



PARIS VÉGÉTAL SOUS LA VERRIÈRE EIFFEL

Dans ce cocon vert, le Chef Rémy Ribeaucourt et son équipe ont à cœur de délivrer une cuisine de partage, conviviale et généreuse. Ses mots d'ordres sont :

RESPECTER

L'héritage : avec ses équipes, ses inspirations et ses produits
Les produits dans leur intégralité
Les saveurs, notamment dans les sauces, sa touche personnelle

CULTIVER

La générosité dans le plat
L'harmonie des équipes
Les émotions

L'Esprit Nouveau s'associe à des partenaires d'exception
Lomi pour un café d'artisan torréfacteur savoureux,
Lalos pour des pains et viennoiseries réalisés par un artisan primé Meilleur Ouvrier de France.

EN
L'ESPRIT NOUVEAU
DEGUSTER • TRINQUER • PARTAGER

LES DÉLICES DE L'ESPRIT NOUVEAU

De 12h à 22h30

ENTRÉE DU CHEF

LA VÉRITABLE SOUPE À L'OIGNON

LE CLUB ESPRIT NOUVEAU

Club sandwich au poulet

LE CROQUE VÉGÉTAL

Chèvre, épinards et miel

TRIO DE TARTARES, SELON ARRIVAGE

SALADE CÉSAR À LA FRANÇAISE

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

PLAT DU CHEF

LES PÂTES DU MOMENT

PIZZA L'ESPRIT NOUVEAU CLASSIQUE

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

PIZZA PARISIENNE

Jambon de paris, pesto, oignons rouges et roquette

PIZZA L'ESPRIT NOUVEAU CHEESE

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

LE BURGER DE RÉMY

Servi avec frites

MIX & MATCH

Planche mixte : assortiment de charcuteries et de fromages affinés

ACCOMPAGNEMENTS - 8

FRITES

POMMES DE TERRE GRENAILLE

LÉGUMES VERTS

SALADE SUCRINE

GOURMANDISES - 12

DE PARIS À BREST

SUGGESTION SUCRÉE

 Plats végétariens

 Plats avec porc

 Plats signature

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

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)

Liste d'allergènes sur demande

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

HAPPY HOUR



BIÈRES PRESSION – 5 & 10
VIN AU VERRE – 12
COCKTAILS – 15
SOFTS – 6

TOUS LES JOURS
DE 17H
À 19H

APÉRITIF – 10

Martini Bianco / Rosato / Rosso
Lillet Blanc / Rouge
La Quintinye Vermouth Royal Dry
Noilly Prat
Ricard
Suze

BIÈRES – 9

Brasserie La Parisienne
La Blonde
La Titi Parisienne I.P.A
La Blanche
Sans alcool

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Heineken	7	12
Gallia IPA	8	14

CIDRES – 6

Maison Sassy Brut
Maison Sassy 0% bio

COCKTAILS SIGNATURE - 19

ESPRIT MARTINI

Rhum Bacardi Carta Oro, Martini Rosso, Chambord, sirop d'agave, blanc d'oeuf, thé myrtille Dilmah

NEW FASHIONED

Gin Bombay Sapphire, Mandarine Napoléon, Perrier

SMOKEY MAPLE SOUR

Laphroaig 10 ans, citron jaune, sirop d'érable

TEQUIWI

Tequila Patrón Silver, purée de kiwi, liqueur de kiwi, citron vert, Sprite

LE RED GOOSE

Vodka Grey Goose orange, jus d'orange sanguine, citron vert, Bottega Poeti Prosecco Brut, sirop de grenadine

POP VERVEINE

Vodka Grey Goose poire, liqueur de verveine, citron vert, Perrier

COCKTAILS CLASSIQUES - 19

GIN BOMBAY TONIC

Gin Bombay Sapphire, Tonic Hysope

ST GERMAIN SPRITZ

Liqueur St Germain, vin pétillant Brut French Cancan, Perrier

MARGARITA EL PATRÓN

Tequila Patrón Silver, Cointreau, jus de citron vert, sirop sucre de canne

COCKTAILS CHAUDS - 19

WINTER BOOST

Get 27, Martini Bianco, citron jaune, miel

Servi chaud

CINNAMON ELIXIR

Vodka Grey Goose orange, crème de mûre, sirop de cannelle maison

Servi chaud

COCKTAILS ZERO % - 17

BURGUNDY LOVE

Jus de poire, jus de cranberry, sirop grenadine, citron vert, Perrier, mûre

CRANBERRY KISS

Martini Vibrante *désalcoolisé*, jus de cranberry, sucre de canne, cidre sans alcool

