







## APÉRITIFS

Coupe de Champagne 10 cl	9.90	Campari 5 cl	6.50
Kir royal 10 cl	11.00	Martini 5 cl	6.50
<i>Champagne with fruit liqueur</i>		Porto blanc ou rouge 5 cl	6.50
Kir cassis ou mûre 14 cl	5.50	Vin chaud	7.50
<i>White wine with fruit liqueur</i>		Tequila 4 cl	9.00
Ricard, Pastis 51 2 cl	5.00	Malibu 4 cl	9.00
Suze 5 cl	6.50		

## WHISKIES 4 cl

Jameson ou J&B	8.90	Jack Daniel's	9.90
Johnnie Walker Red Label	8.90	Bourbon Four Roses	9.90
Chivas Regal	9.90	Oban	9.90

## VODKAS & GINS 4 cl

Grey Goose 	11.00	Gordon's 	9.00
Absolut 	10.00	Bombay Sapphire 	10.00
Zubrowka Bison 	10.00	Citadelle 	11.00

## COCKTAILS

Mojito	10.00	Americano maison	10.00
Mojito royal <i>au Champagne</i>	12.50	Campari orange	10.00
Spritz	10.00	Black, White Russian	10.00
St-Germain Spritz	10.00	Vodka orange	10.00
Caïpirinha, Caïpiroska	10.00	Long island	12.50
Ti-punch	10.00	Gin tonic, Gin fizz	10.00
Bloody Mary	10.00	Bombay Sapphire tonic	12.00
Margarita	10.00	Martini gin, Martini Fiero tonic	10.00
Cosmopolitan	10.00	Cuba libre	10.00
Mimosa <i>Champagne, jus d'orange</i>	12.50		

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	8.90
Le Detox jus de cranberry, ½ citron vert, eau gazeuse, sirop de canne	8.90
<i>The Detox: 1/2 cranberry juice, 1/2 squeezed lime, sparkling water, cane sugar syrup</i>	
Apple shot jus de pomme, limonade, sirop de fraise	8.90
<i>Apple shot: apple juice, lemonade, strawberry syrup</i>	
Cocktail de jus de fruits jus d'ananas et d'orange, sirop de grenadine	8.90
<i>Fruit juice cocktail: pineapple and orange juice, grenadine</i>	

### COCKTAIL MAISON POUR MADAME

Champagne, alcool  
de framboise, coulis de framboise  
house cocktail for her  
*Champagne, raspberry liqueur,  
raspberry coulis*

11.50

### COCKTAIL MAISON POUR MONSIEUR

Vodka, Cointreau, ananas,  
grenadine  
house cocktail for him  
*Vodka, Cointreau, pineapple,  
grenadine syrup*

## BIÈRES

PRESSION On Tap	25 cl	50 cl	100 cl	BOUTEILLE bottled	
Kronenbourg	4.70	9.40	18.00	Blanche 1664 25 cl	5.70
Leffe	5.40	10.80	21.00	La Parisienne 33 cl	7.80
Carlsberg	5.40	10.80	21.00	Heineken 25 cl	6.20
1664	5.40	10.80	21.00	Pelforth brune 33 cl	6.90
Picon bière	7.50	12.50	-	Corona 33 cl	7.80
Monaco	4.80	9.60	-	Desperados 33 cl	7.80
Panaché	4.80	9.60	-	Kronenbourg 25 cl	5.90

*Beer with lemonade*

## Alcools, LIQUEURS 4 cl

Cognac Hennessy VS	9.00	Alcools blancs	10.00
Cognac Rémy Martin V.S.O.P.	10.00	Cointreau	9.00
Bas-Armagnac Laubade	9.00	Grand Marnier	9.00
Rhum Saint James	9.00	Baileys	9.00
Calvados Coquerel	9.00	Get 27	9.00

