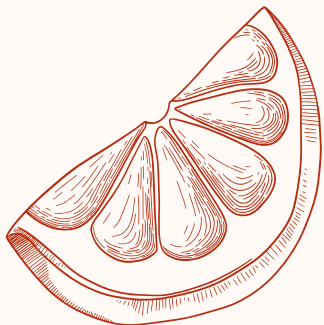
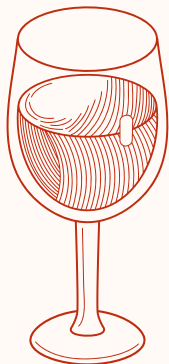




VOTRE AVIS COMPTE



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

Un plat	12
Deux plats	24
Entrée ou dessert	29
Trois plats	36

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

A LA CARTE

Disponible de 12h à 23h00

Planche de fromages affinés de la Dame de fer  26
Assortiment de fromages de la Ferme De La Tremblaye
(Ferme agroécologique certifiée Bio et B-Corp)

Planche de charcuterie  26
Saucisson, chorizo, jambon de Paris, jambon cru, terrine ou paté en croute

Planche mixte  37
Saucisson, chorizo, jambon serrano, brie de Nangis, pavé de Paris, persillé de chèvre

Pizza L'Esprit Nouveau classique  21
Pâte croustillante, mozzarella Fior di Latte, sauce tomate italienne authentique

Pizza Parisienne  24
Jambon de paris, pesto, oignons rouges et roquette

Pizza L'Esprit Nouveau cheese  26
Brie de Nangie, Persillé de chèvre et camembert bio

Focaccia Verde  29
Fromage, pesto verde et pousses de roquette

Focaccia à la truffe  36
Copeaux de parmesan et pousses de roquette

Croque L'Esprit Nouveau, sucrine assaisonnée à l'huile d'olive bio  20
Pain de mie, jambon de Paris, sauce Mornay, mayonnaise pimentée

Burger selon l'humeur de la Dame de fer  29
Cheddar rouge, compote d'oignons et pickles
Suppléments : cheddar, bacon, oeuf au plat, salade - 2,50

Salade L'Esprit Nouveau façon niçoise 21
Laitue, olives taggiasche, ventrèche de thon, haricots verts, tomates cerises,
oeuf dur, copeaux de parmesan, croutons, vinaigrette balsamique

Ave Caesar  24
Coeur de sucres, poulet, oeuf dur, tomates cerises, copeaux de parmesan,
croutons, anchois, bacon, sauce césar

ACCOMPAGNEMENTS - 8

Caviar d'aubergines

Pommes de terre grenaille

Fricassée de légumes de saison

Salade de sucrine

SUCRÉ

Coupe glacée Eylau French Cancan 13,50

Sorbet framboise litchi, shot de rosé French Cancan,
éclats de mendiants de noisette

Pâtisseries Carette 15

Café ou thé gourmand 18,5

GLACES ICE MAMA

Ice Mama, une histoire de glaces artisanales qui crée selon les saisons et les envies de nos clients une glace gourmande, saine et savoureuse.

Les glaces Ice Mama sont de véritables surprises qui offrent à chaque dégustation un vrai moment de plaisir.

Ice Mama, le glacier créateur de bonheur.

1 BOULE - 4,50

2 BOULES - 8

3 BOULES - 12

TOPPING - 1



Liste d'allergènes sur demande

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

Liste d'allergènes sur demande

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

CHAMPAGNE

Pommery Apanage Brut
Pommery Blanc de Blancs



12.5cl	75cl
24	145
30	175

VIN PÉTILLANT

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



GÉRARD BERTRAND

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

VIN ROUGE

Héritage Pic Saint Loup, AOP Pic Saint Loup – Gérard Bertrand
Naturalys Cabernet Sauvignon, IGP Pays d’Oc – BIO – Gérard Bertrand
VDF Bouchard & Fils Pinot Noir
Château des Landes, Cuvée Prestige Lussac Saint Emilion
Gigondas, La Marasque
Cune Vina Real Crianza, Espagne

12.5cl	75cl
14	70
16	80
18	90
	75
	85
	75

VIN BLANC

La Grande Bleue, IGP Méditerranée – BIO – Gérard Bertrand
Naturalys Chardonnay, IGP Pays d’Oc – BIO – Gérard Bertrand
Gewurztraminer, Alsace
AOC Gloire de Chablis, J. Moreau & Fils
Domaine de Régis, Pouilly-Fumé
Domaine de l’Aigle Chardonnay, AOP Limoux – Demeter – Gérard Bertrand

