



EIFFEL TOWER®

restaurant

Appetizers

	Alaskan King Crab, Tarragon Marinated Melons <i>Le Crabe Royal d'Alaska et Melon Mariné à l'Estragon</i>	22
	Maine Lobster Salad, Roasted Butternut Squash, Wilted Kale, Old Cider Vinaigrette <i>La Homard du Maine, Choux Rave, Courge, Pollen de Fenouil</i>	24
	Cold Smoked Salmon, Classic Condiments <i>L'Assiette de Saumon Fumé et Petites Garnitures</i>	19
	Maine Peekey Toe Crab Salad, Cucumber, Black Sesame Seeds <i>Le Cocktail de Crabe au Concombre et Graines de Sésame</i>	19
	Slow Braised Pork Belly, French Lentils, Red Pepper Threads <i>La Poitrine de Porc, Lentilles du Puy, Pistil de Poivre</i>	16
	Cold Foie Gras Torchon, Duck Prosciutto, Fig Compote <i>Le Foie Gras Cuit au Torchon, Jambon de Canard, Compote de Figs</i>	24
	Roasted Foie Gras, Marinated Grapes, Julienne of Crêpes <i>Le Foie Gras Pôelé aux Raisins et Julienne de Crêpes</i>	28
	Blue Cheese Soufflé Pudding, Walnut, Pecan, Petite Salade <i>Le Soufflé au Bleu d'Auvergne, Petite Salade aux Noix</i>	16
	Red Wine Marinated Quail, Chorizo Brioche Pudding, Swiss Chard, Petite Frisée <i>Les Cailles Marinées au Vin Rouge, Pain Perdue au Chorizo, Petite Frisée</i>	19
*	Fricassé of Escargot, Sweetbreads, Fennel, Farm Raised Poached Egg, Pinot Noir Jus <i>Fricassé d'Escargots, Ris de Veau, Fenouil, Oeuf Fermier, Jus au Pinot Noir</i>	19
	Grand Seafood Platter, Lobster, Shrimp, Crab, Oysters, Clams / Service for Two <i>Le Grand Plateau de Fruits de Mer pour deux Personnes</i>	98

Soup/Salad

	Autumn Greens, Roasted Heirloom Beets, Walnuts, Bartlett Pear, Petite Frisee <i>La Salade d'Automne, Betteraves du Jardin, Noix et Poires</i>	17
	Non-Traditional Caesar Salad, Anchovies, Capers, Garlic <i>Les Feuilles de Romaine Façon Caesar, Anchois, Capres</i>	16
	Cream of Mushrooms, Wild Rice Galette, Crispy Shallots <i>Le Crème de Champignon Sauvage, Riz du Minnesota, Échaloted Frites</i>	18

Caviar

All selections served with Crème Fraîche, Chives, Blinis and Toast

	Trilogy of Imported Osetra Caviar <i>Russian, Siberian</i> <i>50 Grams Total</i>	380
	One Ounce Golden Osetra Caviar	360
	Trio of American Caviar <i>Golden Whitefish, American Sturgeon, Salmon Roe, one ounce each</i>	110
	Trio of American Caviar <i>Golden Whitefish, American Sturgeon, Salmon Roe, one ounce each</i>	110

An 18% service charge will be added to all parties of 5 or more

 As Featured in Our "The Eiffel Tower Cookbook" Capturing the Magic of Paris

Tickets Available for The Eiffel Tower Ride, Please Ask Your Server for Details



EIFFEL TOWER®

restaurant

Fish

* Slow Roasted Filet of Atlantic Salmon, Pinot Noir Sauce	39
<i>Le Pavé de Saumon de l'Atlantique, Poireaux Braisés, Beurre Pinot Noir</i>	
Red Snapper, Braised Celery Root, Celery Mousseline	44
<i>Le Filet de Snapper Pôele, Céleri Rave</i>	
Wild Olive Oil Poached Halibut, Zucchini Confetti, Braised Cippolini Onions, Basil Coconut Broth	46
<i>Le Filet de Flétan Poché à l'Huile d'Olive, Confettis de Courgette, Oignon Braisés, Bouillon au Basilic et Noix de Coco</i>	
Sea Bass, Shaved Asparagus, Quinoa Galette, Champagne Brown Butter Broth	46
<i>La Filet de Loup de Mer, Galette de Quinoa, Beurre Noisette au Champagne</i>	
* Whole Boneless Dover Sole, Petite Grenobloise	69
<i>Sole à La Grenobloise</i>	

Meats / Fowl

Roasted Farm Raised Chicken, Verjus, Fines Herbs	32
<i>Le Demi Poulet Fermier Rôti, Herbettes au Verjus</i>	
* Muscovy Duck Breast, Camargue Rice, Sauce Foie Gras	44
<i>La Poitrine de Canard Muscovy, Riz de Camargue, Sauce Foie Gras</i>	
Boneless Organic Rabbit, Braised Carrots Confits, Mustard Jus	42
<i>Le Lapin Organique Rôti, Confit de Carottes Braisées, Jus à la Moutarde</i>	
Venison Chop, Oatmeal Cake, Black Trumpet Mushrooms, Huckleberry Reduction	48
<i>Côte de Chevreuil, Gateau d'Avoine, Champignons des Bois, Reduction de Groseilles</i>	
* Roasted Rack of Lamb, Tomato Tart, Tarragon Jus	48
<i>Le Carré d'Agneau Rôti à la Provençale, Tarte à la Tomates, Jus à l'Estragon</i>	
* Braised Short Ribs, Buttered Egg Noodles, Roasted Vegetables	44
<i>Plat de Côte de Boeuf Braisé, Nouilles au Beurre, Carottes et Oignons Rôtis</i>	

Steaks

* Aged New York Steak, Bone Marrow, Cabernet Reduction	59
<i>L'Entrecôte du Midwest à la Moelle, Jus au Cabernet</i>	
* Char Broiled Filet Mignon, Lemon Parsley Butter	56
<i>Le Filet de Bœuf Cuit à l'Américaine, Beurre Persillé</i>	
* Char Broiled Filet Mignon, Béarnaise	56
<i>Le Filet de Bœuf Cuit à l'Américaine, Sauce Béarnaise</i>	
* Char Broiled Filet Mignon, Red Wine Sauce	56
<i>Le Filet de Bœuf Cuit à l'Américaine, Sauce Vin Rouge</i>	
* Char Broiled Filet Mignon, Rossini Style, Foie Gras, Truffle Sauce	79
<i>Le Filet de Bœuf Rossini, Foie Gras, Sauce aux Truffes</i>	
* Individual Eiffel Tower Beef Wellington, Sautéed Snap Peas	59
<i>Le Filet de Bœuf Individuel, Façon Wellington, Pois Gourmands au Beurre</i>	
* Prime Beef Tenderloin & Lobster Surf 'n Turf, Potato Mille Feuille, Bordelaise Sauce	74
<i>Le Filet de Bœuf American et Homard du Maine, Mille Feuille de Pommes de Terre, Sauce Bordelaise</i>	

Vegetarian

* Baked Herbed Crêpes, Artichoke, Walnuts, Slow Roasted Tomato Coulis, Basil Pistou	32
<i>Crêpes Farcies aux Artichauts, Coulis de Tomate Confite, Pistou, Salade de Cresson</i>	

Accompaniments

Crispy Potato Croquettes	10
Classic Potato Gratin	10
Galette of Potato Anna	10
Alsace Mushroom Spaetzle	10
Gratinée Creamed Spinach and Mushroom	10
Green Beans Almondine	10
Green Asparagus, Aged Parmesean, Brown Butter	14