



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 :
Carette pour des pâtisseries raffinées,
Lomi pour un café d'artisan torréfacteur savoureux,
Lalos pour des pains et viennoiseries réalisés par un artisan primé Meilleur Ouvrier de France.

Les menus sont pensés pour rassembler les gourmands et les épicuriens, qu'ils soient vegans, adeptes du sans gluten, flexitariens ou amateurs de viande. Bonne dégustation !

MENU DU CHEF

A découvrir tous les jours
de 12h à 14h30
et de 19h à 22h

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	12
UN PLAT	24
DEUX PLATS	29
TROIS PLATS	36

A LA CARTE

Disponible de 12h à 22h30

LA VÉRITABLE SOUPE À L'OIGNON

15

PÂTES DU JOUR, SELON L'INSPIRATION DU CHEF



19

PIZZA L'ESPRIT NOUVEAU CLASSIQUE



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

21

PIZZA PARISIENNE



Jambon de paris, pesto, oignons rouges et roquette

24

PIZZA L'ESPRIT NOUVEAU CHEESE



Brie de Nangis, Persillé de chèvre, Camembert bio

26

TERROIR EN PLANCHE



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

29

LE 7ÈME CIEL



Planche de charcuterie : saucisson, viande des Grisons, chorizo, jambon blanc, pâté en croûte

29

MIX & MATCH



Planche mixte : assortiment de charcuteries et de fromages affinés

37

FOCACCIA SOLEIL D'HIVER



Pommes de terre, poitrine fumée, reblochon, jambon Serrano

26

BURGER SELON L'INSPIRATION DU CHEF



Servi avec frites

25

ACCOMPAGNEMENTS - 8

FRITES, CRÈMEUX PETITS POIS, POMMES DE TERRE GRENAILLE, LÉGUMES VERTS

SUCRÉ

PÂTISSERIES CARETTE

15

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

18,5

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

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
Lilet 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 Rosé
Maison Sassy 0% bio

COCKTAILS SIGNATURES - 19

ESPRIT MARTINI

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

NEW FASHIONNED

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
Papilou RSE Bio	12	60
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
Saumur Champigny, Chassoires rouge Couly-Dutheil 2022	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
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Cuvée les Noëlls, Domaine des Granites	14	70
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
Sancerre La Chatellenie Joseph Mellot, AOP 2023		80
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 Baie 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



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

SPIRITUEUX (Mixer +3€)

GIN	5cl	VODKA	5cl
Bombay Sapphire	14	Absolut Blue	14
Citadelle	14	Grey Goose Original	16
Plymouth Gin	16	Grey Goose orange	16
Generous Gin	16	Grey Goose citron	16
Oxley	18	Belvedere	18
Monkey 47	18		

WHISKY	5cl	RHUM	5cl
Dewar's 12 ans	14	Bacardi Carta Blanca	12
Jameson Irish	14	Bacardi Oro	12
Rozelieures	16	Plantation 3 Stars	14
Glenlivet 12 ans	16	Havana Club 7 ans	16
Bellevoie Triple malt Les	16	Don Papa	16
Bienheureux		Diplomatico Reserva Exclusiva	18
Chivas Regal 12 ans	18		
Laphroaig 10 ans	18		
Aberfeldy 12 ans	18		
Angel's Envy	20		
Craigellachie 13 ans	20		

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



CHEF'S MENU

To discover every day
from noon to 2:30 PM
and from 7 PM to 10 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

TWO DISHES 29

THREE DISHES 36

STARTER OR DESSERT 12

ONE DISH 24

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:

Carette for refined pastries,

Lomi for tasty artisan-roasted coffee,

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

The menus are designed to appeal to gourmets and epicureans,
whether vegans, gluten-free enthusiasts, flexitarians or meat lovers.
Enjoy your meal!

