

## TAGLIERI E PRIMI PIATTI PLANCHES

---

<b>Tagliere di affettati</b> <i>Planche de charcuterie</i>	14.50
prosciutto serrano, terrina di rillettes di anatra al foie gras, salsiccia secca, lomo	
<b>Tagliere di 5 formaggi stagionati</b> <i>Planche de 5 fromages affinés</i>	15.50
<b>Tagliere misto</b> <i>Planche mixte</i>	17.50
terrina di rilette di anatra al foie gras, prosciutto serrano, salsiccia secca, 3 formaggi stagionati	
<b>Tagliere di foie gras d'anatra fatto in casa</b> <i>Planche de foie gras de canard</i>	17.50
<b>Camembert arrosto, miele, chutney di mela</b> <i>Camembert rôti</i>	12.00
<b>Zuppa del giorno</b> <i>Potage du jour</i>	9.50
<b>Zuppa di cipolle gratinata</b> <i>Soupe à l'oignon gratinée</i>	9.50
<b>Lumache media grandezza</b> <i>Escargots</i>	x 6 12.00
	x 12 20.00

## INSALATE COMPOSTE SALADES COMPOSÉES 🍴

---

<b>Insalata Tour Eiffel</b> <i>Salade Tour Eiffel</i>	15.00
misticanza, pomodoro, prosciutto cotto, Fourme d'Ambert (formaggio erborinato), fagiolini, uovo	
<b>Caesar Salad</b> <i>Salade César</i>	15.50
lattuga zuccherina, pollo, crostini, scaglie di parmigiano, salsa Caesar	
<b>Insalata di caprino caldo</b> <i>Salade de chèvre chaud</i>	14.50
misticanza, caprino, prosciutto serrano, miele	
<b>Insalata vegetariana</b> <i>Salade végétarienne</i>	15.00
verdure, avocado, insalata, vinaigrette all'olio d'oliva, limone e curry	

## PIATTI PLATS 🍴

---

<b>Petto d'anatra</b> <i>Magret de canard</i>	17.00
salsa al vino rosso, purè di patate fatto in casa	
<b>Suprême di pollo arrosto</b> <i>Suprême de poulet</i>	15.50
con miele e senape all'antica, patate piccole al timo e lauro	
<b>Tartara di bue</b> <i>Tartare de bœuf</i> preparata <i>préparé</i> o no <i>ou non</i>	16.50
misticanza e patate fritte della casa	
<b>Punta di filetto di maiale</b> <i>Filet mignon de porc</i>	16.00
crema di chorizo, risotto al parmigiano	
<b>Vera andouillette di Troyes (marchio A.A.A.A.A.)</b> <i>Andouillette de Troyes</i>	15.50
con senape antica <i>moutarde à l'ancienne</i> o semplicemente grigliata 10 minuti di attesa, patate fritte della casa	
<b>Linguine alla bolognese</b> <i>Linguine bolognaise</i>	14.00
<b>Linguine vegetariane alla crema di tartufi</b> <i>Végé linguine</i>	17.50
porcini, parmigiano stagionato minimo 12 mesi, rucola, pinoli	

## CARNI ALLA PIASTRA VIANDES 🍴

---

<b>Costata di manzo per 2 persone</b> <i>Côte de bœuf</i>	54.00
misticanza e patate fritte della casa, 15 minuti di attesa	
<b>Bistecca di Angus</b> patate fritte della casa <i>Steak Angus</i>	16.50
<b>Costata ≈300g</b> patate fritte della casa <i>Entrecôte</i>	21.00

**Supplemento contorno** *Supplément accompagnement* 4.80  
fagioli verdi *haricots verts* o patate fritte della casa *frites* o insalata *ou salade*

**Salse a scelta** *Sauces: bernese béarnaise o pepe ou poivre*

## PESCI POISSONS

---

<b>Trancio di salmone al vapore</b> <i>Dos de saumon</i>	17.50
salsa tandoori, purè di patate fatto in casa all'olio d'oliva	
<b>Pesce e patate fritte della casa</b> <i>Fish &amp; chips</i>	15.50