ROSE TONIC

Martini Floréale *désalcoolisé*, sirop de rose, citron vert, Tonic Hysope

CHAMPAGNE



	12.5cl	75cl
Pommery Apanage Brut	24	145
Pommery Blanc de Blancs	30	175
Vranken Diamant Brut	32	195
Ruinart Brut		270
Dom Perignon		599

VIN PÉTILLANT



	12.5cl	75cl
French Cancan, Brut Nature – Gérard Bertrand	14	70
Italie, DOC, Bottega Poeti Prosecco Brut	14	70
Italie, DOC, Bottega Poeti Organic Extra Dry	16	80
Wild Idol Blanc – sans alcool	16	80
Wild Idol Rosé – sans alcool	16	80

VIN ORANGE

	12.5cl	75cl
Orange Gold, vin orange biologique, Gérard Bertrand	14	70

VIN ROUGE

	12.5cl	75cl
Héritage Pic Saint Loup, AOP – Gérard Bertrand	14	70
Cune Vina Real Crianza, Espagne		75
Naturalys Cabernet Sauvignon, IGP Pays d’Oc – BIO – Gérard Bertrand	16	80
Gigondas, La Marasque		85
VDF Bouchard & Fils Pinot Noir		90
Château des Landes, Cuvée Prestige Lussac Saint Emilion	18	90
Castellare di Castellina Chianti Classico 2022		95
Chavin désalcoolisé Cabernet Merlot – sans alcool	12	60

VIN BLANC

	12.5cl	75cl
Côteaux du Layon, Domaine Saint-Pierre AOP 2023		60
La Grande Bleue, IGP Méditerranée – BIO – Gérard Bertrand	14	70
Naturalys Chardonnay, IGP Pays d’Oc – BIO – Gérard Bertrand	16	80
Riesling Les Murailles Château de Riquewihr		70
Gewurztraminer, Alsace		75
AOC Gloire de Chablis, J. Moreau & Fils		90
Domaine de l’Aigle Chardonnay, AOP Limoux – Demeter – Gérard Bertrand		95
Cigalus Blanc 2022 – Gérard Bertrand		100
Cloudy Bay Sauvignon Blanc Nouvelle-Zélande 2023	18	105
Chavin désalcoolisé Sauvignon Blanc – sans alcool	12	60

VIN ROSÉ

	12.5cl	75cl
Côte des Roses Rosé, AOP Languedoc – Gérard Bertrand	14	70
Whispering Angel, Château D’Esclans, AOP Côte de Provence		70
IGP Domaine Gordonne Les Gravières Méditerranée	16	80
Hampton Water, AOP Languedoc – Gérard Bertrand		90
Chavin rosé désalcoolisé – sans alcool	12	60

JUS FRAIS - 8

Orange
Pamplemousse

SOFTS - 8

Sprite 25cl
Red bull 25cl
Red bull sans sucre 25cl
Coca Cola 33cl
Coca Cola Zero 33cl
Hysope Tonic 33cl
Hysope ginger beer 33 cl
Perrier 33cl
Fuze Tea 33cl
Orangina 33cl

CAFÉ

Espresso 6
Double Espresso 7
Noisette 7
Allongé 7
Cappucino 9
Latte 9

EAUX

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

CHOCOLAT CHAUD - 10



THÉ & INFUSION - 9

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



DIGESTIFS

COGNAC	5cl
Martell VS	14
Hennessy VS	16
Martell VSOP	18

ARMAGNAC	5cl
Clé des Ducs VSOP	16
Janneau Grand Armagnac	18

CALVADOS	5cl
Le Compte 12 ans	16
Sassy XO	18

SPIRITUEUX (Mixer +3€)