A LA CARTE

Available from noon to 10:30 PM

THE CLASSIC FRENCH ONION SOUP 15

CHEF'S DAILY PASTA CREATION  19

L'ESPRIT NOUVEAU CLASSIC PIZZA  21
Crispy dough, Fior di Latte mozzarella, authentic Italian tomato sauce

PARISIAN PIZZA  24
Paris ham, pesto, red onions and arugula

L'ESPRIT NOUVEAU CHEESE PIZZA  26
Nangis Brie, Creamy Goat Blue, Organic Camembert

IRON LADY'S MATURED CHEESE SELECTION  29
Assortment of cheeses from La Tremblaye Farm
Certified Organic and B-Corp Agroecological Farm

CHARCUTERIE BOARD  29
Saucisson, Bündnerfleisch (air-dried beef), chorizo, cooked ham, pâté en croûte

MIX & MATCH  37
Mixed board: assortment of cured meats and matured cheeses

SOLEIL D'HIVER FOCACCIA   26
Potatoes, smoked bacon, Reblochon cheese, Serrano ham

CHEF'S BURGER CREATION  25
With fries

SIDES – 8

FRIES – CREAMY PEAS – BABY POTATOES – GREEN VEGETABLES

SWEET

CARETTE DELICACIES 15

GOURMET COFFEE OR TEA 18,5

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

List of allergens available on request
Prices in €, including tax (10% food, 20% alcoholic beverages) — Checks not accepted

List of allergens available on request
Prices in €, including tax (10% food, 20% alcoholic beverages) — Checks not accepted

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
Lilet 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 Rosé
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



GÉRARD BERTRAND

	12.5cl	75cl
Papilou RSE Bio	12	60
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
Saumur Champigny, Chassoires rouge Couly-Dutheil 2022	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
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Cuvée les Noëles, Domaine des Granites	14	70
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
Sancerre La Chatellenie Joseph Mellot, AOP 2023		80
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 Baie Sauvignon Blanc Nouvelle-Zélande 2023	18	105
Chavin de-alcoholized Sauvignon Blanc – <i>alcohol-free</i>	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

Dilmah

DIGESTIFS

- | COGNAC | 5cl | LIQUEURS | 5cl |
|-------------------|-----|--------------------|-----|
| Hennessy VS | 18 | Bailey's | 12 |
| | | Cointreau | 14 |
| | | Grand Marnier | 14 |
| ARMAGNAC | 5cl | Bénédict | 16 |
| Clé des Ducs VSOP | 16 | Amaretto Disaronno | 16 |
| | | Get 27 | 18 |
| | | Saint Germain | 18 |

SPIRITS (Mixer +3€)

- | GIN | 5cl | VODKA | 5cl |
|---------------------------|-----|-------------------------------|-----|
| Bombay Sapphire | 14 | Absolut Blue | 14 |
| Citadelle | 14 | Grey Goose Original | 16 |
| Plymouth Gin | 16 | Grey Goose orange | 16 |
| Generous Gin | 16 | Grey Goose citron | 16 |
| Oxley | 18 | Belvedere | 18 |
| Monkey 47 | 18 | | |
| WHISKY | 5cl | RUM | 5cl |
| Dewar's 12 ans | 14 | Bacardi Carta Blanca | 12 |
| Jameson Irish | 14 | Bacardi Oro | 12 |
| Rozelieures | 16 | Plantation 3 Stars | 14 |
| Glenlivet 12 ans | 16 | Havana Club 7 ans | 16 |
| Bellevoie Triple malt Les | 16 | Don Papa | 16 |
| Bienheureux | | Diplomatico Reserva Exclusiva | 18 |
| Chivas Regal 12 ans | 18 | | |
| Laphroaig 10 ans | 18 | | |
| Aberfeldy 12 ans | 18 | TEQUILA | 5cl |
| Angel's Envy | 20 | Olmecca | 14 |
| Craigellachie 13 ans | 20 | Leblon | 14 |
| | | Patrón Silver | 16 |
| | | Patrón Reposado | 18 |