



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 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	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

PIZZA L'ESPRIT NOUVEAU CHEESE

Brie de Nangis, Persillé de chèvre, Camembert bio

26

FOCACCIA SOLEIL D'HIVER

Pommes de terre, lardons, sauce au brie

pork

32

BURGER MONT D'EIFFEL

Effiloché de paleron de 7 heures, Mont d'Or, mayonnaise, moutarde à l'ancienne et miel, pickles d'oignons et cornichons

32

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
		Bénédictine	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



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!

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

TWO DISHES 29

THREE DISHES 36

STARTER OR DESSERT 12

ONE DISH 24

A LA CARTE

Available from noon to 10:30 PM

THE CLASSIC FRENCH ONION SOUP

15

EYLAU PARIS CHEESE PIZZA

Nangis Brie, Creamy Goat Blue, Organic Camembert

26

SOLEIL D'HIVER FOCACCIA

Potatoes, bacon, Brie sauce

32

MONT D'EIFFEL BURGER

7-hour shredded beef chuck, Mont d'Or cheese, mayonnaise, whole grain mustard and honey, pickled onions and gherkins

32

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

Dilmah

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

DIGESTIFS

COGNAC

Hennessy VS

5cl

18

ARMAGNAC

Clé des Ducs VSOP

5cl

16

LIQUEURS

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

5cl

12

14

14

16

16

18

18

SPIRITS

(Mixer +3€)

GIN

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

5cl

14

14

16

16

18

18

VODKA

Absolut Blue 14
Grey Goose Original 16
Grey Goose orange 16
Grey Goose citron 16
Belvedere 18

5cl

14

16

16

16

18

WHISKY

Dewar's 12 ans 14
Jameson Irish 14
Rozelieures 16
Glenlivet 12 ans 16
Bellevoye Triple malt Les 16
Bienheureux 18
Chivas Regal 12 ans 18
Laphroaig 10 ans 18
Aberfeldy 12 ans 18
Angel's Envy 20
Craigellachie 13 ans 20

5cl

14

14

16

16

16

18

18

18

20

20

RUM

Bacardi Carta Blanca 12
Bacardi Oro 12
Plantation 3 Stars 14
Havana Club 7 ans 16
Don Papa 16
Diplomatico Reserva Exclusiva 18

5cl

12

12

14

16

16

18

TEQUILA

Olmecca 14
Leblon 14
Patrón Silver 16
Patrón Reposado 18

5cl

14

14

16

18