

MENU 14 JUILLET

APÉRITIF

Saint-Jacques fumée au foin, caviar et tuile au comté
Tataki de pastèque, huile herbacée
Carpaccio de bœuf, pesto rosso et pickles
Coupe de champagne Pommery Apanage Brut

ENTRÉE

Pita de foie gras et gambas à la truffe,
bouillon façon thaï et foie gras poché
Cigalus Blanc, IGP Pays d'Oc - DEMETER - Gérard Bertrand

TROU PARISIEN

Glace au lait d'amande et rosé Cote des Roses

PLAT

Magret de canard, jus au miel et à la main de Bouddha,
mousseline de pommes de terre à la cébette, sel viking
et crumble à la sarriette
Pinot Noir Bouchard & Fils

DESSERT

Liberté sucrée
Esprit de Cote des Roses, Brut Rosé - Gérard Bertrand

280 euros par personne*

Suggestion accords mets-vins : 75 euros

Liste d'allergènes sur demande

Prix en €, hors boissons, TTC — Chèques non acceptés

Réservation au 01 45 50 50 92 ou sur canopypariseiffeltower.com

Option végétarienne disponible sur demande. Merci de mentionner lors de votre réservation si vous souhaitez cette option

*Prépaiement requis

BASTILLE DAY MENU



APPETIZER

Hay-smoked scallops, caviar and Comté cheese crisps

Watermelon tataki, herb-infused oil

Beef carpaccio, red pesto and pickles

Glass of champagne Pommery Apanage Brut

STARTER

Foie gras and truffle prawn pita, Thai-style broth, poached foie gras

Cigalus Blanc, IGP Pays d'Oc - DEMETER - Gérard Bertrand

PARISIAN PAUSE

Glace au lait d'amande et rosé Cote des Roses

MAIN

Duck breast, honey and Buddha's hand gravy,
spring onion potato mousseline with Viking salt, and savory crumble

Pinot Noir Bouchard & Fils

DESSERT

Sweet Liberty

Esprit de Cote des Roses, Brut Rosé - Gérard Bertrand

€280 per person

Wine pairing suggestion: 75 euros

Allergen list available upon request

Prices in €, drinks not included, VAT included — Cheques not accepted

Book at +33 1 45 50 50 92 or on canopypariseiffeltower.com

A vegetarian option is available upon request. Please mention it when making your reservation if you would like this option.

*Prepayment required



MENU 14 JUILLET

OPTION VÉGÉTARIENNE

ENTRÉE

Mille-feuille de mini-légumes au pesto de pistache et citron caviar,
voile à l'huile herbacée

Cigalus Blanc, IGP Pays d'Oc - DEMETER - Gérard Bertrand

TROU PARISIEN

Glace au lait d'amande et rosé Cote des Roses

PLAT

Tian de légumes de saison à la truffe,
coulis rouge parfumé aux herbes de Provence

Pinot Noir Bouchard & Fils

DESSERT

Liberté sucrée

Esprit de Cote des Roses, Brut Rosé - Gérard Bertrand

280 euros par personne*

Suggestion accords mets-vins : 75 euros

Liste d'allergènes sur demande

Prix en €, hors boissons, TTC — Chèques non acceptés

Réservation au 01 45 50 50 92 ou sur canopypariseiffeltower.com

Option végétarienne disponible sur demande. Merci de mentionner lors de votre réservation si vous souhaitez cette option

*Prépaiement requis

BASTILLE DAY MENU

VEGETARIAN OPTION

STARTER

Mini vegetable mille-feuille with pistachio pesto and caviar lemon,
herb-infused oil veil

Cigalus Blanc, IGP Pays d'Oc - DEMETER - Gérard Bertrand

PARISIAN PAUSE

Almond milk ice cream and Cote des Roses rosé

MAIN

Seasonal vegetable tian with truffle,
red coulis infused with herbes de Provence

Pinot Noir Bouchard & Fils

DESSERT

Sweet Liberty

Esprit de Cote des Roses, Brut Rosé - Gérard Bertrand

€280 per person

Wine pairing suggestion: 75 euros

Allergen list available upon request

Prices in €, drinks not included, VAT included — Cheques not accepted

Book at +33 1 45 50 50 92 or on canopypariseiffeltower.com

A vegetarian option is available upon request. Please mention it when making your reservation if you would like this option.

*Prepayment required



MENU ENFANTS

(-12 ANS)

APÉRITIF

Gougère au cheddar
Tortilla au saumon fumé



ENTRÉE

Tartare de saumon fumé à l'avocat et à la mangue

TROU PARISIEN

Glace au caramel beurre salé et jus de pomme

PLAT

Paleron de bœuf cuit 7 heures, jus de viande réduit,
mousseline de pommes de terre et poivrons grillés

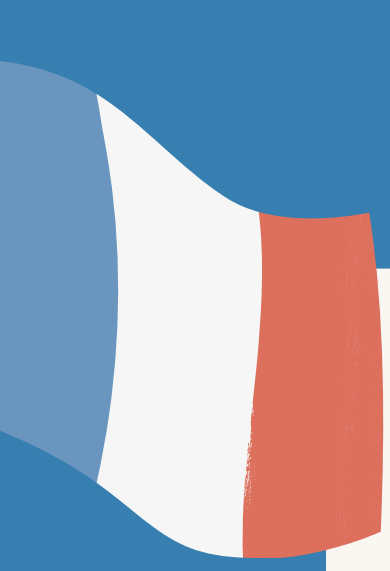
DESSERT

Pavlova aux fruits rouges

Moins de 5 ans : gratuit

De 6 à 12 ans : 149 €*


*Prépaiement requis : suite à votre réservation,
notre équipe vous contactera pour finaliser votre réservation



KIDS MENU

(-12 YEARS OLD)

APPETIZER

Cheddar gougère
Smoked salmon tortilla



STARTER

Smoked salmon tartare with avocado and mango

PARISIAN PAUSE

Salted butter caramel ice cream and apple juice

MAIN COURSE

Seven-hour slow-cooked beef chuck, reduced meat jus,
potato mousseline and grilled peppers

DESSERT

Red berry pavlova

Under 5 years: free

6 to 12 years: €149*

*Prepayment required: following your reservation, our team will contact you to finalize your booking

