

## TABLAS Y ENTRANTES PLANCHES

<b>Tabla de ibéricos</b> <i>Planche de charcuterie</i>	14.50
jamón serrano, terrina de rillettes de pato con foie gras, salchichón, jamón York	
<b>Tabla de 5 quesos curados</b> <i>Planche de 5 fromages affinés</i>	15.50
<b>Tabla mixta</b> <i>Planche mixte</i>	17.50
terrina de rillettes de pato con foie gras, jamón serrano, salchichón y 3 cuñas de queso curado	
<b>Tabla de foie gras casero de pato</b> <i>Planche de foie gras de canard maison</i> ☰	17.50
<b>Queso camembert asado con miel y chutney de manzana</b> <i>Camembert</i>	12.00
<b>Sopa del día</b> <i>Potage du jour</i>	9.50
<b>Sopa de cebolla gratinada</b> <i>Soupe à l'oignon gratinée</i>	9.50
<b>Caracoles grandes</b> <i>Escargots</i>	x 6 12.00
	x 12 20.00

## ENSALADAS VARIADAS SALADES COMPOSÉES ☰

<b>Ensalada Tour Eiffel</b> <i>Salade Tour Eiffel</i>	15.00
ensalada mezclum, tomate, jamón York, queso azul Fourme d'Ambert, judías verdes y huevo	
<b>Ensalada César</b> <i>Salade César</i>	15.50
cogollos de lechuga, pollo, picatostes, virutas de queso parmesano y salsa César	
<b>Ensalada de queso de cabra caliente</b> <i>Salade de chèvre chaud</i>	14.50
ensalada mezclum, queso de cabra, jamón serrano, miel	
<b>Ensalada vegetal</b> <i>Salade végétarienne</i>	15.00
juliana de verduras, aguacate, ensalada, vinagreta de aceite de oliva, limón y curry	

## PLATOS PRINCIPALES PLATS ☰

<b>Magret de pato con salsa de vino tinto</b> <i>Magret de canard</i>	17.00
puré de patatas casero	
<b>Suprema de pollo asada con miel y mostaza</b> <i>Suprême de poulet</i>	15.50
patatas baby confitadas con tomillo y laurel	
<b>Crudo de carne de buey</b> <i>Tartare de bœuf</i> aliñado <i>préparé</i> o sin aliñar <i>ou non</i>	16.50
ensalada mezclum y patatas fritas caseras	
<b>Lomo de cerdo con crema de chorizo</b> <i>Filet mignon de porc</i>	16.00
risotto con queso parmesano	
<b>La auténtica butifarra de Troyes</b> <i>Véritable andouillette de Troyes A.A.A.A.</i>	15.50
con mostaza a la antigua <i>moutarde à l'ancienne</i> o simplemente a la parrilla <i>grillée</i> , necesitamos 10 min. para su preparación, patatas fritas caseras	
<b>Linguine bolognaise</b>	14.00
<b>Lingüni vegetariano con crema de trufa</b> <i>Végé linguine</i>	17.50
queso parmesano 12 meses de curación, rúcula y piñones	

## CARNES A LA PLANCHA VIANDES ☰

<b>Chuletón de buey para 2 personas</b> <i>Côte de bœuf</i>	54.00
ensalada mezclum y patatas fritas caseras, necesitamos 15 min. para su preparación	
<b>Filete de ternera Angus</b> patatas fritas caseras <i>Steak Angus</i>	16.50
<b>Entrecot ≈300g</b> patatas fritas caseras	21.00

**Suplemento extra de guarnición** *Supplément accompagnement* 4.80  
 judías verdes *haricots verts*, patatas fritas caseras *frites*  
 o ensalada *ou salade*

**SALSAS A ELEGIR ENTRE** *Sauces*: béarnaise o pimienta *ou poivre*

## PESCADOS POISSONS

<b>Filete de salmón al vapor</b> <i>Dos de saumon</i>	17.50
salsa tandoori, puré de patatas casero con aceite de oliva	
<b>Fish &amp; chips</b> patatas fritas caseras <i>Fish &amp; chips</i>	15.50