GIN	5cl
Bombay Sapphire	14
Citadelle	14
Plymouth Gin	16
Generous Gin	16
Oxley	18
Monkey 47	18

WHISKY	5cl
Maker's Mark	12
La Ferté	12
Ballantine's	14
Johnnie Walker Black Label	14
Jameson Irish	14
Rozelieures	16
Bellevoye Triple malt Les	16
Bienheureux	
Glenmorangie 10 ans	16
Chivas Regal 12 ans	18
Laphroaig 10 ans	18
Aberfeldy 12 ans	18
Angel's Envy	20
Craigellachie 13 ans	20

LIQUEURS	5cl
Bailey's	12
Cointreau	14
Grand Marnier	14
Bénédictine	16
Amaretto Disaronno	16
Get 27	18
Saint Germain	18

VODKA	5cl
Absolut Blue	14
Grey Goose Original	16
Grey Goose orange	16
Grey Goose citron	16
Belvedere	18

RHUM	5cl
Saint James Imperial Blanc	12
Bacardi Carta Blanca	12
Bacardi Oro	12
Plantation 3 Stars	14
Santa Teresa 3 ans	14
Havana Club 7 ans	16
Don Papa	16
Clément VSOP	16
Bacardi Gran Reserva Diez 10 ans	18
Diplomatico Reserva Exclusiva	18

TEQUILA	5cl
Olmecca	14
Leblon	14
Patrón Silver	16
Altos	16
Patrón Reposado	18



GREEN PARIS UNDER THE EIFFEL GLASS ROOF

In this green cocoon, Chef Rémy Ribeaucourt and his team are committed to delivering a convivial and generous cuisine for sharing.

His watchwords are :

RESPECT

Heritage: with its teams, its inspirations and its products

The products in their entirety

Flavors, especially sauces, his personal touch

GROW

Generosity in the dish

Team harmony

Emotions

L'Esprit Nouveau joins forces with exceptional partners

Lomi for tasty artisan-roasted coffee,

Lalos for breads and pastries made by an award-winning artisan
Meilleur Ouvrier de France.

EN
L'ESPRIT NOUVEAU
DEGUSTER • TRINQUER • PARTAGER

L'ESPRIT NOUVEAU'S DELIGHTS

From noon to 10:30 PM

CHEF'S STARTER

THE CLASSIC FRENCH ONION SOUP

CLUB L'ESPRIT NOUVEAU

Chicken Club Sandwich

THE VEGGIE CROQUE

Goat Cheese, Spinach and Honey

TARTARE TRIO, TODAY'S SELECTION

CAESAR SALAD À LA FRANÇAISE

Crispy panko-breaded chicken, romaine lettuce, cherry tomatoes, garlic croutons, bacon, hard-boiled egg, Comté cheese shavings, homemade Caesar dressing

CHEF'S DISH

PASTA SPECIAL

CLASSIC L'ESPRIT NOUVEAU PIZZA

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

PARISIAN PIZZA

Paris ham, pesto, red onions and arugula

L'ESPRIT NOUVEAU CHEESE PIZZA

Assortment of cheeses from La Tremblaye Farm
Certified Organic and B-Corp Agroecological Farm

RÉMY'S BURGER

With fries

MIX & MATCH

Mixed board: assortment of cured meats and matured cheeses

12

15

17

17

21

21

24

19

21

24

26

25

35

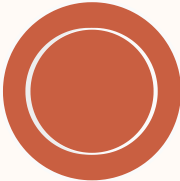
SIDES - 8

FRIES

BABY POTATOES

GREEN VEGETABLES

SUCRINE SALAD



TREATS - 12

FROM PARIS TO BREST

SWEET SUGGESTION



Vegetarian dishes



Dishes with pork



Signature dishes

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

HAPPY HOUR



DRAFT BEERS – 5 & 10
WINE BY THE GLASS – 12
COCKTAILS – 15
SOFT DRINKS – 6

EVERY DAY
FROM 5 PM
TO 7 PM

APERITIF – 10

Martini Bianco / Rosato / Rosso
Lillet Blanc / Rouge
La Quintinye Vermouth Royal Dry
Noilly Prat
Ricard
Suze

