



## 58 TOUR EIFFEL RESTAURANT

### DÉJEUNEZ AU CŒUR DE LA TOUR EIFFEL

Vivez une expérience inédite au 1<sup>er</sup> étage du monument le plus célèbre de Paris !

Le 58 Tour Eiffel crée l'événement : il va vous séduire par son design et sa cuisine surprenante.

### UN CONCEPT INNOVANT

Entrez de plain-pied dans un vaisseau de lumière !

Jeu de gestes précis, les cuisiniers s'animent pour préparer une restauration rapide et multiculturelle.

Une hôtesse vous guide vers votre table et prend votre commande. Quelques instants plus tard, votre déjeuner vous est apporté dans un panier façon pique-nique pour un repas ludique et original !

Pour les groupes à partir de 10 personnes, des menus servis à table sont proposés.

## OFFRE PIQUE-NIQUE

12h ou 13h30



Individuel

### TICKET D'ASCENSION POUR LE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE

#### ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Repas complet apporté à table dans un panier façon pique-nique

#### ENTRÉE AU CHOIX

Velouté onctueux de châtaignes, cèpes et viande des Grisons  
Salade d'endives, saumon légèrement fumé au bois de hêtre, crème acidulée  
Œuf mollet, poireaux crévés, sauce vin rouge  
Pâté en croûte de canard au thym, salade de chou et pomme fruit

#### PLAT AU CHOIX

Grosses coquillettes, confit de canard cuisiné aux aromates, sauce persillade  
Pavé de truite à la plancha, mijoté de lentilles vertes de la Brie aux légumes, coriandre et soja fumé  
Poitrine de volaille rôtie, purée de pommes de terre aux herbes, sauce mère à la crème fraîche

#### FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

Comté au lait cru, salade de mâche  
Fromage blanc fermier, marrons et clémentines  
Petit pot de crème passion, marmelade de mangue  
Mousse chocolat Guanaja au praliné  
Crème citron meringuée, crumble  
Salade de fruits frais du moment

UN VERRE DE VIN OU UNE BIÈRE OU UN SOFT + UN CAFÉ



## OFFRE DÉCOUVERTE

12h ou 13h30



Groupe

### TICKET D'ASCENSION POUR LE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE

#### ENTRÉE AU CHOIX

Velouté onctueux de châtaignes, cèpes et viande des Grisons, pop-corn  
Salade d'endives, saumon légèrement fumé au bois de hêtre, crème acidulée  
Pâté en croûte de canard au thym, salade de chou et pomme fruit, vinaigrette vin rouge

#### PLAT AU CHOIX

Pavé de truite à la plancha, poireaux à peine crévés, mâche et sauce Champagne  
Filet de volaille rôti, écrasé de pommes de terre et topinambours,  
émulsion à l'huile de truffe  
Poitrine de veau braisée, céleri rave cuisiné au mascarpone et cerfeuil, vrai jus

#### DESSERT AU CHOIX

Tartelette au citron meringuée  
Crousti Eiffel au chocolat, crème anglaise au praliné  
Cheesecake à notre façon

VIN + EAU MINÉRALE + CAFÉ



Pour les groupes (à partir de 10 personnes), menu unique comprenant une entrée, un plat et un dessert identiques pour l'ensemble des convives.

## OFFRE ÉVASION

12h ou 13h30



Groupe

**TICKET D'ASCENSION POUR LE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE**

**EMPLACEMENT SPÉCIFIQUE**

**KIR À L'APÉRITIF**

### ENTRÉE AU CHOIX

Velouté onctueux de châtaignes, cèpes et viande des Grisons, pop-corn  
Salade d'endives, saumon légèrement fumé au bois de hêtre, crème acidulée  
Pâté en croûte de canard au thym, salade de chou et pomme fruit, vinaigrette vin rouge

### PLAT AU CHOIX

Pavé de truite à la plancha, poireaux à peine crévés, mâche et sauce Champagne  
Filet de volaille rôti, écrasé de pommes de terre et topinambours,  
émulsion à l'huile de truffe  
Poitrine de veau braisée, céleri rave cuisiné au mascarpone et cerfeuil, vrai jus

### DESSERT AU CHOIX

Tartelette au citron meringuée  
Crousti Eiffel au chocolat, crème anglaise au praliné  
Cheesecake à notre façon

**VIN + EAU MINÉRALE + CAFÉ**



Pour les groupes (à partir de 10 personnes), menu unique comprenant une entrée, un plat et un dessert identiques pour l'ensemble des convives.