# CARTE DES VINS WINE LIST

ROUGES REDS	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Brouilly AOC Domaine Saint Ennemond	5.90	9.90	19.80	30.00
Merlot Vin de Pays d'Oc, Domaine des Brus	4.90	8.80	17.60	26.50
Pinot Noir IGP d'Oc Le Versant	5.50	9.70	19.30	29.00
Gamay Coteaux du Lyonnais les vigneronns de Sain Bel	5.50	9.70	19.30	29.00
Côtes du Rhône AOC Château de Montfrin	5.50	9.70	19.30	29.00
Saumur AOC Château Fouquet	5.90	9.90	19.80	30.00
Côteaux du Languedoc AOC Domaine de la Coste	4.90	8.80	17.60	26.50
Bordeaux supérieur AOC Château Mousseyron	5.90	9.90	19.80	30.00
Haut-Médoc AOC Victoria II	-	-	-	38.00
Saint-Émilion Grand Cru AOC Château Pailhas	-	-	-	49.00
Margaux Château Labégorce Margaux	-	-	-	68.00
BLANCS WHITES				
Sauvignon Bordeaux AOC Château Mousseyron	4.90	8.80	17.60	26.50
Chardonnay IGP Gard, Cellier des Chartreux	4.90	8.80	17.60	26.50
Petit Chablis AOC Domaine Christian Simon	5.90	9.90	19.80	30.00
Sancerre AOC Domaine des Trois Noyers	5.90	9.90	19.80	30.00
Alsace - Riesling Hans Schaeffer	5.50	9.70	19.30	29.00
Loupiac Château Roby	5.90	9.90	19.80	30.00
ROSÉS ROSÉS				
Rosé Château Mousseyron	4.90	8.80	17.60	26.50
Côtes de Provence AOC Côté Presqu'île, Minuty	-	-	-	29.00

## CHAMPAGNES AOC

1 <sup>er</sup> Cru, Cuvée Haton Blanc de Blancs 75 cl		69.00
Haton Cuvée Solo de Meunier	10 cl 9.90	75 cl 55.00

### FORMULE DU MIDI LUNCH MENU • 19.50

Servie entre 12h00 et 15h00 *Service between 12 pm and 3 pm*

**ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR**

*STARTER OF THE DAY + MAIN COURSE OF THE DAY*

**ou PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR**

*or MAIN COURSE OF THE DAY + DESSERT OF THE DAY*

Hors boissons *Beverages not included*

ENTRÉE DU JOUR  
SEULE • 8.00  
*Starter of the day only*

PLAT DU JOUR  
SEUL • 14.50  
*Main course  
of the day only*

DESSERT DU JOUR  
SEUL • 8.00  
*Dessert  
of the day only*

## PLATS DU JOUR MAIN COURSES OF THE DAY ☺

## PLANCHES ET ENTRÉES BOARDS AND STARTERS

<b>Planche de charcuterie</b> <i>Board with cold pork cuts</i>	14.50
<i>serrano, terrine de rillettes de canard au foie gras, saucisse sèche, lomo serrano cured ham, duck rilette and foie gras terrine, dried sausage, lomo</i>	
<b>Planche de 5 fromages affinés</b> <i>Board with 5 matured cheeses</i>	15.50
<b>Planche mixte</b> terrine de rillettes de canard au foie gras, serrano, saucisse sèche, fromage affiné 3 pièces	17.50
<i>terrine of duck rillettes with foie gras, serrano cured ham, dried sausage, 3 mature cheeses</i>	
<b>Planche de foie gras de canard maison</b> <i>Homemade foie gras</i> ㄱ	17.50
<b>Escargots belle grosseur</b> <i>Good size snails</i> x 6 12.00	x 12 20.00

