



Soleil d'Hiver L'art de réchauffer vos sens

Cet hiver, notre rooftop se réinvente pour vous offrir une expérience sensorielle unique: une nouvelle façon de vivre l'hiver.

Plus qu'un décor, vous découvrez une bulle transformée en cocon chaleureux et lumineux, une véritable parenthèse ensoleillée face à la Tour Eiffel.

Avec Panier des Sens, vous vous laissez transporter en Provence: des fragrances naturelles, inspirées de la Méditerranée, viennent réchauffer l'atmosphère et éveiller vos sens.

Et grâce à Grey Goose, la vodka iconique élaborée à partir de blé 100 % français, vous savourez des cocktails raffinés, synonymes de convivialité et de moments à partager.

Soleil d'Hiver,
ce n'est pas seulement un concept.
C'est une invitation : venez vivre un moment rare et inoubliable,
au sommet de la capitale.

Du lundi au dimanche
De 16h30 à 23h30

LES DÉLICES D'EYLAU PARIS

De 18h à 22h30

ENTRÉE DU CHEF - 14

LA VÉRITABLE SOUPE À L'OIGNON - 17

LE CLUB EYLAU PARIS - 19

Club sandwich au poulet

LE CROQUE VÉGÉTAL - 19 

Chèvre, épinards et miel

TRIO DE TARTARES, SELON ARRIVAGE - 23



SALADE CÉSAR À LA FRANÇAISE - 23



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

PLAT DU CHEF - 26

LES PÂTES DU MOMENT - 21



PIZZA EYLAU PARIS CLASSIQUE - 22



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

PIZZA PARISIENNE - 25



Jambon de paris, pesto, oignons rouges et roquette

PIZZA EYLAU PARIS CHEESE - 27



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

LE BURGER DE RÉMY - 27



Servi avec frites

MIX & MATCH - 37



Planche mixte : assortiment de charcuteries et de fromages affinés

ACCOMPAGNEMENTS - 9,5

Frites

Pommes de terre grenaille

Légumes verts

Salade sucrine

GOURMANDISES - 14

De Paris à Brest

Suggestion sucrée



Plats végétariens



Plats avec porc



Plats signature

Provenance de nos viandes - Naissance / Elevage / Abattage

Canard : France / France / France

Paleron : Allemagne / Allemagne / Allemagne

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)



GREY GOOSE

COCKTAILS SIGNATURE - 19

POP VERVEINE

Vodka Grey Goose, liqueur de verveine, citron vert, eau pétillante

LE RED GOOSE

Vodka à l'orange Grey Goose, jus d'orange sanguine, jus de citron vert, vin pétillant French Cancan, sirop grenadine

GREY GOOSE ESPRESSO MARTINI

Vodka Grey Goose, café espresso Lomi, sirop vanille

COCKTAILS CLASSIQUES - 19

GIN BOMBAY TONIC

Gin Bombay, 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

COCKTAIL ZERO % - 17



ROSE TONIC

Martini Floreale désalcoolisé, sirop de rose, citron vert, tonic

Liste d'allergènes sur demande — L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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

CHAMPAGNE

Pommery Apanage Brut
Pommery Blanc de Blancs
Vranken Diamant brut



12.5cl	75cl
24	145
30	175
32	195

VIN PÉTILLANT

Italie, DOC, Bottega Poeti Prosecco Brut
French Cancan, Brut Nature – Gérard Bertrand



12.5cl	75cl
14	70
14	70

VIN ROUGE

Macon AOC Château du Charnay Rouge
Naturalys Cabernet Sauvignon, IGP Pays d'Oc – BIO – Gérard Bertrand
VDF Bouchard & Fils Pinot Noir
Castellare di Castellina Chianti Classico 2022
Chavin désalcoolisé Cabernet Merlot – sans alcool

