

## CARTA 58TOUR EIFFEL

### CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ 2016

#### Entrée au choix

Crème de champignons de Paris, ravioles au fromage, huile de sésame grillé  
Œuf dur mayonnaise, légumes du moment, mimosa  
Crevettes, pâtes et petits pois, coriandre et épices douces  
Salade César à la volaille, copeaux de Parmesan  
Terrine de confit et foie de canard, pommes de terre et vinaigrette à l'échalote

#### Plat au choix

Dos de saumon **à la plancha**, légumes de saison cuisinés au basilic et à la tomate  
Grosses coquillettes, crème d'artichaut et bœuf séché  
Poitrine de volaille rôtie, pommes purée aux herbes, sauce chorizo

#### Fromage ou dessert au choix

Comté au lait cru, condiment figues  
Fromage blanc, coulis de fruits rouges  
Petit pot de crème aux noisettes  
Mousse chocolat Guanaja, craquant praliné  
Crème de citron meringuée, **crumble**  
Salade de fruits frais du moment rafraîchie à la menthe

#### Boisson

Un verre de vin ou une bière ou un soft  
Un café

#### Menu Enfant (- 12 ans)

Crème de champignons de Paris, ravioles au fromage, huile de sésame grillé  
Pâtes à la tomate, au beurre ou à la crème de Parmesan  
Mousse chocolat Guanaja, craquant praliné

Boisson soft

*Offre valable à partir du 1er avril 2016 susceptible de modification sans préavis. Photo non contractuelle. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, boire avec modération.*

#### Choice of starter

Cream of mushroom, cheese ravioli, herbs croutons, toasted sesame oil  
Egg mimosa, seasonal vegetable  
Prawn and pasta salad; green peas, coriander and mild spices  
Chicken Caesar salad, Parmesan cheese shavings  
Duck confit and foie gras terrine, potato salad, shallots vinaigrette

#### Choice of main course

Seared salmon fillet, vegetable minestrone with tomato and basil  
Large elbow macaroni, cream of artichoke, beef jerky  
Roasted chicken breast, herbs mashed potatoes, chorizo cream sauce

#### Choice of cheese or dessert

Unpasteurized milk comté cheese, fig chutney  
Fromage frais, red fruits coulis  
Hazelnut flavoured custard  
Guanaja chocolate mousse, praline crisp  
Lemon curd, meringue and crumble  
Seasonal fruit salad with a mint syrup

\*\*\*\*\*

#### CHILDREN MENU (- 12 years old)

Cream of mushroom, cheese ravioli, herbs croutons, toasted sesame oil  
Pasta with tomato, butter, or Parmesan cream sauce  
Guanaja chocolate mousse, praline crisp

*Offer will be valid as from 1st april 2016 and may be changed without notice. Non contractual picture.*

---

#### Entrante a elegir

Crema de champiñones de París, raviolis de queso, aceite de sésamo tostado  
Huevo cocido mimosa con mayonesa, verduras del momento  
Camarones, pasta y guisantes, cilantro y especias suaves  
Ensalada César con ave, copos de parmesano  
Terrina de confit y **foie** de pato, patatas y vinagreta de chalota

#### Plato a elegir

Lomo de salmón a la plancha, verduras de temporada cocinadas con albahaca y tomate  
Coditos grandes, crema de alcachofa y cecina de buey  
Pechuga de ave asada, patatas en puré a las finas hierbas, salsa de chorizo

#### Queso o postre a elegir

**Comté** de leche cruda condimentado con higos  
Queso blanco, coulis de frutos rojos  
Tarrito de crema de avellana  
**Mousse** de chocolate Guanaja y **croquant** de praliné  
Crema de limón merengado, **crumble**  
Macedonia de fruta fresca del momento con un toque refrescante de menta

\*\*\*\*\*

#### MENÚ INFANTIL (-12 años)

Crema de champiñones de París, **ravioles** de queso, aceite de sésamo tostado  
Pasta con tomate, mantequilla o crema de parmesano  
**Mousse** de chocolate Guanaja y **croquant** de praliné

*Menú válido a partir del 1 de abril 2016. El menú y las bebidas pueden variar sin previo aviso. Fotografía no contractual.*