## OFFRE PRIVILÈGE

12h ou 13h30



Groupe

**TICKET D'ASCENSION POUR LE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE**

**EMPLACEMENT PRIVILÉGIÉ PROCHE BAIE VITRÉE**

**COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF**

### ENTRÉE AU CHOIX

Velouté onctueux de châtaignes, cèpes et viande des Grisons, pop-corn  
Salade d'endives, saumon légèrement fumé au bois de hêtre, crème acidulée  
Pâté en croûte de canard au thym, salade de chou et pomme fruit, vinaigrette vin rouge

### PLAT AU CHOIX

Pavé de truite à la plancha, poireaux à peine crévés, mâche et sauce Champagne  
Filet de volaille rôti, écrasé de pommes de terre et topinambours,  
émulsion à l'huile de truffe  
Poitrine de veau braisée, céleri rave cuisiné au mascarpone et cerfeuil, vrai jus

### DESSERT AU CHOIX

Tartelette au citron meringuée  
Crousti Eiffel au chocolat, crème anglaise au praliné  
Cheesecake à notre façon

**VIN + EAU MINÉRALE + CAFÉ**  
**SÉLECTION DE VINS PAR NOTRE CAVISTE**  
(BLANC OU ROUGE OU ROSÉ)



Pour les groupes (à partir de 10 personnes), menu unique comprenant une entrée, un plat et un dessert identiques pour l'ensemble des convives.

## CARTE DES VINS

Pour accompagner votre déjeuner, nous vous proposons des vins sélectionnés par notre caviste. Leurs arômes sauront vous séduire et permettront de magnifier les mets en étant en accord avec la carte élaborée par le chef.

### VINS AU CHOIX pour les offres Découverte et Evasion (sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)

#### Château de Lagorce - AOC Bordeaux (rouge)

Une belle couleur soutenue, un nez puissant et complexe et des notes de fruits rouges sur fond de vanille

#### Domaine du Tariquet - IGP Côtes de Gascogne (blanc)

Vin sec et fruité, très ouvert sur des arômes floraux, d'agrumes et doté de belles nuances exotiques.  
Un vin tonique, croquant, avec beaucoup de fraîcheur en bouche

#### Les Celliers de Ramatuelle - AOP Côtes de Provence (rosé)

Des vins rosés pâles, fins et complexes.  
Ils évoquent les fruits d'été (fraise, pêche) ainsi que des arômes floraux

### VINS AU CHOIX pour l'offre Privilège (sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)

#### Château La Pierrière - AOC Bordeaux (rouge)

Souple et fruité, une robe rubis intense et des arômes de fruits rouges

#### Bordeaux Kressmann Monopole - AOC Bordeaux (blanc)

Vivacité et élégance, une couleur jaune pâle aux reflets verts brillant  
et son nez de fruits exotiques aux notes citronnées

#### Les Celliers de Ramatuelle - AOP Côtes de Provence (rosé)

Des vins rosés pâles, fins et complexes.  
Ils évoquent les fruits d'été (fraise, pêche) ainsi que des arômes floraux

AOC : Appellation d'origine contrôlée - AOP : Appellation d'origine protégée - IGP : Indication géographique protégée



## ACCÈS AU RESTAURANT



### IDÉES + SUR DEMANDE

- Gâteau d'anniversaire
- Coupe de champagne
- Etc.



Pour accéder au 1<sup>er</sup> étage de la Tour Eiffel :  
Présentez-vous au kiosque (réservé aux clients du restaurant 58 Tour Eiffel) situé sur l'esplanade (entre les piliers Nord et Est, près du distributeur de billets BNP Paribas) afin d'y retirer votre ticket d'ascension pour le 1er étage de la Tour Eiffel.

### Horaires d'ouverture du kiosque :

De 11h15 à 14h00.

Le monument est entièrement non-fumeur.

Les bagages encombrants ne peuvent être admis sur le monument qui ne dispose pas de consignes à bagages.

## INFORMATIONS PRATIQUES

Le restaurant 58 Tour Eiffel est ouvert tous les jours.

- Moins de 10 personnes :  
Sans réservation : déjeuner non-stop de 11h30 à 16h30. (dernière commande des plats chauds à 15h45).  
Avec réservation : service de 12h ou 13h30
- A partir de 10 personnes : 2 services :  
12h00  
13h30

Fermeture du monument à 23h30  
(sauf juillet août à 00h30)

### Service Réservation

Tél. : 0825 566 662 (0,15 €/min)

### Service commercial

Tél. : 01 72 76 18 46

Tour Eiffel – 1er étage

Champ de Mars – Paris 7e

reservation.58te@restaurants-tou Eiffel.com

Fax : 01 40 62 79 85

www.restaurants-tou Eiffel.com

# 58 TOUR EIFFEL RESTAURANT

Ticket d'ascension à retirer 30 minutes avant l'heure de votre déjeuner directement au kiosque 58 Tour Eiffel situé sur l'esplanade (entre les piliers Nord et Est).