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

VIN ROSÉ

Côte des Roses Rosé, AOP Languedoc – Gérard Bertrand
IGP Domaine Gordonne Les Gravières Méditerranée
Hampton Water, AOP Languedoc – Gérard Bertrand

12.5cl	75cl
14	70
16	80
18	90

VIN ORANGE

Orange Gold, vin orange biologique, Gérard Bertrand

12.5cl	75cl
14	70

BIÈRES

Brasserie La Parisienne
La Blonde
La Titi Parisienne I.P.A
La Blanche
Sans alcool

9	Leffe	
9	Abbaye de Leffe	9
9	Gallia	
9	Follamour	11
	Nouveau Western	11

JUS FRAIS - 8

Orange
Pamplemousse

EAUX

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

SOFTS - 8

Coca Cola	33cl
Coca Cola Zero	33cl
Orangina	25cl
Sprite	25cl
Ginger Beer	25cl
La French Tonic	25cl
Perrier	33cl

ICE TEA MAISON

Thé noir & pêche
Verre (25cl) - 8
A partager (1L) - 18

CAFÉ

Lomi “j’ai deux amours”
Espresso 6
Double Espresso 7
Allongé 7

THÉ & INFUSION - 9

Dilmah
Brilliant breakfast
Earl Grey
Thé vert
Thé à la menthe
Infusion pures feuilles de camomille





HAPPY HOUR

-50% DE 17H À 19H
COCKTAILS CLASSIQUES,
VINS AU VERRE, BIÈRES & SOFTS



COCKTAILS CLASSIQUES - 19

APÉROL SPRITZ

Apérol, Prosecco Brut Bottega Poeti, Perrier

SAINT GERMAIN SPRITZ

COCKTAIL À LA DEMANDE

COCKTAILS FRENCH CANCAN - 19



TRICK OR TREAT

Vin Orange Gold, sirop de gingembre, liqueur de mandarine Napoléon

ROSEMARY GOLD

Vin Orange Gold, liqueur de sureau St Germain, tonic, romarin du jardin

LOVE AFFAIR

French Cancan Brut, vodka Absolut, sirop de vanille, liqueur de passion Fair, jus de citron vert, jus de passion

CHÉRIE CHÉRIE

French Cancan Rosé, gin Hendrick's, purée de framboise, sirop de rose, liqueur de litchi Soho

COCKTAILS ZERO - 15

RED FRUIT DELIGHT

Purée de fruits rouges, jus de pomme, crème de coco, jus de citron

VELVET STORM

Jus de pamplemousse, jus d'orange sanguine, jus de citron, sirop de gingembre

Liste d'allergènes sur demande

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

LE GOÛT DE L'ÉVASION

MINT MEXICANO - 19

Tequila Altos Blanco, Mezcal Union, sirop d'agave, Ginger Ale, menthe fraîche



Entre les terres arides du Mexique et la fraîcheur végétale des Andes, ce cocktail marie la puissance de la tequila et du mezcal à la douceur du sirop d'agave. Le ginger ale apporte une touche pétillante et épicée, pendant que la menthe fraîche rafraîchit l'ensemble avec élégance. Un souffle d'ailleurs à chaque gorgée.

TROPICAL AVENUE - 19

Rhum Havana Club, jus d'ananas, jus de mangue, sirop de cannelle, liqueur de cacao, jus de citron



Un cocktail qui sent bon les vacances : le rhum caribéen s'accorde à la douceur fruitée de l'ananas et de la mangue. La cannelle vient twister le tout d'une note épicée, tandis que le cacao ajoute une subtile touche gourmande en fin de bouche. Un aller simple vers les tropiques.

SWEET & SOUR FRIENDS - 19

Liqueur Italicus, vermouth blanc Routin, jus de citron, sucre de canne



La rencontre entre l'amertume florale de l'Italicus, la rondeur du vermouth blanc et la vivacité du citron, le tout adouci par un trait de sucre de canne. Un cocktail délicat, frais et équilibré, parfait pour commencer la soirée avec légèreté et élégance.

MARTINI DU MAKI - 19

Vodka Absolut au thym, dry martini, thé Earl Grey Dilmah



Un martini réinterprété, à la croisée des chemins entre la Méditerranée et l'Angleterre. Le thym infusé dans la vodka apporte une note aromatique et herbacée, qui se mêle à l'élégance racée du thé Earl Grey. Une création originale, sèche et parfumée, pour amateurs de caractère.

