



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 entièreté
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.

SUGGESTIONS DU CHEF

A découvrir tous les jours
de 12h à 14h30
et de 19h à 21h30

ENTRÉE/PLAT/DESSERT	36
ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT	29
ENTRÉE OU DESSERT	12
PLAT	24

À PARTAGER - 69

Pièce à partager, viande ou poisson, selon arrivage
Accompagnée de pommes de terre à la braise
et de poivrons grillés

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 L'ESPRIT NOUVEAU

De 12h à 22h30

TARTARE DU JOUR 
Accompagné de sucrine

CARPACCIO DE BŒUF
Pesto, roquette et copeaux de parmesan
Accompagné de pommes de terre grenaille

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

SALADE SIGNATURE  
Betterave, pignons de pin, truffe, croûtons, émulsion de comté rosé et tuiles de comté

PIZZA ESPRIT CHEESE 
Chèvre et miel

PIZZA ESPRIT GOURMANDE
Steack haché, oignons caramélisés, cheddar et sauce pimentée

PIZZA ESPRIT VERDE 
Pesto de pistaches, stracciatella, roquette et tomates confites

PLANCHE CROQUE : VÉGÉTARIEN ET CLASSIQUE
Accompagnée de sucrine

ESPRIT BURGER 
Steak haché cuit au braseo et flambé au cognac, cheddar, compotée d'oignons rouges, pickles de cornichons et sauce cocktail.
Accompagné de pommes de terre grenaille
Suppléments : cheddar, bacon, œuf au plat, sucrine - 3.50

MIX & MATCH 
Planche mixte : assortiment de charcuteries et de fromages affinés

ACCOMPAGNEMENTS - 9

POMMES DE TERRE À LA BRAISE
Sauces au choix :
Sauce blanche, crème, ciboulette et citron vert
Sauce chien, herbes, échalotes, oignons et citron

FRITES
POIVRONS GRILLÉS
SALADE ROMAINE, GRENADE ET AGRUMES
SUCRINES BRAISÉES

GOURMANDISES

COUPE GLACÉE COTE DES ROSES 13,50
Glace au yaourt, shot de rosé Cote des Roses

POMME DE PIN CHOCOLATÉE 14
Chocolat au lait, caramel beurre salé, biscuit aux pignons de pin

SALADE DE FRUITS 12

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.
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)

HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS
DE 16H
À 18H



BIÈRES - 6
VIN AU VERRE - 10
Hors champagne
COCKTAILS - 16
SOFTS - 6

COCKTAILS CLASSIQUES - 19

APÉROL SPRITZ

Apérol, Prosecco Brut Bottega Poeti, Perrier

ST GERMAIN SPRITZ

Liqueur de Saint-Germain, vin pétillant Brut French Cancan, Perrier

COCKTAIL À LA DEMANDE

COCKTAILS SIGNATURE - 19

PALOMA ROSÉ



Côte des Roses Rosé Art Edition, tequila Patrón Silver, jus de pamplemousse, sirop de pamplemousse et fleur de sel rose

GOOSE AFFAIR



Vodka Grey Goose Original, liqueur de Saint-Germain, jus de citron vert et jus de fruit de la passion

FUMÉE SACRÉE

Mezcal Unión, Bénédictine D.O.M., jus de citron vert, sirop d'agave et sel fumé de Washington

BOMBAY TWIST



Gin Bombay Sapphire, concombre, sirop de gingembre, jus de citron vert

SUNSET LOVER

Vodka Grey Goose Berry rouge, jus de fraise, jus de citron jaune et sirop de basilic

CHAMPAGNES



Pommery Apanage Brut
Pommery Blanc de Blancs
Dom Pérignon

12.5cl 75cl
24 145
30 185
599

VINS PÉTILLANTS



Italie, DOC, Bottega Poeti Prosecco Brut
French Cancan, Brut Nature – Gérard Bertrand
French Cancan, Brut Nature Rosé – Gérard Bertrand
Côte des Roses rosé effervescent – Gérard Bertrand

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

VIN ORANGE

Orange Gold, vin orange biologique, Gérard Bertrand

12.5cl 75cl
14 70

VINS BLANCS

	12.5cl	75cl
La Grande Bleue, IGP Méditerranée – BIO – Gérard Bertrand	12	70
Naturalys Chardonnay, IGP Pays d’Oc – BIO – Gérard Bertrand	14	80
AOC Gloire de Chablis, J. Moreau & Fils	14	80
Domaine de Régis, Pouilly-Fumé		75
Domaine de l’Aigle Chardonnay, AOP Limoux – Demeter – Gérard Bertrand	16	85
Cigalus Blanc 2022 – Gérard Bertrand		85