## SALADES COMPOSÉES MIXED SALADS ㄱ

<b>Salade Tour Eiffel</b>	15.00
<i>mesclun, tomate, jambon de pays, fourme d'Ambert, haricots verts frais, œuf mixed salad greens, tomato, ham, blue cheese, fresh green beans, egg</i>	
<b>Salade de légumes grillés marinés à l'italienne et burrata</b>	16.00
<i>Italian-style marinated and grilled vegetables with burrata</i>	
<b>Salade César</b>	15.50
<i>romaine, poulet, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César baby lettuce, chicken, croutons, shavings of parmesan, Caesar sauce</i>	
<b>Salade de chèvre chaud</b> mesclun, chèvre, jambon serrano, miel	14.50
<i>mixed salad greens, goat's cheese, serrano cured ham, honey</i>	
<b>Salade végétarienne</b> julienne de légumes, avocat,	15.00
<i>salade, vinaigrette à l'huile d'olive et citron parfumée au curry finely chopped vegetables, avocado, salad, vinaigrette with olive oil and lemon flavoured with curry</i>	

## PLATS MAIN COURSES ㄱ

<b>Suprême de poulet rôti au miel et moutarde à l'ancienne</b>	15.50
<i>pommes grenailles confites au thym et laurier Supreme of chicken, roast with honey and whole-grain mustard, confit baby potatoes with thyme and laurel</i>	
<b>Tartare de bœuf</b> préparé ou non, mesclun et frites maison	16.50
<i>Raw beef tartar, seasoned or not, mixed salad greens and home-made French fries</i>	
<b>Effiloché de porc et son jus façon parmentier, chips de parmesan</b>	16.00
<i>Pulled pork like a parmentier with parmesan biscuit</i>	
<b>Véritable andouillette de Troyes A.A.A.A.A.</b>	15.50
<i>moutarde à l'ancienne ou simplement grillée, 10 min. d'attente, frites maison Genuine tripe sausage from Troyes with whole-grain mustard sauce or grilled, 10 min preparation, home-made French fries</i>	
<b>Linguine bolognaise</b> <i>Linguine bolognese</i>	14.00
<b>Assiette végétarienne, curry de légumes</b>	16.50
<i>Courgette, carotte, poivrons rouge, vert et jaune, haricots verts oignon rouge, coriander, riz, lait coco, curry Vegetable curry with zucchini, carrot, red, green and yellow bell pepper, green beans, red onion, coriander, rice, coconut milk, curry</i>	

## VIANDES À LA PLANCHA GRILLED MEAT ㄱ

<b>Côte de bœuf pour 2 personnes</b> 15 min d'attente, mesclun et frites maison	54.00
<i>Beef prime rib for 2 persons, 15 min preparation, mixed salad greens and home-made French fries</i>	
<b>Steak Angus</b> frites maison	16.50
<i>Angus beef steak, home-made French fries</i>	
<b>Entrecôte</b> ~ 300g, frites maison <i>Ribeye steak, home-made French fries</i>	21.00

Sauces au choix *Sauces: béarnaise bearnaise ou poivre or peppercorn*

Supplément accompagnement *Add a side dish:*  
haricots verts frais *fresh green beans* ou frites maison  
*or home-made French fries* ou salade *or salad* 4.80

# POISSONS FISH

Filet de merlu au pistou	17.50
écrasé de pommes de terre aux fines herbes et chips de lard <i>Filet of hake with pistou, mashed potatoes and herbs and bacon chips</i>	
Fish & chips frites maison	15.50
<i>Fish &amp; chips with home-made French fries</i>	

## BURGERS ☺

Le Tour Eiffel	16.80
viande de bœuf, fourme d' Ambert, roquette, moutarde de Meaux, miel, frites maison <i>minced beef, blue cheese, rocket salad, Meaux mustard, honey, home-made French fries</i>	
Le Burger	viande de bœuf hachée, roquette, comichon, simple 16.00 double 23.00
emmental, tomate, oignon rouge, sauce burger, frites maison <i>minced beef, rocket salad, gherkins, emmental, tomato, red onion, burger sauce, home-made French fries</i>	
Le Végétarien	steak végétal, roquette, tomate, confit de légumes au basilic, frites maison 16.80
<i>vegetal steak, rocket salad, tomato, vegetable confit with basil, home-made French fries</i>	

Steak haché frites maison	<i>minced beef steak, home-made French fries</i> 13.50
Steak haché à cheval frites maison	14.50
<i>minced beef steak topped with an egg, home-made French fries</i>	