Pour les groupes (à partir de 10 personnes), menu unique comprenant une entrée, un plat et un dessert identiques pour l'ensemble des convives.

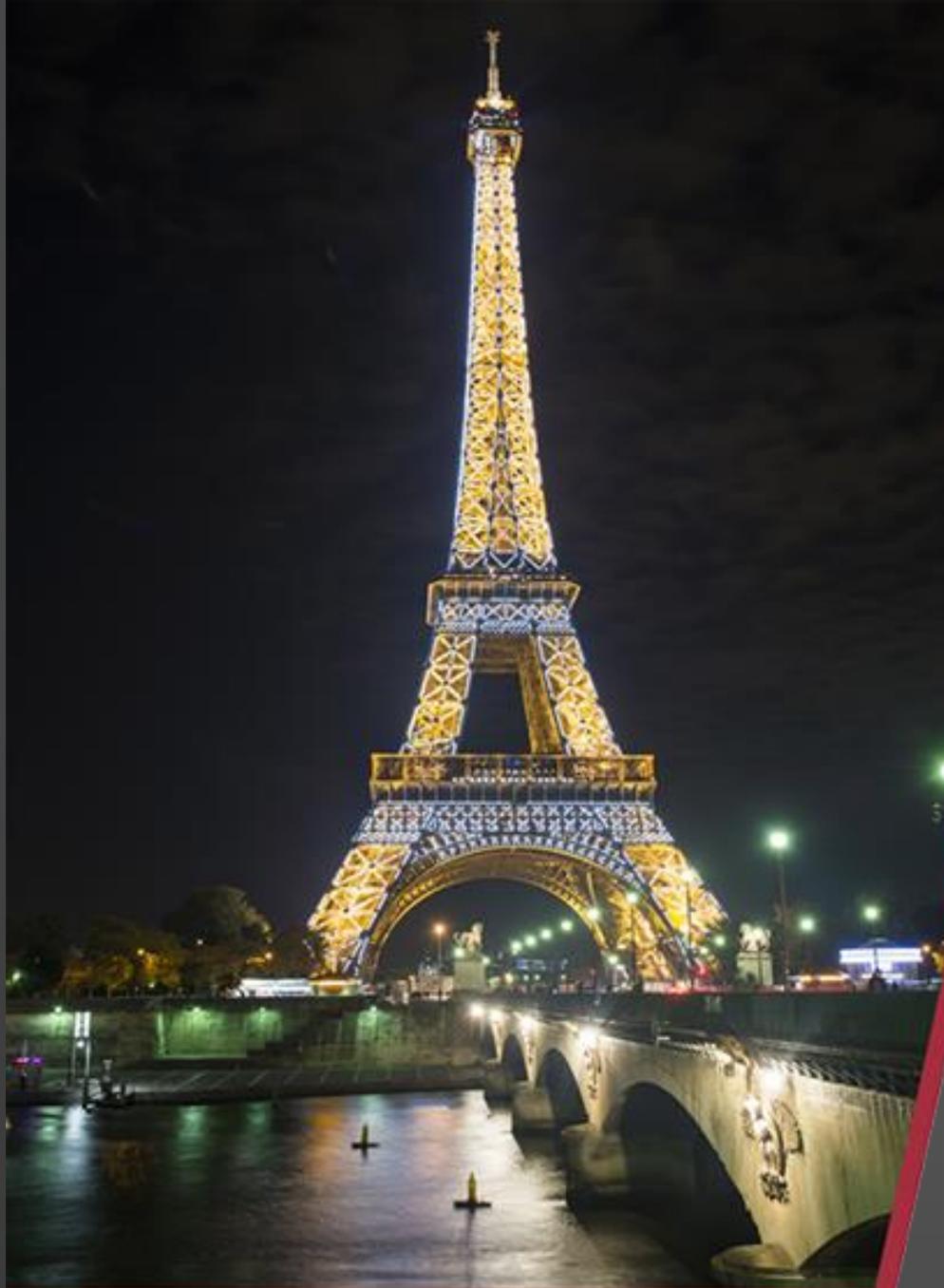
## INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS :

Tél : +33 (0)8 25 56 66 62 (0.15€/mn)

Email : [reservation.58te@restaurants-tou Eiffel.com](mailto:reservation.58te@restaurants-tou Eiffel.com)

58 Tour Eiffel  
1er étage de la Tour Eiffel  
Champ de Mars  
75007 Paris





# 58 TOUR EIFFEL RESTAURANT

## DÎNEZ AU CŒUR DE LA TOUR EIFFEL !

Vivez une expérience inédite au 1er étage du monument le plus célèbre de Paris !