VINS ROSÉS

	12.5cl	75cl
Côte des Roses Rosé, AOP Languedoc – Gérard Bertrand	12	70
IGP Domaine Gordonne Les Gravières Méditerranée	14	80
Hampton Water, AOP Languedoc – Gérard Bertrand	16	85

VINS ROUGES

	12.5cl	75cl
Héritage Pic Saint Loup, AOP Pic Saint Loup – Gérard Bertrand	12	70
Naturalys Merlot, IGP Pays d’Oc – BIO – Gérard Bertrand	14	80
VDF Bouchard & Fils Pinot Noir	16	85
Château des Landes, Cuvée prestife Lussac Saint Emilion		75
Gigondas, La Marasque		85
Le Corbière de Georges, AOP Corbières – Gérard Bertrand	14	80

SPIRITUEUX

(Mixer +3€)

GIN	5cl	VODKA	5cl
Beefeater Dry Gin	12	Absolut Blue	14
Bombay Sapphire	14	Grey Goose Original	14
Hendricks	16	Grey Goose Berry Rouge	16
		Belvédère	16
WHISKY	5cl		
Dewar’s 12 ans	12		
Makers Mark	14		
Angel’s Envy	16		
Laphroaig 10 ans	18		
TEQUILA	5cl	RHUM	5cl
Mezcal Unión	14	Bacardi Carta Blanca	14
Patrón Silver	16	Bacardi Oro	16
		Diplomatico	18
		ARMAGNAC	5cl
		Clés des Ducs VSOP	16
		COGNAC	5cl
		Martel VSOP	22
		Hennessy XO	32

BIÈRES - 9

BRASSERIE LA PARISIENNE
La Blonde
La Titi Parisienne I. P.A
La Blanche

JUS FRAIS - 8

Orange
Pamplemousse

SOFTS - 8

Coca-Cola	33cl
Coca-Cola Zero	33cl
Perrier	33cl
Orangina	33cl
Sprite	25cl
Red Bull	25cl
Red Bull sans sucre	25cl
Schweppes Tonic	25cl
Ginger Ale	20cl
Ginger Beer	20cl

CAFÉS

Espresso	6
Double Espresso	7
Allongé	7
Cappuccino	8
Latte	8

EAUX MINÉRALES

	50cl	1L
Vittel	6	9
Badoit	6	9

THÉ GLACÉ DU MOMENT

Verre (25cl) - 8
À partager (75cl) - 18



THÉS - 9

Brilliant Breakfast
Earl Grey
Thé vert
Thé à la menthe
Infusion de camomille



LES SANS ALCOOL

COCKTAILS ZÉRO % - 17

SPRITZ ZÉRO %

LA VIE EN ROSE

Hibiscus, lait de coco, jus de pomme, jus de citron jaune et sirop de vanille

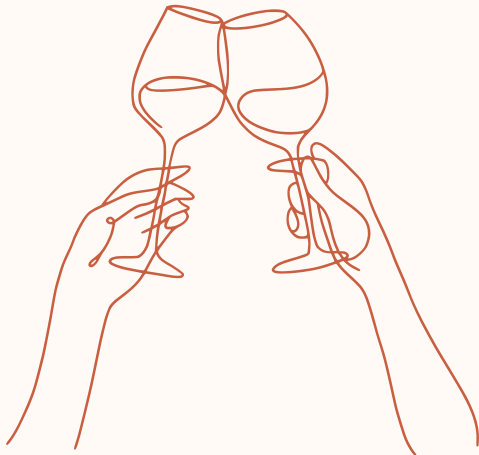
BIÈRE - 9

BIÈRE LA PARISIENNE SANS ALCOOL

VINS DÉSALCOOLISÉS



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



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 alcoolisées à consommer sur place ou à emporter.

Le consommateur a la possibilité de demander le service d'eau potable 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 / Elevage / Abattage

Cigot 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



VOTRE AVIS COMPTE





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.

CHEF'S SUGGESTIONS

To be discovered every day
from 12:00 PM to 2:30 PM
and from 7:00 PM to 9:30 PM

STARTER / MAIN / DESSERT	36
STARTER / MAIN OR MAIN / DESSERT	29
STARTER OR DESSERT	12
MAIN	24

TO SHARE - 69

A cut to share – meat or fish, depending on the market

Served with embers-roasted potatoes and grilled peppers

List of allergens available upon request.

