



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

SAUMON AU SOMMET



- 1 personne - 39
- 2 personnes - 69

Un tourbillon iodé en quatre temps, à savourer en solo ou à partager à deux

GRAVLAX DE SAUMON AUX BAIES ET HERBES, GELÉE DE BERGAMOTE

BALLOTINE DE SAUMON FUMÉ, BLINIS ET CRÈME À L'ANIS

TATAKI DE SAUMON, POUSSÉS D'ÉPINARD ET JARDINIÈRE CROQUANTE FAÇON THAÏ

RILLETTES AUX DEUX SAUMONS, CHIPS DE PEAU DE SAUMON
ET TOAST AU PAIN D'ÉPICES

Suggestion du sommelier

Verre de Sancerre La Chatellenie Joseph Mellot, AOP 2023 - 18



LES DÉLICES D'EYLAU

Disponible de 18h à 22h30

PARMENTIER D'EFFILOCHÉ DE CANARD ET FOIE GRAS - 24 | 41 | 60*

Sauce "Piste Rouge", vin rouge et échalotes

LA TARTIF'EYLAU - 22 | 38 | 56*



Patates douces, oignons rouges, lard, reblochon, vin blanc, crème et herbes aromatiques

BURGER MONT D'EIFFEL - 32

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

TERROIR EN PLANCHE - 33

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

LE 7ÈME CIEL - 33

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

MIX & MATCH - 39

Planche mixte : assortiment de charcuteries et de fromages affinés

PIZZA EYLAU PARIS CHEESE - 26

Brie de Nangis, Persillé de chèvre, Camembert bio

PLAISIRS SUCRÉS

CHAUD & FROID, MIEL & VERVEINE - 9

Crème brûlée au miel d'acacia, sucre roux à la verveine, sorbet verveine

DOUCEURS CARETTE - 15

CARETTE • PARIS

*Tarif pour 1 personne | 2 personnes | 4 personnes

COCKTAILS SIGNATURES - 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

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

Saumur Champigny, Chassoirs rouge Couly-Dutheil 2022
Naturalys Cabernet Sauvignon, IGP Pays d'Oc – BIO – Gérard Bertrand
VDF Bouchard & Fils Pinot Noir
Castellare di Castellina Chianti Classico 2022

12.5cl	75cl
14	70
16	80
18	90
	95

VIN BLANC

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Cuvée les Noëles, Domaine des Granites
Naturalys Chardonnay, IGP Pays d'Oc – BIO – Gérard Bertrand
Sancerre La Chatellenie Joseph Mellot, AOP 2023
Cigalus Blanc 2022 – Gérard Bertrand

12.5cl	75cl
14	70
16	80
18	90
	100

VIN ROSÉ

Côte des Roses Rosé, AOP Languedoc – Gérard Bertrand

12.5cl	75cl
14	70

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		
Dewars's 12 ans	14		
Laphroaig 10 ans	18	RHUM	5cl
Angel's Envy	20	Bacardi Carta Blanca	12
		Plantation 3 Stars	14
TEQUILA	5cl	Havana Club 7 ans	16
Olmecca	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



Provenance de nos viandes :
Naissance / Elevage / Abattage
Canard : France / France / France
Paleron : Allemagne / Allemagne / Allemagne
Bacon : UE / UE / UE



Plats végétariens



Plats avec porc



Plats signature



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



SALMON AT THE SUMMIT

- 1 person - 39
- 2 people - 69

A four-part seafood whirlwind, perfect for solo indulgence or sharing for two

SALMON GRAVLAX WITH BERRIES AND HERBS, BERGAMOT JELLY

SMOKED SALMON BALLOTINE, BLINIS, AND ANISE CREAM

SALMON TATAKI, SPINACH SHOOTS, AND CRUNCHY THAI-STYLE VEGETABLE MEDLEY

TWO-SALMON RILLETTES, CRISPY SALMON SKIN CHIPS, AND GINGERBREAD TOAST

Sommelier's Suggestion

Glass of Sancerre La Chatellenie Joseph Mellot, AOP 2023 – 18



EYLAU'S CULINARY DELIGHTS Available from 6:00 PM to 10:30 PM

SHREDDED DUCK AND FOIE GRAS PARMENTIER – 24 | 41 | 60*

“Piste Rouge” Sauce, red wine and shallots

EYLAU TARTIFLETTE – 22 | 38 | 56*

Sweet potatoes, red onions, bacon, Reblochon cheese, white wine, cream, aromatic herbs

MONT D'EIFFEL BURGER – 32

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

IRON LADY'S MATURED CHEESE SELECTION – 33

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

MEAT US AT THE 7TH FLOOR – 33

Charcuterie board: saucisson, Bündnerfleisch (air-dried beef), chorizo, cooked ham, pâté en croûte

MIX & MATCH – 39

Mixed board: assortment of cured meats and matured cheeses

EYLAU PARIS CHEESE PIZZA – 26

Nangis Brie, Creamy Goat Blue, Organic Camembert

SWEET

Hot & Cold, Honey & Verbena – 9

Acacia honey crème brûlée, brown verbena sugar, verbena sorbet

CARETTE DELICACIES – 15 CARETTE • PARIS

*Price for 1 person | 2 people | 4 people

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

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

Saumur Champigny, Chassoirs rouge Couly-Dutheil 2022
Naturalys Cabernet Sauvignon, IGP Pays d'Oc – BIO – Gérard Bertrand
VDF Bouchard & Fils Pinot Noir
Castellare di Castellina Chianti Classico 2022

12.5cl 75cl

14 70
16 80
18 90
95

WHITE WINE

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Cuvée les Noëles, Domaine des Granites
Naturalys Chardonnay, IGP Pays d'Oc – BIO – Gérard Bertrand
Sancerre La Chatellenie Joseph Mellot, AOP 2023
Cigalus Blanc 2022 – Gérard Bertrand

12.5cl 75cl

14 70
16 80
18 90
100

ROSÉ WINE

Côte des Roses Rosé, AOP Languedoc – Gérard Bertrand

12.5cl 75cl

14 70

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

VODKA

Absolut Blue
Grey Goose Original
Grey Goose Citron
Grey Goose Orange

5cl

14
16
16
16

WHISKY

Dewar's
Laphroaig 10 ans
Angel's Envy

5cl

14
18
20

RHUM

Bacardi Carta Blanca
Plantation 3 stars
Havana Club 7 ans

5cl

12
14
16

TEQUILA

Olmeca
Patron Silver

5cl

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



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

 Vegetarian dishes

 Dishes with pork

 Signature dishes