Le 58 Tour Eiffel crée l'événement : il va vous séduire par son design et sa cuisine française de haute qualité.

Le soir, le restaurant prend une dimension nouvelle. Une hôtesse vous accueille et vous escorte jusqu'à votre table, où l'atmosphère feutrée vous enveloppe. Mobilier minimaliste pour ne pas voler la vedette à la ville lumière.. Un décor ultra contemporain et une carte tendance chic, servie uniquement à table.

## OFFRE TENTATION

18h30



Individuel

**TICKET D'ASCENSION POUR LE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE**

**COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF**

### **ENTRÉE AU CHOIX**

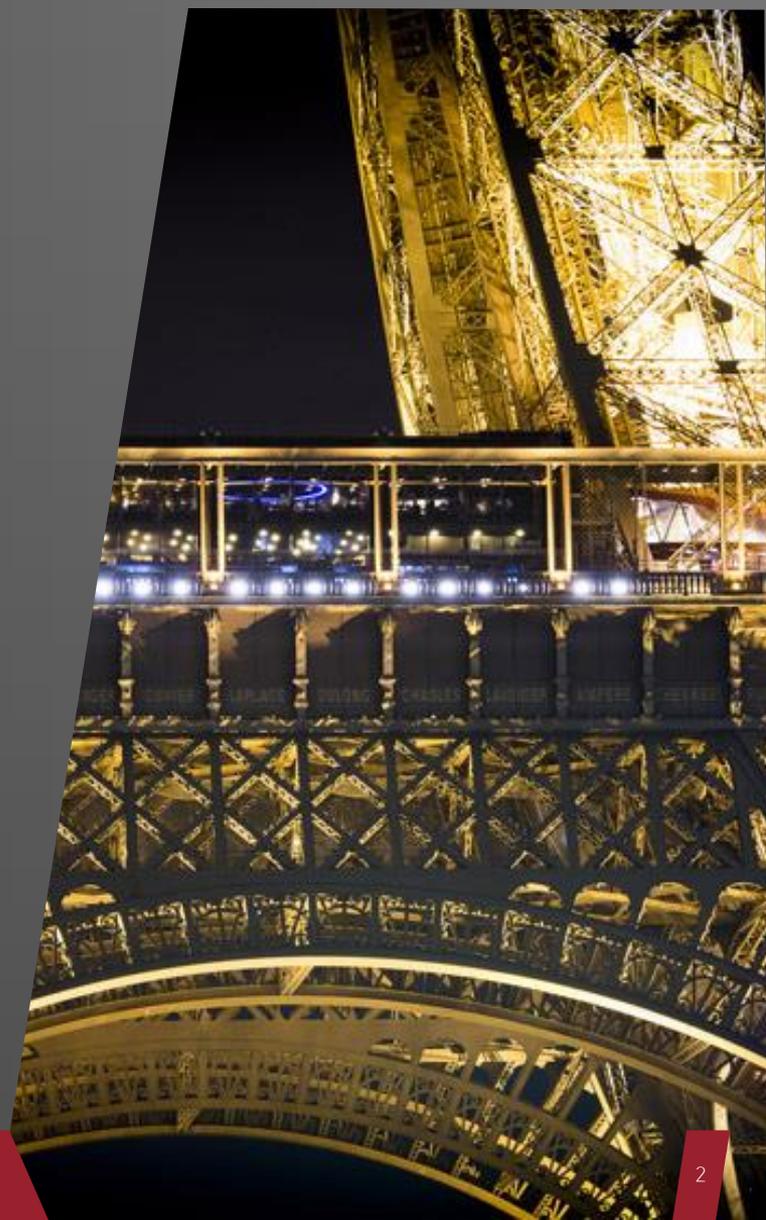
Velouté onctueux de châtaignes, cèpes et viande des Grisons, pop-corn  
Crevettes aux épices douces, avocat et pomelos,  
cœur de laitue et condiment sésame noir  
Saumon légèrement fumé au bois de hêtre, fromage blanc au gingembre mariné,  
vinaigrette yuzu  
Gourmandise de foie gras de canard mi-cuit, cœur aux fruits de la passion,  
brioche toastée