## FROMAGES CHEESE

Brie ou pecorino au poivre ou fourme d' Ambert ou Cantal ou chèvre cendré	6.50
<i>Brie or pecorino ewe's cheese with pepper or fourme d' Ambert blue cheese or Cantal ou ashly goat's cheese</i>	
Assiette de 5 fromages affinés	15.50
<i>Plate of 5 mature cheeses with salad</i>	

## DESSERTS MAISON HOME-MADE DESSERTS ☺

Tarte Tatin	8.00	Crêpes (2) au sucre	4.90
<i>Upside-down caramelized apple tart</i>		<i>Crêpes (2) with sugar</i>	
Profiterole au chocolat	10.00	Crêpes (2) chocolat ou Chantilly	6.00
<i>Chocolate profiterole</i>		<i>Crêpes (2) with chocolate sauce or whipped cream</i>	
Cheesecake	8.50	Crêpes (2) chocolat et Chantilly	7.00
à la véritable Philadelphia		<i>Crêpes (2) with chocolate sauce and whipped cream</i>	
Mi-cuit au chocolat	8.00	Crêpes (2) chocolat et banane	9.00
<i>Chocolate lava cake</i>		<i>Crêpes (2) chocolate and banana</i>	
Tarte aux pommes	6.80	Crêpes (2) flambées au Grand Marnier	10.00
<i>Apple tart</i>		<i>Crêpes (2) flamed with orange liqueur</i>	
Tarte paysanne	8.00	Crêpes (2) caramelbeurre salé	7.00
<i>Apple pie with caramel ice cream</i>		<i>Crêpes (2) salted butter caramel</i>	
Crème brûlée	8.00	Supplément Chantilly	1.50
à la vanille Bourbon		<i>Extra whipped cream</i>	
<i>Bourbon vanilla flavored crème</i>			
Fraises au sucre	8.00		
<i>Strawberry with sugar</i>			
Fraises Chantilly	9.50		
<i>Strawberry with whipped cream</i>			

## GLACES ET SORBETS ICE CREAM AND SORBET

### GLACES ARTISANALES DE LA MAISON ANTOLIN

Milk shake parfum au choix : vanille, chocolat, fraise, café	9.00
<i>flavor of your choice: vanilla, chocolate, strawberry, coffee</i>	
Milk shake mixte vanille et banane	11.00
<i>milk shake mix (vanilla and banana)</i>	
Supplément rhum	Extra rum +4.50
Café ou chocolat liégeois	9.00
<i>Coffee or chocolate ice cream topped</i>	
Dame Blanche	9.00
<i>vanilla ice cream, whipped cream, hot chocolate sauce</i>	
Fraise Melba aux fraises fraîches	11.00
<i>vanilla ice cream with fresh strawberries</i>	
Pêche Melba	9.50
<i>pêche, glace vanille, Chantilly, sauce fraise</i>	
Poire Belle-Hélène	9.50
<i>poire, glace vanille, Chantilly, sauce chocolat</i>	
Coupe Colonel	11.00
<i>sorbet citron et vodka lemon sorbet and vodka</i>	
Coupe parisienne	9.00
<i>3 boules au choix 3 scoops of your choice</i>	
<i>caramel, yaourt yogurt, citron lemon, fraise strawberry,</i>	
<i>fruit de la passion passion fruit, coco coconut, pêche de vigne vine peach</i>	
Banana Split	10.00
<i>banane, glaces vanille, fraise et chocolat, Chantilly, sauce chocolat</i>	
<i>banana (fruit), vanilla, strawberry and chocolate ice cream, whipped cream, chocolate sauce</i>	