## HAMBURGER 🍷

Il Tour Eiffel bistecca macinata, Fourme d'Ambert (formaggio erborinato), rucola, senape di Meaux, miele, patate fritte della casa	16.80
Il Burger bistecca macinata, emmental, cetriolino, rucola, pomodoro, cipolla rossa, salsa burger, patate fritte della casa	signolo 16.00 doppio 23.00
Il Vegetariano hamburger vegetale, rucola, pomodoro, confit di verdure al basilico, patate fritte della casa	16.80
Carne di manzo macinata alla griglia patate fritte della casa <i>Steak haché</i>	13.50
Carne di manzo macinata alla griglia con uovo fritto patate fritte della casa <i>Steak haché à cheval</i>	14.50

## FORMAGGI FROMAGES

Brie <i>Brie</i> oppure Pecorino al pepe <i>pecorino au poivre</i> o Fourme d'Ambert erborinato <i>fourme d'Ambert</i> o Cantal <i>Cantal</i> o Capra a latte crudo <i>chèvre cendré</i>	6.50
Piatto di 5 formaggi stagionati insalata <i>Assiette de 5 fromages affiné</i>	15.50

## DESSERTS DELLA CASA DESSERTS MAISON 🍷

Tarte Tatin	8.00	Crêpes (2) allo zucchero	5.50
Profiterol al cioccolato	10.00	<i>Crêpes (2) au sucre</i>	
Cheesecake al formaggio fresco Philadelphia	8.50	Crêpes (2) cioccolato o Chantilly	6.00
Mezzocotto al cioccolato <i>Mi-cuit</i>	8.00	<i>Crêpes (2) chocolat ou Chantilly</i>	
Torta alle mele <i>Tarte aux pommes</i>	6.80	Crêpes (2) cioccolato e Chantilly	7.50
Torta contadina gelato al caramello <i>Tarte paysanne</i>	8.00	<i>Crêpes (2) chocolat et Chantilly</i>	
Crème brûlée alla vaniglia Bourbon	8.00	Crêpes (2) cioccolato e banana	9.00
Tartara di ananas sciroppo al tè verde e alla menta, pallina di gelato al cocco <i>Tartare d'ananas</i>	8.50	<i>Crêpes (2) chocolat et banane</i>	
		Crêpes (2) al Grand Marnier	10.00
		Crêpes (2) caramello al burro salato	7.00
		<i>Crêpes (2) caramel beurre salé</i>	
		Supplemento di Chantilly	1.50
		<i>Supplément Chantilly</i>	

## GELATI E SORBETTI GLACES ET SORBETS

Milkshake gusto a scelta <i>Milk shake parfum au choix</i> : vaniglia <i>vanille</i> , cioccolato <i>chocolat</i> , fragola <i>fraise</i> , caffè <i>café</i>	9.00
Milkshake misto vaniglia e banana <i>Milk shake mixte</i>	11.00
Suplemento di rum	4.50
Caffè o cioccolato <i>liégeois</i> <i>Café ou chocolat liégeois</i>	9.00
Dame Blanche gelato alla vaniglia, Chantilly, cioccolato caldo	9.00
Pesca Melba <i>Pêche Melba</i> : pesca, gelato alla vaniglia, Chantilly, salsa alla fragola	9.50
Pera Bella Elena <i>Poire Belle-Hélène</i> : pera, gelato alla vaniglia, Chantilly, salsa al cioccolato	9.50
Coupe Colonel sorbetto al limone e vodka	11.00
Coupe parisienne 3 palline a scelta: vaniglia <i>vanille</i> , caffè <i>café</i> , cioccolato <i>chocolat</i> , pistacchi <i>pistache</i> , caramello <i>caramel</i> , yogurt <i>yaourt</i> , limone <i>citron</i> , fragola <i>fraise</i> , frutto della passione <i>fruit de la passion</i> , noce di cocco <i>coco</i> , pesca della vigna <i>pêche de vigne</i>	9.00
Banana Split: banana, gelato alla vaniglia, fragola e cioccolato, salsa cioccolato, Chantilly	10.00

I nostri piatti fatti in casa 🍷 sono sviluppati in loco da materie prime.