12.5cl	75cl
14	70
16	80
18	90
	95
12	60

VIN BLANC

Naturalys Chardonnay, IGP Pays d'Oc – BIO – Gérard Bertrand
Cigalus Blanc 2022 – Gérard Bertrand
Menetou Salon Henri Pelle
Chavin désalcoolisé Sauvignon Blanc – sans alcool

12.5cl	75cl
14	70
	100
16	80
12	60

VIN ROSÉ

Côte des Roses Rosé, AOP Languedoc – Gérard Bertrand
Chavin rosé désalcoolisé – sans alcool

12.5cl	75cl
14	70
12	60

VIN ORANGE

Orange Gold, Vin de France – BIO – Gérard Bertrand

12.5cl	75cl
14	70

SPIRITUEUX (Mixer +3€)

GIN	5cl	VODKA	5cl
Bombay Sapphire	14	Absolut Blue	14
Citadelle	16	Grey Goose Original	16
Oxley	18	Grey Goose Citron	16
		Grey Goose Orange	16
WHISKY	5cl		
Jameson Irish	14	RHUM	5cl
Laphroaig 10 ans	18	Bacardi Carta Blanca	12
Angel's Envy	20	Plantation 3 Stars	14
TEQUILA	5cl	Havana Club 7 ans	16
Olmeca	14		
Patron Silver	16		

SOFTS - 8

Sprite	25cl
Red bull	25cl
Red bull sans sucre	25cl
Coca Cola	33cl
Coca Cola Zero	33cl
Hysope Tonic	33cl
Perrier	33cl

EAUX

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

VIN CHAUD - 15

Recette du chef



CHOCOLAT CHAUD - 10

By Valrhona



CAFÉ

LOMI "J'AI DEUX AMOURS"

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



THÉ & INFUSION - 9

SÉLECTION DE THÉS DILMAH
AUX SAVEURS D'HIVER

Dilmah



Liste d'allergènes sur demande

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



Soleil d'Hiver

The art of warming your senses

This winter, our rooftop is reinventing itself to offer an one-of-a-kind experience: discovering winter in a new way.

More than just a setting, our bubble becomes a warm and luminous cocoon, offering a sunny escape with a Eiffel Tower view.

Alongside Panier des Sens, guests are transported to Provence: natural fragrances inspired by the Mediterranean that warm the atmosphere and awaken the senses.

With Grey Goose, an iconic vodka made from 100% French wheat, refined cocktails become a symbol of conviviality and shared moments.

Soleil d'Hiver

Is not just a concept,

it's an invitation to enjoy a rare and unforgettable moment from the top of Paris.

From Monday to Sunday
4:30 PM – 11:30 PM

EYLAU'S PARIS DELIGHTS

From 6:00 PM to 10:30 PM

CHEF'S STARTER – 14

THE CLASSIC FRENCH ONION SOUP – 17

CLUB EYLAU PARIS – 19

Chicken Club Sandwich

THE VEGGIE CROQUE – 19

Goat Cheese, Spinach and Honey

TARTARE TRIO, TODAY'S SELECTION – 23



CAESAR SALAD À LA FRANÇAISE – 23

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

CHEF'S DISH – 26

PASTA SPECIAL – 21



CLASSIC EYLAU PARIS PIZZA – 22

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

PARISIAN PIZZA – 25

Paris ham, pesto, red onions and arugula

PIZZA EYLAU PARIS CHEESE – 27

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

RÉMY'S BURGER – 27



With fries

MIX & MATCH – 37

Mixed board: assortment of cured meats and matured cheeses

Allergen list available on request

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

SIDES - 9,5

FRIES
BABY POTATOES
GREEN VEGETABLES
SUCRINE SALAD

TREATS - 14

FROM PARIS TO BREST
SWEET SUGGESTION

 Vegetarian dishes

 Dishes with pork

 Signature dishes

Origin of our meats - Birth / Rearing / Slaughter
Duck: France / France / France
Chuck (beef): Germany / Germany / Germany
Bacon: EU / EU / EU

Allergen list available on request
Prices in €, VAT included (10% for food, 20% for alcoholic beverages) — Cheques not accepted
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs
may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.