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

Consuming raw or undercooked foods may increase the risk of foodborne illness,
particularly for vulnerable individuals (children, pregnant women, elderly people, or those with weakened immune systems)

L'ESPRIT NOUVEAU'S DELIGHTS

From noon to 10:30 PM

TARTARE OF THE DAY 	27
Served with baby gem lettuce	
BEEF CARPACCIO	27
Pesto, arugula and Parmesan shavings Served with baby potatoes	
FRENCH-STYLE CAESAR SALAD  	26
Chicken, romaine lettuce, cherry tomatoes, garlic croutons, bacon, hard-boiled egg, Comté shavings and homemade Caesar dressing	
SIGNATURE SALAD  	28
Beetroot, pine nuts, truffle, croutons, Comté rosé emulsion and Comté crisps	
PIZZA EYLAU CHEESE 	24
Goat cheese and honey	
PIZZA EYLAU GOURMANDE	26
Beef patty, caramelized onions, cheddar and spicy sauce	
PIZZA EYLAU VERDE 	27
Pistachio pesto, stracciatella, arugula and sun-dried tomatoes	
CROQUE SHARING BOARD: VEGETARIAN AND CLASSIC	28
Served with baby gem lettuce	
EYLAU BURGER 	29
Brasero-grilled beef patty flambéed with cognac, cheddar, red onion compote, gherkin pickles and cocktail sauce. Served with baby potatoes Adds on: cheddar, bacon, sunny side up egg, baby gem lettuce – 3.50	
MIX & MATCH 	35
Mixed board: assortment of cured meats and matured cheeses	

SIDES - 9

POTATOES COOKED IN EMBERS

Sauces of your choice:
White sauce with cream, chives and lime
Chien sauce with herbs, shallots, onions and lemon

FRENCH FRIES

GRILLED BELL PEPPERS

ROMAINE LETTUCE SALAD WITH POMEGRANATE AND CITRUS

BRAISED BABY GEM LETTUCE

SWEET TREATS

COTE DES ROSES SCOOP 13,50

Yogurt ice cream, shot of rosé Cote des Roses

CHOCOLATE PINE CONE 14

Milk chocolate, salted butter caramel, pine nut biscuit

FRUIT SALAD 12

List of allergens available upon request.
Prices in € include VAT (10% food, 20% alcoholic beverages) — Cheques not accepted.
Consuming raw or undercooked foods may increase the risk of foodborne illness,
particularly for vulnerable individuals (children, pregnant women, elderly people, or those with weakened immune systems)

List of allergens available upon request.
Prices in € include VAT (10% food, 20% alcoholic beverages) — Cheques not accepted.
Consuming raw or undercooked foods may increase the risk of foodborne illness,
particularly for vulnerable individuals (children, pregnant women, elderly people, or those with weakened immune systems)

HAPPY HOUR

EVERY DAY
FROM 4 PM
TO 6 PM



BEERS – 6
WINE BY THE GLASS – 10
Excluding champagne
COCKTAILS – 16
SOFT DRINKS – 6

CLASSIC COCKTAILS - 19

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco Brut Bottega Poeti, Perrier

ST GERMAIN SPRITZ

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

COCKTAIL ON REQUEST

SIGNATURE COCKTAIL - 19

PALOMA ROSÉ



Côte des Roses Rosé Art Edition, Patrón Silver tequila, grapefruit juice, grapefruit syrup, and pink salt fleur de sel

GOOSE AFFAIR



Grey Goose Original vodka, Saint-Germain liqueur, lime juice and passion fruit juice

FUMÉE SACRÉE

Mezcal Unión, Bénédictine D.O.M., lime juice, agave syrup and Washington smoked salt

BOMBAY TWIST



Bombay Sapphire gin, cucumber, ginger syrup and lime juice

SUNSET LOVER

Grey Goose Red Berry vodka, strawberry juice, lemon juice and basil syrup

CHAMPAGNES



Pommery Apanage Brut
Pommery Blanc de Blancs
Dom Pérignon

12.5cl 75cl
24 145
30 185
599

SPARKLING WINES



Italie, DOC, Bottega Poeti Prosecco Brut
French Cancan, Brut Nature – Gérard Bertrand
French Cancan, Brut Nature Rosé – Gérard Bertrand
Côte des Roses rosé effervescent – Gérard Bertrand

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

ORANGE WINE

Orange Gold, vin orange biologique, Gérard Bertrand

12.5cl 75cl
14 70

WHITE WINES

	12.5cl	75cl
La Grande Bleue, IGP Méditerranée – BIO – Gérard Bertrand	12	70
Naturalys Chardonnay, IGP Pays d’Oc – BIO – Gérard Bertrand	14	80
AOC Gloire de Chablis, J. Moreau & Fils	14	80
Domaine de Régis, Pouilly-Fumé		75
Domaine de l’Aigle Chardonnay, AOP Limoux – Demeter – Gérard Bertrand	16	85
Cigalus Blanc 2022 – Gérard Bertrand		85