## HAMBURGUESAS ☞

<b>Hamburguesa Tour Eiffel</b> carne de buey, queso azul Fourme d'Ambert, rúcula, mostaza de Meaux, miel y patatas fritas caseras	16.80
<b>Hamburguesa normal</b> simple 16.00 doble 23.00 carne molida, queso emmental, pepinillo, rúcula, tomate, cebolla roja, salsa de hamburguesa y patatas fritas caseras	
<b>Hamburguesa vegetal</b> 16.80 carne vegetal, rúcula, tomate, confit de verduras con albahaca y patatas fritas caseras	
<b>Filete de ternera picada</b> patatas fritas caseras <i>Steak haché</i>	13.50
<b>Filete de ternera picada con huevo frito</b> patatas fritas caseras <i>Steak haché à cheval</i>	14.50

## QUESOS FROMAGES

<b>Queso Brie</b> <i>Brie</i> o queso Pecorino con pimienta <i>pecorino au poivre</i> o queso azul Fourme d'Ambert <i>fourme d'Ambert</i> o queso Cantal <i>Cantal</i> o queso Cendre de cabra de pasta blanda con hongos en superficie, pasado por cenizas <i>chèvre cendré</i>	6.50
<b>Surtido de 5 quesos curados</b> con ensalada <i>Assiette de 5 fromages affinés</i>	15.50

## POSTRES CASEROS DESSERTS MAISON ☞

<b>Tarta Tatin</b> 8.00	<b>Crêpes (2) con azúcar</b> 5.50 <i>Crêpes (2) au sucre</i>
<b>Profiterole con chocolate</b> 10.00 <i>Profiterole au chocolat</i>	<b>Crêpes (2) con chocolate o crema Chantilly</b> 6.00 <i>Crêpes (2) chocolat ou Chantilly</i>
<b>Cheesecake con queso crema Philadephia</b> 8.50	<b>Crêpes (2) con chocolate y crema Chantilly</b> 7.50 <i>Crêpes (2) chocolat et Chantilly</i>
<b>Fondant de chocolate</b> <i>Mi-cuit</i> 8.00	<b>Crêpes (2) con chocolate y plátano</b> 9.00 <i>Crêpes (2) chocolat et banane</i>
<b>Tarta de manzana</b> 6.80 <i>Tarte aux pommes</i>	<b>Crêpes (2) flambeados de Grand Marnier</b> 10.00 <i>Crêpes (2) flambées au Grand-marnier</i>
<b>Tarta de manzana con helado de caramelo</b> 8.00 <i>Tarte paysanne</i>	<b>Crêpes (2) caramelo de mantequilla salada</b> 7.00 <i>Crêpes (2) caramel beurre salé</i>
<b>Crema catalana</b> 8.00 a la vainilla de Bourbon <i>Crème brûlée</i>	<b>Suplemento de crema Chantilly</b> 1.50
<b>Tartar de piña</b> 8.50 jarabe infundido con té verde y menta, helado de coco <i>Tartare d'ananas</i>	

## HELADOS Y SORBETES GLACES ET SORBETS

<b>Batido de sabor</b> a elegir entre <i>Milk shake parfum au choix:</i> vainilla <i>vanille</i> , chocolate <i>chocolat</i> , fresa <i>fraise</i> , café	9.00
<b>Batido de vainilla y plátano</b> <i>Milk shake mixte</i>	11.00
<b>Suplemento de ron</b> <i>Supplément rhum</i>	4.50
<b>Café o chocolate de Lieja</b> <i>Café ou chocolat liégeois</i>	9.00
<b>Dame Blanche</b> 9.00 helado de vainilla, crema Chantilly, chocolate caliente y vainilla	
<b>Pêche Melba</b> 9.50 melocotón, helado de vainilla, crema Chantilly y salsa de fresa	
<b>Pera Belle-Hélène</b> 9.50 pera, helado de vainilla, crema Chantilly y salsa de chocolate	
<b>Copa Colonel</b> sorbete de limón y vodka	11.00
<b>Coupe parisienne</b> 3 bolas de helado a elegir entre vainilla <i>vanille</i> , café <i>café</i> , chocolate <i>chocolat</i> , pistacho <i>pistache</i> , caramelo <i>caramel</i> , verbena <i>verveine</i> , limón <i>citron</i> , fresa <i>fraise</i> , coco, fruta de la pasión <i>fruit de la passion</i> , melocotón de viña <i>pêche de vigne</i>	9.00
<b>Banana Split</b> 10.00 plátano, helado de vainilla, fresa y chocolate, salsa de chocolate y crema Chantilly	

Nuestros platos caseros ☞ están elaborados aquí mismo con productos frescos.