## SOFTS

Eau minérale <i>Mineral water</i> 25 cl	3.90	Lait sirop 20 cl	4.00
Avec rondelle ou sirop au choix	4.50	<i>Milk with flavored syrup</i>	
<i>With lemon round or flavored syrup of your choice</i>		Thé ou café glacé maison	6.00
Orangina 25 cl	4.90	<i>Home-made iced tea or coffee</i>	
Schweppes ou Finley 25 cl	4.90	Fuze Tea pêche 25 cl	6.00
Perrier 33 cl	4.90	<i>Peach iced tea</i>	
Vittel 50 cl	4.90	Citron ou orange pressés	5.80
Perrier fines bulles 50 cl	4.90	<i>Fresh-squeezed lemon or orange juice</i>	
San Pellegrino 50 cl	4.90	Cidre <i>Cider</i> 27 cl	5.50
Jus de fruits Minute Maid 20 cl	5.50	PRESSION On Tap 33 cl 50 cl 100 cl	
<i>Fruit juice: abricot apricot, ananas pineapple, orange, pomme apple, pamplemousse grapefruit, tomate tomato, multivitaminé multivitamin</i>		Coca	4.90 7.40 14.80
Chocolat froid 25 cl	4.80	Coca zero	4.90 7.40 14.80
<i>Cold chocolate</i>		Sprite	4.90 7.40 14.80
Lait froid <i>Cold milk</i> 20 cl	3.90	Fanta	4.90 7.40 14.80
		Diabolo	4.90 7.40 14.80

## SUR LE POUCE SNACKS

Saucisse de Francfort frites maison	11.50
<i>Frankfurter sausage with home-made French fries</i>	
Hot-dog frites maison	simple 9.80 double 14.80
<i>Hot dog with home-made French fries</i>	
Croque-monsieur salade	10.50
Croque-madame salade	11.50
<i>Toasted ham and cheese sandwich topped with an egg served with salad</i>	
Assiette de frites maison <i>Plate of home-made French fries</i>	4.80
Omelette nature salade <i>Plain omelette served with salad</i>	8.50
Omelette jambon ou fromage salade	9.90
Omelette mixte salade <i>Ham and cheese omelette served with salad</i>	11.50

## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café express	2.70	Infusions <i>Herbal tea</i>	4.80
Décaféiné	2.70	camomille, verveine, tilleul	
Double express	5.40	Tartine beurrée ou croissant	2.50
Café américain	5.70	<i>Buttered French bread or croissant</i>	
<i>American style coffee</i>		Toasts 2 pièces <i>2 pieces of toast</i>	2.50
Café crème	4.90	Confiture <i>Jam, miel honey</i>	1.80
Chocolat chaud	4.90		
<i>Hot chocolate</i>		Cappuccino Baileys	12.50
Cappuccino	5.60	Café Baileys	12.50
Café ou chocolat viennois	5.60	Irish coffee au Jameson	12.50
<i>Coffee or hot chocolate topped with whipped cream</i>		French coffee au Cognac	12.50
Moka chocolat, café, Chantilly	5.60	Vin chaud <i>Mulled wine</i>	7.50
Thé Earl Grey, breakfast, jasmin <i>jasmine</i> , menthe <i>mint</i> , vanille <i>vanilla</i> , caramel, fruits rouges <i>red berry</i>	4.80	Grog au rhum <i>Hot toddy with rum</i>	6.90

	WILLKOMMEN HIER SPEISEKARTE AUF DEUTSCH		BENVENUTO QUI MENU IN ITALIANO		BIENVENIDO AQUI MENU EN ESPAÑOL
	BENVIMDO AQUI EMENTA EM PORTUGUES		欢迎就餐， 以下 是中文菜单		ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ! У НАС ЕСТЬ МЕНЮ НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ

Les informations sur la liste des allergènes présents dans nos plats sont à votre disposition à la caisse.  
 Prix nets en euros. Taxes et service compris. Majoration de 0,50 € après 22 h.  
 La direction n'est pas responsable des objets perdus ou oubliés dans l'établissement. CB à partir de 15€.  
 Les chèques ne sont pas acceptés. Carafe d'eau à disposition.  
 Informations concerning the list of allergens present in our meals are available at the cash desk.  
 Net prices in euros. Taxes and service charges included. Extra charge of 0.50 € after 10 p.m.  
 Management is not responsible for items lost or forgotten in this establishment.  
 Credit cards accepted from 15€. The house does not take checks. Water carafe available.