

Le Restaurant 58 Tour Eiffel

1er étage Tour Eiffel - Champ de Mars - Paris 7ème



Le Restaurant 58 Tour Eiffel

Pour un dîner en plein Paris, à mi-chemin entre ciel et terre, cofrase cabarets vous propose une soirée au restaurant 58 Tour Eiffel, au cœur du plus célèbre monument de la capitale.

Toujours situé à 95 m de hauteur, l'ancien /Altitude 95/ renaît de ses cendres au premier étage de la tour Eiffel. Il s'appelle désormais le 58 Tour Eiffel.

A l'occasion du 120ème anniversaire de la Dame de Fer, le restaurant a été entièrement repensé et redécoré, dans un style minimaliste afin de ne pas parasiter l'incroyable panorama

qui l'entoure. Une vue imprenable et exceptionnelle sur les plus beaux monuments de Paris vous attend, dans un décors sobre, contemporain et lumineux.

Côté gastronomie, une toute nouvelle carte vous est proposée. Moderne et raffinée, elle a été élaborée par le chef Alain Soulard dans l'esprit d'Alain Ducasse. Les noms des menus s'inspirent des sites et monuments les plus connus de Paris. Une idée originale pour satisfaire en même temps vos papilles et vos pupilles !



Tarifs et réservations sur : www.cofrase-cabarets.com

Tél : 01 55 26 10 10 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : infos@cofrase-cabarets.com

| Formules | |
|---|-------------|
| <u>menu Opéra sans boissons</u> 2 services 18h30 et 21h00 | 65€ |
| <u>menu Opéra avec boissons</u> 2 services 18h30 et 21h00 | 80€ |
| <u>Service Premier sans boissons</u> Dîner à 21h00 | 105€ |
| <u>Service Premier avec boissons</u> Dîner à 21h00 | 125€ |
| <u>La Premium Room</u> Dîner à 19h30 | 350€ |
| Formules Groupes | |
| <u>Menu Notre Dame - Groupe</u> Dîner à 18h30 | 55€ |
| <u>Menu Champs-Élysées - Groupe</u> 2 services 18h30 et 21h00 | 70€ |

Menu Opéra

65 € / pers. sans boissons - 80 € / pers. avec boissons

(dîner 1er et 2ème service uniquement)

Coupe de champagne

Entrée au choix

Salade César, lard croustillant et câpres à queue
Saumon mi-fumé aux agrumes, gaufre de pomme de terre
Foie gras de canard, marmelade raisin / poire

Plat au choix

Noix de St-Jacques poêlées, endive braisée, polenta aux châtaignes
Poitrine de volaille fermière rôtie, pomme purée, crème Porto
Pièce de veau confite, légumes de saison, sauce blanquette

Dessert au choix

Vacherin poire / marron
Savarin au rhum, crème légère vanillée
« Crousti Eiffel » chocolat / praliné

Boissons

Vin au choix sur la base d'une bouteille pour 3
Château Beau Mayne millésime 2007 (rouge)
Domaine les Roches (blanc)
Les Ramatuelles (rosé)
Eau minérale, Café

Tarifs et réservations sur : www.cofrase-cabarets.com

Tél : 01 55 26 10 10 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : infos@cofrase-cabarets.com

Menu Service Premier

105 € / pers. sans boissons - 125 € / pers. avec boissons

(dîner 2ème service uniquement)

-Placement privilégié en salle -Service différencié

Menu supérieur

Amuse bouche, coupe de Champagne

Entrée

Foie gras de canard, marmelade raisin et poire

Plats

Noix de St-Jacques poêlées, légumes cuisinés en cocotte

Pièce de veau rôti, gratin de macaroni à notre façon

Dessert

Tartelette « tout choco », crème Jivara

Mignardises

Vin au choix sur la base d'une bouteille pour 2

Château Haut Selve (rouge)

Alphonse Mellot, Cuvée A (blanc)

Domaine D'Ott (rosé)

Eau minérale et Café

La « Premium » Room

formule tout compris 350 € / pers.

(jusqu'à 8 personnes, en journée ou en soirée)

Un salon privé avec un service dédié

Ticket d'ascension inclus

Coupe de Champagne Millésimé cuvée prestige

Entrée

Foie gras de canard, marmelade raisin et poire

Plats

Noix de St-Jacques poêlées, légumes cuisinés en cocotte

Pièce de veau rôti, gratin de macaroni à notre façon

Dessert

Tartelette « tout choco », crème Jivara

Mignardises

Vin au choix sur la base d'une bouteille pour 2

Château Cantemerle, Haut Médoc grand cru classé

Prunier Bonheur, Meursault Grand Charrons

Tarifs et réservations sur : www.cofrase-cabarets.com

Tél : 01 55 26 10 10 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : infos@cofrase-cabarets.com

Menu Notre Dame

55 € / pers.

Entrée au choix

Salade César classique
Salade de gambas, guacamole et agrume
Saumon mi-fumé, poireaux crayon et parmesan

Plat au choix

Brandade de morue, sauce salsa verde, jeunes pousses
Dos de saumon rôti aux aromates, pommes purée aux éclats de châtaigne
Filet de volaille rôtie, légumes du moment, sauce blanquette

Dessert au choix

Crousti'Eiffel, crème anglaise
Tartelette abricot et pistache
Brie de Meaux

Boissons

Vin au choix sur la base d'une bouteille pour 3
Château Lagorce (rouge)
Château Tariquet (blanc)
Les Ramatuelles (rosé)
Eau minérale, Café

Menu Champs-Élysées

70 € / pers.

Entrée au choix

Velouté de potirons Butternuts, aux éclats de châtaignes
Marbré de canard au foie gras
Saumon fumé aux agrumes, crème aux épices douces

Plat au choix

Daurade à la plancha, endive à peine crémée, sauce parmesan
Paleron de boeuf braisée, pomme purée / carotte, sauce marchand de vin
Pièce de veau fondante, carottes et oignons grelots, jus de veau

Dessert au choix

Clafoutis pomme cassis
Cheese cake
Entremet marron et poire

Boissons

Vin au choix sur la base d'une bouteille pour 3
Château Beau Mayne millésime 2007 (rouge)
Domaine les Roches (blanc)
Les Ramatuelles (rosé), Eau minérale, Café

Tarifs et réservations sur : www.cofrase-cabarets.com

Tél : 01 55 26 10 10 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : infos@cofrase-cabarets.com