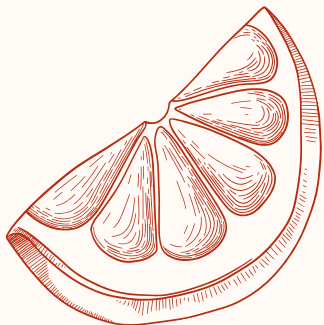
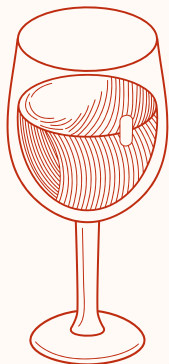
Liste d'allergènes sur demande

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

SPIRITUEUX (Mixer +3€)

GIN	5cl	VODKA	5cl
Beefeater Dry Gin	14	Absolut Blue	14
Monkey 47	16	Belvedere	16
Citadelle	15	Grey Goose	16
WHISKY	5cl	RHUM	5cl
Green Spot - Irish Whiskey	15	Havana Club 3 YO	14
Johnie Walker Black label	14	Bacardi 8 Ans	16
Buffalo Trace	16	Saint James Blanc	13
Laphroaig 10 ans	15		
COGNAC	5cl	TEQUILA	5cl
Martell VS	16	Altos Blanco	13
CALVADOS	5cl	Mezcal Union	14
Sassex XO	22		





YOUR THOUGHTS MATTER



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 11 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

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

A LA CARTE

Available from noon to 11 PM

Iron Lady's matured cheese selection   26

Assorted cheeses from Ferme De La Tremblaye
(Certified organic and B-Corp agroecological farm)

Charcuterie board  26

Sausage, chorizo, cured ham, terrine or paté en croute

Mixed board  37

Sausage, chorizo, Serrano ham, Brie from Nangis, Pavé de Paris, goat cheese with herbs

Margherita Pizza  21

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

Parisian Pizza  24

Paris ham, pesto, red onions and arugula

Eylau Paris Cheese Pizza  26

Brie de Nangis, Persillé goat cheese and organic camembert

Verde Focaccia  36

San parma shavings and arugula shoots

Truffle Focaccia   36

San parma shavings and arugula shoots

Beef tartare, roasted potatoes 28

Beef, pickles, fried capers, red onions, Tabasco, English sauce,
mustard and ketchup

Eylau Spicy Croque, sucrine salad with organic olive oil dressing  20

White bread, Paris ham, Mornay sauce, spicy mayonnaise

Iron Lady's Burger  29

Red cheddar, onion compote and pickles
Add-on: cheddar, bacon, fried egg or salad - 2,50

Eylau Salad in the spirit of a niçoise 21

Lettuce, taggiasche olives, tuna belly, green beans, cherry tomatoes,
hard-boiled egg, parmesan shavings, croutons, balsamic vinaigrette

Ave Caesar  24

Heart of sucrones, chicken, hard-boiled egg, cherry tomatoes, parmesan shavings,
croutons, anchovies, bacon, Caesar sauce

SIDES - 8

Eggplant caviar

Roasted potatoes

Seasonal vegetable fricassee

Sucrine salad

SWEET

Eylau French Cancan scoop 13,50

Raspberry lychee sorbet, shot of French Cancan rosé, hazelnut beggar chips

Carette delicacies 15

Gourmet coffee or tea 18,5

ICE MAMA ICE CREAMS

Ice Mama, a story of artisanal ice cream crafted upon the seasons and
our customers' desires in mind—delicious, wholesome, and full of flavor.
Ice Mama ice creams are full of surprises, offering a true moment of
delight with every bite.

Ice Mama, the ice cream maker creating happiness.

1 SCOOP - 4,50

2 SCOOPS - 8

3 SCOOPS - 12

TOPPING - 1



Liste d'allergènes sur demande

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

Liste d'allergènes sur demande

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

CHAMPAGNE

Pommery Apanage Brut
Pommery Blanc de Blancs



SPARKLING WINE

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



GÉRARD BERTRAND

RED WINE

Héritage Pic Saint Loup, AOP Pic Saint Loup – Gérard Bertrand
Naturalys Cabernet Sauvignon, IGP Pays d’Oc – BIO – Gérard Bertrand
VDF Bouchard & Fils Pinot Noir
Château des Landes, Cuvée Prestige Lussac Saint Emilion
Gigondas, La Marasque
Cune Vina Real Crianza, Espagne

WHITE WINE

ILa Grande Bleue, IGP Méditerranée – BIO – Gérard Bertrand
Naturalys Chardonnay, IGP Pays d’Oc – BIO – Gérard Bertrand
Gewurztraminer, Alsace
AOC Gloire de Chablis, J. Moreau & Fils
Domaine de Régis, Pouilly-Fumé
Domaine de l’Aigle Chardonnay, AOP Limoux – Demeter – Gérard Bertrand

ROSÉ WINE

Côte des Roses Rosé, AOP Languedoc – Gérard Bertrand
IGP Domaine Gordanne Les Gravières Méditerranée
Hampton Water, AOP Languedoc – Gérard Bertrand