ROSÉ WINES

	12.5cl	75cl
Côte des Roses Rosé, AOP Languedoc – Gérard Bertrand	12	70
IGP Domaine Gordonne Les Gravières Méditerranée	14	80
Hampton Water, AOP Languedoc – Gérard Bertrand	16	85

RED WINES

	12.5cl	75cl
Héritage Pic Saint Loup, AOP Pic Saint Loup – Gérard Bertrand	12	70
Naturalys Merlot, IGP Pays d’Oc – BIO – Gérard Bertrand	14	80
VDF Bouchard & Fils Pinot Noir	16	85
Château des Landes, Cuvée prestife Lussac Saint Emilion		75
Gigondas, La Marasque		85
Le Corbière de Georges, AOP Corbières – Gérard Bertrand	14	80

SPIRITS

(Mixing +3€)

	5cl	VODKA	5cl
GIN			
Beefeater London	12	Absolut Vodka	14
Dry Gin	14	Grey Goose Original	14
Bombay Sapphire	16	Grey Goose Red Berry	16
Hendrick’s Gin		Belvedere Vodka	16
WHISKY	5cl	RUM	5cl
Dewar’s 12-Year-Old	12	Bacardi Carta Blanca	14
Maker’s Mark	14	Bacardi Oro	16
Angel’s Envy	16	Diplomatico	18
Laphroaig 10-Year-Old	18		
		ARMAGNAC	5cl
		Clés des Ducs VSOP	16
TEQUILA	5cl	COGNAC	5cl
Mezcal Unión	14	Martel VSOP	22
Patrón Silver	16	Hennessy XO	32

BEER - 9

BRASSERIE LA PARISIENNE
Blonde ale
La Titi Parisienne IPA
White beer

JUS FRAIS - 8

Orange
Pamplemousse

SOFTS - 8

Coca-Cola	33cl
Coca-Cola Zero	33cl
Perrier	33cl
Orangina	33cl
Sprite	25cl
Red Bull	25cl
Sugar-free Red Bull	25cl
Schweppes Tonic	25cl
Ginger Ale	20cl
Ginger Beer	20cl

COFFEE

Espresso	6
Double espresso	7
Long espresso	7
Cappuccino	8
Latte	8

MINERAL WATERS 50cl 1L

Evian	6	9
Badoit	6	9

ICED TEA OF THE DAY

Glass (25 cl) – 8
To share (75cl) – 18



TEA - 9

Brilliant Breakfast
Earl Grey
Green tea
Mint tea
Chamomile infusion



NON-ALCOHOLIC DRINKS

ZERO % COCKTAILS- 17

ALCOHOL-FREE SPRITZ

LA VIE EN ROSE

Hibiscus, coconut milk, apple juice, lemon juice and vanilla syrup

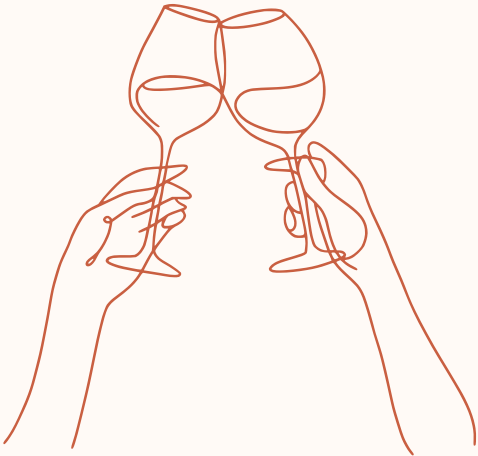
BEER - 9

LA PARISIENNE ALCOHOL-FREE BEER

DE-ALCOHOLIZED WINES



	12.5cl	75cl
Chavin de-alcoholized Sauvignon Blanc	12	60
Chavin de-alcoholized Rosé	12	60
Chavin de-alcoholized Cabernet Merlot	12	60



Net prices in euros. VAT is applied at 10% on food and non-alcoholic beverages, and 20% on alcoholic beverages. Service included.

Accepted payment methods

Cash, in accordance with Article D112-3 of the Monetary and Financial Code

Credit cards: American Express, JCB, MasterCard, Visa

Payment by cheque is not accepted, in accordance with Article L112-8 of the Monetary and Financial Code.

Public health

Excessive alcohol consumption is harmful to health. Please drink responsibly.

In accordance with Article L3342-1 of the Public Health Code, it is prohibited to sell or offer alcoholic beverages, free of charge or otherwise, to minors under the age of 16, whether for consumption on the premises or to take away.

Customers may request free, potable drinking water.

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

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



YOUR THOUGHTS MATTER

