

Restaurant – Bar – Terrasse

(le jardin)

Les Entrées

Salade de pâtisseries et tofu parfumé à l'huile de sésame 🍷	8€
Salade de lentilles BIO au vinaigre de cidre 🍷 et croustillants de brie de Meaux 🍷	9€
Maki de saumon fumé et ricotta, glace sésame et vinaigrette à l'huile de lin 🍷	13€
Escalope de foie gras poêlée au balsamique et frites de radis noir 🍷	15€

Les Plats

Croque-monsieur au jambon Prince de Paris 🍷, frites et salade	14€
Club sandwich, frites et salade	15€
Salade César (Poulet fumé, œuf poché, anchois, parmesan)	16€
Burger de bœuf, buns, confit d'oignons, pesto et tomates confites	18€
Suprême de volaille fermière Label Rouge 🍷, girolles et riz basmati	18€
Saumon aux graines de pavot et quenelles de potimarron* 🍷	19€
Filet de dorade grise, ail confit et topinambours 🍷	19€
Faux-Filet race normande, pommes rattes 🍷, échalotes confites et jus au vin	24€
Côte de bœuf pour 2 personnes, sauce béarnaise, frites et salade	45€

Les Pâtes & Risottos

Tagliatelles comme des carbonaras, sauce crème, chips de lard et œuf poché	14€
Tagliatelles au saumon fumé, sauce crème avec un zeste de citron	14€
Risotto d'épeautre BIO, girolles et champignons de Paris 🍷	15€
Risotto d'arborio, jambon Prince de Paris 🍷 parfumé à l'huile de truffe	15€

Plat du jour & Boisson & Dessert du jour ou Café Gourmand 24€

Les Desserts

Fromage du jour* sélectionné par le MOF Xavier Thuret	7€
Salade de fruits frais et sorbet citron	7€
Traditionnelle crème brûlée à la vanille	8€
Moelleux chocolat et glace à la praline rose	9€
Sabayon tiède de poires 🍷 et groseilles	9€
Café ou thé gourmand	9€
(crème brûlée, glace café, mousse au chocolat, brochette de fruits)	

Suggestions du Chef

Plat du Jour 16€	Dessert du Jour 8€
---------------------	-----------------------

A Partager

Assiette façon Antipasti 15€ Légumes grillés, charcuteries et fromages	
Assortiment de Tapas 12€ Calamars, chicken wings, onion rings, wedges	

Les Soupes

Crèmeux de courge butternut 🍷 8€	
Potage des légumes du marché 8€	
Gratinée des Halles 🍷 8€ Soupe à l'oignon, gruyère, chips de lard	

Menu Enfant (Pâtes ou snacking & Dessert au choix)
(Portions adaptées aux moins de 12 ans) 12€

Des produits d'ICI cuisinés ICI

Les produits suivis d'un Locavore 🍷 sont d'origine locale, dans un rayon de 250 km maximum autour de Paris.

Le Prince de Paris est l'authentique jambon parisien, élaboré à Paris par Doumbéa.

Notre chef a sélectionné les fruits et légumes dans le respect de la saisonnalité.

Le **BIO** exclut le recours aux produits chimiques de synthèse, en favorisant les activités biologiques des sols



Suivez nous @MercureParisCentreTourEiffel #mpcte

Ouvert de 12h à 22h30

Eaux

Perrier 33cl	4,6€
Evian 50cl	5€
Badoit 50cl	5€
Eau de Perrier 50cl	5€
Voss plate ou pétillante 80cl	8€
Evian 1l	7€
Badoit 1l	7€
Eau de Perrier 1l	7€

Apéritifs

Porto Rouge Sandeman 7cl	6€
Martini Bianco / Rosso 6cl	6€
Ricard / Pastis 3cl	6€
Campari 6cl	6€
Whisky J&B 4cl	8€
Gin Gibson's 4cl	8,5€
Vodka Grey Goose 4cl	12€

Bières

Heineken Pression 25cl	6€
Heineken Pression 50cl	9€
Affligem 30cl	6€
1664 Blonde 33cl	6€
Carlsberg 33cl	6,5€
Edelweiss 33cl	6,5€
Grimbergen Blonde 33cl	6,5€

Jus & Sodas

Jus et Nectars Granini 25cl	5€
<small>(Pomme, Pamplemousse, orange, abricot, ananas, fraise, tomate)</small>	
Coca Cola / Light / Zero 33cl	5€
Orangina 25cl	5€
Schweppes 25cl	5€
Nestea 20cl	5€

Champagnes

Coupe Laurent Perrier Brut	12€
½ Bouteille Laurent Perrier Brut	38€
Tsarine	55€
Laurent Perrier Brut	70€
Laurent Perrier Brut Millésimé 2006	90€

Cocktail avec alcool

12€

Mojito	Gin Fizz
Cosmopolitan	Margarita
Sex on the beach	Pink Love
Pina Colada	Bloody Mary

Cocktail sans alcool

10€

Jus d'orange pressé

6€

Vins Blancs

Alsace

Verre ½ Bout. Bouteille

Cuvée Louis Klipfel 2014 – Domaine Klipfel	5,5€	-	26€
--	------	---	-----

Bourgogne

Rully 2013 – Domaine Chanson	7€	-	32€
Chablis 1 ^{er} Cru Vaulorent 2012 – La Chablisienne	9€	25€	42€

Vallée de la Loire

Sancerre 2014 – Domaine des Emois	8€	22€	38€
-----------------------------------	----	-----	-----

Vallée du Rhône

Crozes Hermitage 2014 – La Matinière	8€	-	36€
--------------------------------------	----	---	-----

Vins Rosés

Côtes de Provence

Verre Bouteille Magnum

Magali Signature – Domaine St André de Figuière	5€	28€	55€
Confidentielle – Domaine St André de Figuière	7€	38€	75€

Vins Rouges

Bourgogne

Verre ½ Bout. Bouteille

Beaune Teurons 1 ^{er} Cru 2012 – Domaine Chanson	8,5€	-	42€
---	------	---	-----

Bordeaux

Pessac-Léognan 2013 – Lagrave Martillac	8€	22€	38€
Pomerol 2007 – Château Tristan	9€	-	45€
Saint Julien 2012 – Sarget de Gruaud Larose	9€	-	45€
Bordeaux 2010 – Esprit de Pavie	8€	-	38€
Saint Estephe 2012 – Franck Phélan	9,5€	-	46€

Beaujolais

Morgon 2014 – Côte de Py	7€	-	32€
--------------------------	----	---	-----

Vallée de la Loire

Chinon 2014 – Moulin à Tan	5,5€	15€	28€
----------------------------	------	-----	-----

Dégustation : 3 Verres de vins au choix (3 x 5cl)

9€

Envie d'une bouteille à emporter? Demandez en Boutique

Boissons Chaudes

Expresso / Decaffeinato	2,8€	Thé Earl Grey, Darjeeling, Ceylan	4€
Double expresso	4€	Thé vert à la menthe, Thé du hammam	4€
Cappuccino	5€	Infusion: Tilleul, verveine	4€
Chocolat chaud Bio	4€		

Digestifs

1cl : 2€

Cointreau	Calvados
Grand Marnier	Eau de vie Poire Williams
Baileys	Eau de vie Framboise
Kahlua	Eau de vie Mirabelle
Amaretto	Get 27 / Get 31
Malibu	Manzana
Passoa	Marie Brizard