SIGNATURE COCKTAILS - 19

POP VERVEINE

Vodka Grey Goose, verbena liqueur, lime, sparkling water

THE RED GOOSE

Grey Goose Orange vodka, blood orange juice, lime juice, French
Cancan sparkling wine, grenadine syrup

GREY GOOSE ESPRESSO MARTINI

Grey Goose vodka, Lomi espresso coffee, vanilla syrup

CLASSIC COCKTAILS - 19

GIN BOMBAY TONIC

Gin Bombay, Tonic Hysope

ST GERMAIN SPRITZ

St Germain liqueur, Brut French Cancan sparkling wine, Perrier

MARGARITA EL PATRÓN

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

COCKTAIL ZERO % - 17

ROSE TONIC

Non-alcoholic Martini Floreale, rose syrup, lime, tonic

Allergen list available on request — Alcohol consumption may be harmful to your health. Drink responsibly.
Prices in €, VAT included (10% for food, 20% for alcoholic beverages) — Cheques not accepted

CHAMPAGNE

Pommery Apanage Brut
Pommery Blanc de Blancs
Vranken Diamant brut



12.5cl 75cl

24 145
30 175
32 195

SPARKLING WINE

Italie, DOC, Bottega Poeti Prosecco Brut
French Cancan, Brut Nature – Gérard Bertrand



12.5cl 75cl

14 70
14 70

RED WINE

Macon AOC Château du Charnay Rouge
Naturalys Cabernet Sauvignon, IGP Pays d'Oc – BIO – Gérard Bertrand
VDF Bouchard & Fils Pinot Noir
Castellare di Castellina Chianti Classico 2022
Chavin désalcoolisé Cabernet Merlot – sans alcool

12.5cl 75cl

14 70
16 80
18 90
95
12 60

WHITE WINE

Naturalys Chardonnay, IGP Pays d'Oc – BIO – Gérard Bertrand
Cigalus Blanc 2022 – Gérard Bertrand
Menetou Salon Henri Pelle
Chavin désalcoolisé Sauvignon Blanc – sans alcool

12.5cl 75cl

14 70
100
16 80
12 60

ROSÉ WINE

Côte des Roses Rosé, AOP Languedoc – Gérard Bertrand
Chavin rosé désalcoolisé – sans alcool

12.5cl 75cl

14 70
12 60

ORANGE WINE

Orange Gold, Vin de France – BIO – Gérard Bertrand

12.5cl 75cl

14 70

SPIRITS

(Mixer +3€)

GIN

Bombay Sapphire
Citadelle
Oxley

5cl
14
16
18

WHISKY

Jameson Irish
Laphroaig 10 ans
Angel's Envy

5cl
14
18
20

TEQUILA

Olmeca
Patron Silver

5cl
14
16

VODKA

Absolut Blue
Grey Goose Original
Grey Goose Citron
Grey Goose Orange

5cl
14
16
16
16

RHUM

Bacardi Carta Blanca
Plantation 3 stars
Havana Club 7 ans

5cl
12
14
16

SOFTS - 8

Sprite	25cl
Red bull	25cl
Red bull sugar free	25cl
Coca Cola	33cl
Coca Cola Zero	33cl
Hysope Tonic	33cl
Perrier	33cl

WATER

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

MULLED WINE - 15 HOT CHOCOLATE - 10

Chef's recipe



By Valrhona



COFFEE

LOMI "I HAVE TWO LOVES"

Espresso	6
Double Espresso	7
Espresso macchiato	7
Long Black	7
Cappucino	9
Latte	9



TEA & INFUSION - 9

SELECTION OF DILMAH TEAS
WITH WINTER FLAVORS