ORANGE WINE

Orange Gold, organic orange wine, Gérard Bertrand

12.5cl 75cl

24 145
30 175

12.5cl 75cl

14 70
14 70
14 70
14 70

12.5cl 75cl

14 70
16 80

18 90
75
85
75

12.5cl 75cl

14 70
16 80
75
18 90
95
95

12.5cl 75cl

14 70
16 80
18 90

12.5cl 75cl

14 70

PARISIAN CRAFT BEERS - 9

Brasserie La Parisienne
La Blonde
La Titi Parisienne I.P.A
La Blanche

Leffe
Abbaye de Leffe 9
Gallia
Follamour 11
Nouveau Western 11

FRESH JUICES - 8

Orange
Grapefruit

SOFTS - 8

Coca Cola 33cl
Coca Cola Zero 33cl
Orangina 25cl
Sprite 25cl
Ginger Beer 25cl
La French Tonic 25cl
Perrier 33cl

COFFEE

Lomi “j’ai deux amours”
Espresso 6
Double 7
Espresso Long 7



WATER

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

HOMEMADE ICE TEA

Black tea & peach
Glass (25cl) - 8
To share (1L) - 18

TEA & INFUSION - 9

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





HAPPY HOUR

-50% FROM 5 PM TO 7 PM
CLASSIC COCKTAILS,
WINES BY THE GLASS,
BEERS & SOFT DRINKS



COCKTAILS - 19

APÉROL SPRITZ

Aperol, Prosecco Brut Bottega Poeti, Perrier

SAINT GERMAIN SPRITZ

COCKTAIL ON REQUEST

FRENCH CANCAN COCKTAILS - 19



TRICK OR TREAT

Orange Gold wine, ginger syrup, Napoleon mandarin liqueur

ROSEMARY GOLD

Orange Gold wine, elderberry St Germain liqueur, tonic, garden rosemary

LOVE AFFAIR

French Cancan Brut, Absolut vodka, vanilla syrup, passion fruit Fair liqueur, lime juice, passion fruit juice

CHÉRIE CHÉRIE

French Cancan Rosé, Hendrick's gin, raspberry purée, rose syrup, lychee Soho liqueur

COCKTAILS ZERO - 17

RED FRUIT DELIGHT

Red fruit puree, apple juice, coconut cream, lemon juice

VELVET STORM

Grapefruit juice, blood orange juice, lemon juice, ginger syrup

A SIP OF ESCAPE

MINT MEXICANO - 19

Tequila Altos Blanco, Mezcal Union, agave syrup, ginger ale, fresh mint

Between the sunbaked lands of Mexico and the cool breath of the Andes, this cocktail blends the bold character of tequila and mezcal with the smoothness of agave syrup. Sparkling ginger ale adds a spicy lift, while fresh mint brings a refreshing finish. A breeze of escape in every sip.



TROPICAL AVENUE - 19

Rum Havana Club, pineapple juice, mango juice, cinnamon syrup, cocoa liqueur, lemon juice

Like a stroll down a palm-lined avenue, this cocktail is a warm blend of tropical fruits and island spices. Rum meets the sweet duo of mango and pineapple, spiced up by cinnamon and rounded off with a subtle touch of cocoa. Sunshine in a glass.



SWEET & SOUR FRIENDS - 19

Italicus liqueur, white vermouth Routin, lemon juice, cane sugar

The floral bitterness of Italicus meets the citrusy brightness of lemon, gently balanced by white vermouth and cane sugar. A refined and harmonious cocktail, perfect to open the evening with charm and ease.



MARTINI DU MAKI - 19

Thyme Absolut vodka, dry martini, Earl Grey tea Dilmah

A martini off the beaten path, where Mediterranean herbs meet British tradition. Thyme-infused vodka adds a wild aromatic note, subtly enhanced by the elegance of Earl Grey tea. A bold, dry and sophisticated twist on a classic.



SPIRITUEUX (Mixer +3€)

GIN	5cl	VODKA	5cl
Beefeater Dry Gin	14	Absolut Blue	14
Monkey 47	16	Belvedere	16
Citadelle	15	Grey Goose	16
WHISKY	5cl	RHUM	5cl
Green Spot - Irish Whiskey	15	Havana Club 3 YO	14
Johnie Walker Black label	14	Bacardi 8 Ans	16
Buffalo Trace	16	Saint James Blanc	13
Laphroaig 10 ans	15		
COGNAC	5cl	TEQUILA	5cl
Martell VS	16	Altos Blanco	13
		Mezcal Union	14
CALVADOS	5cl		
Sassex XO	22		