BEERS – 9

Brasserie La Parisienne
La Blonde
La Titi Parisienne I.P.A
La Blanche
Sans alcool

DRAFT BEERS

	25 cl	50 cl
Heineken	7	12
Gallia IPA	8	14

CIDERS – 6

Maison Sassy Brut
Maison Sassy 0% bio

SIGNATURE COCKTAILS - 19

ESPRIT MARTINI

Bacardi Carta Oro Rum, Martini Rosso, Chambord, agave syrup, egg white, Dilmah blueberry tea

NEW FASHIONED

Bombay Sapphire Gin, Mandarine Napoléon, Perrier

SMOKEY MAPLE SOUR

Laphroaig 10 years, lemon juice, maple syrup

TEQUIWI

Patrón Silver Tequila, kiwi purée, kiwi liqueur, lime juice, Sprite

THE RED GOOSE

Grey Goose orange Vodka, blood orange juice, lime juice, Bottega Poeti Prosecco Brut, grenadine syrup

POP VERVEINE

Grey Goose pear Vodka, verbena liqueur, lime juice, Perrier

CLASSIC COCKTAILS - 19

GIN BOMBAY TONIC

Bombay Sapphire Gin, Hysope Tonic

ST GERMAIN SPRITZ

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

MARGARITA EL PATRÓN

Patrón Silver Tequila, Cointreau, lime juice, cane sugar syrup

HOT COCKTAILS - 19

WINTER BOOST

Get 27, Bianco Martini, lemon, honey

Served hot

CINNAMON ELIXIR

Grey Goose Orange Vodka, blackberry cream, homemade cinnamon syrup

Served hot

ZERO % COCKTAILS - 17

BURGUNDY LOVE

Pear juice, cranberry juice, grenadine syrup, lime juice, Perrier, blackberry

CRANBERRY KISS

Vibrant Martini *dealcoholized*, cranberry juice, cane sugar, non-alcoholic cider

ROSE TONIC

Martini Floréale *dealcoholized*, rose syrup, lime juice, Hysope Tonic

CHAMPAGNE



	12.5cl	75cl
Pommery Apanage Brut	24	145
Pommery Blanc de Blancs	30	175
Vranken Diamant Brut	32	195
Ruinart Brut		270
Dom Perignon		599

SPARKLING WINE



	12.5cl	75cl
French Cancan, Brut Nature – Gérard Bertrand	14	70
Italie, DOC, Bottega Poeti Prosecco Brut	14	70
Italie, DOC, Bottega Poeti Organic Extra Dry	16	80
Wild Idol Blanc – <i>sans alcool</i>	16	80
Wild Idol Rosé – <i>sans alcool</i>	16	80

ORANGE WINE

	12.5cl	75cl
Orange Gold, organic orange wine, Gérard Bertrand	14	70

RED WINE

	12.5cl	75cl
Héritage Pic Saint Loup, AOP – Gérard Bertrand	14	70
Cune Vina Real Crianza, Espagne		75
Naturalys Cabernet Sauvignon, IGP Pays d'Oc – BIO – Gérard Bertrand	16	80
Gigondas, La Marasque		85
VDF Bouchard & Fils Pinot Noir		90
Château des Landes, Cuvée Prestige Lussac Saint Emilion	18	90
Castellare di Castellina Chianti Classico 2022		95
Chavin de-alcoholized Cabernet Merlot – <i>alcohol-free</i>	12	60

WHITE WINE

	12.5cl	75cl
Côteaux du Layon, Domaine Saint-Pierre AOP 2023		60
La Grande Bleue, IGP Méditerranée – BIO – Gérard Bertrand	14	70
Naturalys Chardonnay, IGP Pays d'Oc – BIO – Gérard Bertrand	16	80
Riesling Les Murailles Château de Riquewihr		70
Gewurztraminer, Alsace		75
AOC Gloire de Chablis, J. Moreau & Fils		90
Domaine de l'Aigle Chardonnay, AOP Limoux – Demeter – Gérard Bertrand		95
Cigalus Blanc 2022 – Gérard Bertrand		100
Cloudy Bay Sauvignon Blanc Nouvelle-Zélande 2023	18	105
Chavin white de-alcoholized – alcohol-free	12	60

