	Abbaye de Leffe	9
La Titi Parisienne I.P.A	9	GALLIA	
La Blanche	9	Follamour	11
Non-alcoholic	9	Nouveau Western	11

FRESH JUICES - 8

Orange
Grapefruit

SOFTS - 8

Coca Cola	33cl
Coca Cola Zero	33cl
Orangina	25cl
Sprite	25cl
Ginger Beer	25cl
La French Tonic	25cl
Perrier	33cl
Red bull	25cl
Red bull sugar free	25cl

COFFEE

LOMI "J'AI DEUX AMOURS"	
Espresso	6
Double Espresso	7
Long	7



WATER

	50cl	1L
Evian	6	9
Badoit	6	9
Still micro-filtered water		4
Sparkling micro-filtered water		5

HOMEMADE ICE TEA

Black tea & peach
Glass (25cl) - 8
To share (1L) - 18

TEA & INFUSION - 9

DILMAH
Brilliant breakfast
Earl Grey
Green tea
Mint tea
Infusion pure chamomile leaves