ROSÉ WINE

	12.5cl	75cl
Côte des Roses Rosé, AOP Languedoc – Gérard Bertrand	14	70
Whispering Angel, Château D'Esclans, AOP Côte de Provence		70
IGP Domaine Gordonne Les Gravières Méditerranée	16	80
Hampton Water, AOP Languedoc – Gérard Bertrand		90
Chavin rosé de-alcoholized – <i>alcohol-free</i>	12	60

FRESH JUICES - 8

- Orange
- Grapefruit

SOFTS - 8

- Sprite 25cl
- Red bull 25cl
- Red bull sugar free 25cl
- Coca Cola 33cl
- Coca Cola Zero 33cl
- Hysope Tonic 33cl
- Hysope ginger beer 33 cl
- Perrier 33cl
- Fuze Tea 33cl
- Orangina 33cl

COFFEE

- Espresso 6
- Double Espresso 7
- Noisette 7
- Allongé 7
- Cappucino 9
- Latte 9

WATER

- | | 50cl | 1L |
|--------------------------------|------|----|
| Evian | 6 | 9 |
| Badoit | 6 | 9 |
| Micro-filtered still water | | 4 |
| Micro-filtered sparkling water | | 5 |

HOT CHOCOLATE - 10



TEA & INFUSION - 9



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

DIGESTIFS

- | COGNAC | 5cl |
|--------------|-----|
| Martell VS | 14 |
| Hennessy VS | 16 |
| Martell VSOP | 18 |

- | ARMAGNAC | 5cl |
|------------------------|-----|
| Clé des Ducs VSOP | 16 |
| Janneau Grand Armagnac | 18 |

- | CALVADOS | 5cl |
|------------------|-----|
| Le Compte 12 ans | 16 |
| Sassy XO | 18 |

SPIRITS (Mixer +3€)

- | GIN | 5cl |
|-----------------|-----|
| Bombay Sapphire | 14 |
| Citadelle | 14 |
| Plymouth Gin | 16 |
| Generous Gin | 16 |
| Oxley | 18 |
| Monkey 47 | 18 |

- | WHISKY | 5cl |
|----------------------------|-----|
| Maker's Mark | 12 |
| La Ferté | 12 |
| Ballantine's | 14 |
| Johnnie Walker Black Label | 14 |
| Jameson Irish | 14 |
| Rozelieures | 16 |
| Bellevoie Triple malt Les | 16 |
| Bienheureux | |
| Glenmorangie 10 ans | 16 |
| Chivas Regal 12 ans | 18 |
| Laphroaig 10 ans | 18 |
| Aberfeldy 12 ans | 18 |
| Angel's Envy | 20 |
| Craigellachie 13 ans | 20 |

- | LIQUORS | 5cl |
|--------------------|-----|
| Bailey's | 12 |
| Cointreau | 14 |
| Grand Marnier | 14 |
| Bénédicté | 16 |
| Amaretto Disaronno | 16 |
| Get 27 | 18 |
| Saint Germain | 18 |

- | VODKA | 5cl |
|---------------------|-----|
| Absolut Blue | 14 |
| Grey Goose Original | 16 |
| Grey Goose orange | 16 |
| Grey Goose citron | 16 |
| Belvedere | 18 |

- | RUM | 5cl |
|----------------------------------|-----|
| Saint James Imperial Blanc | 12 |
| Bacardi Carta Blanca | 12 |
| Bacardi Oro | 12 |
| Plantation 3 Stars | 14 |
| Santa Teresa 3 ans | 14 |
| Havana Club 7 ans | 16 |
| Don Papa | 16 |
| Clément VSOP | 16 |
| Bacardi Gran Reserva Diez 10 ans | 18 |
| Diplomatico Reserva Exclusiva | 18 |

- | TEQUILA | 5cl |
|-----------------|-----|
| Olmecca | 14 |
| Leblon | 14 |
| Patrón Silver | 16 |
| Altos | 16 |
| Patrón Reposado | 18 |