### **PLAT AU CHOIX**

Dos de cabillaud rôti aux olives taggiasche, mousseline de chou-fleur,  
beurre blanc au soja fumé  
Filet de daurade à la plancha, risotto de petit épeautre de Haute-Provence,  
courge butternut, sauce Champagne  
Suprême de volaille aux herbes, salsifis et pommes de terre rôties au romarin, vrai jus  
Pièce de bœuf fondante au vin rouge, poitrine fumée et champignons de Paris

### **FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX**

Assortiment de fromages affinés  
Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud  
Mont-Blanc, crème de marrons et clémentine  
Crousti Eiffel au chocolat Guanaja, biscuit brownie, crème Jivara  
Mille-feuille crème légère vanille, caramel au beurre salé



## OFFRE ATTRACTION

18h30



Groupe

### TICKET D'ASCENSION POUR LE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE

#### KIR À L'APÉRITIF

##### ENTRÉE AU CHOIX

Velouté onctueux de châtaignes, cèpes et viande des Grisons, pop-corn  
Pâté en croûte de canard au thym, salade de chou et pomme fruit,  
vinaigrette au vin rouge

##### PLAT AU CHOIX

Pavé de truite à la plancha, poireaux à peine crévés, mâche et sauce Champagne  
Poitrine de veau braisée, céleri rave cuisiné au mascarpone et cerfeuil, vrai jus

##### DESSERT AU CHOIX

Tartelette aux pommes, crumble  
Cheesecake à notre façon

#### VIN + EAU MINÉRALE + CAFÉ

#### OPTION « SIGNATURE »

possibilité de modifier le choix de l'entrée, plat  
ou dessert (parmi l'offre « plaisir ») avec supplément.



Pour les groupes (à partir de 10 personnes), menu unique comprenant une entrée, un plat et un dessert identiques pour l'ensemble des convives.

## OFFRE PLAISIR

18h30



Individuel Groupe

TICKET D'ASCENSION POUR LE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE

PLACEMENT EN SALLE PRIVILÉGIÉ

COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF



- Velouté onctueux de châtaignes, cèpes et viande des Grisons, pop-corn
- Crevettes aux épices douces, avocat et pomelos, cœur de laitue et condiment sésame noir
- Saumon légèrement fumé au bois de hêtre, fromage blanc au gingembre mariné, vinaigrette yuzu
- Gourmandise de foie gras de canard mi-cuit, cœur aux fruits de la passion, brioche toastée
- Dos de cabillaud rôti aux olives taggiasche, mousseline de chou-fleur, beurre blanc au soja fumé
- Filet de daurade à la plancha, risotto de petit épeautre de Haute-Provence, courge butternut, sauce Champagne
- Suprême de volaille aux herbes, salsifis et pommes de terre rôties au romarin, vrai jus
- Pièce de bœuf fondante au vin rouge, poitrine fumée et champignons de Paris
- Assortiment de fromages affinés
- Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud
- Mont-Blanc, crème de marrons et clémentine
- Crousti Eiffel au chocolat Guanaja, biscuit brownie, crème Jivara
- Mille-feuille crème légère vanille, caramel au beurre salé



- Velouté onctueux de châtaignes, cèpes et viande des Grisons, pop-corn
- Saumon légèrement fumé au bois de hêtre, fromage blanc au gingembre mariné, vinaigrette yuzu
- Gourmandise de foie gras de canard mi-cuit, cœur aux fruits de la passion, brioche toastée
- Dos de cabillaud rôti aux olives taggiasche, mousseline de chou-fleur, beurre blanc au soja fumé
- Suprême de volaille aux herbes, salsifis et pommes de terre rôties au romarin, vrai jus
- Pièce de bœuf fondante au vin rouge, poitrine fumée et champignons de Paris
- Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud
- Mont-Blanc, crème de marrons et clémentine
- Crousti Eiffel au chocolat Guanaja, biscuit brownie, crème Jivara

VIN + EAU MINÉRALE + CAFÉ | SÉLECTION DE VINS PAR NOTRE CAVISTE  
(BLANC OU ROUGE OU ROSÉ)



Pour les groupes (à partir de 10 personnes), menu unique comprenant une entrée, un plat et un dessert identiques pour l'ensemble des convives.

## OFFRE EMOTION

18h30



Individuel

**TICKET D'ASCENSION POUR LE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE**

**PLACEMENT EN BAIE VITRÉE GARANTI**

**COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF**

### ENTRÉE AU CHOIX

Velouté onctueux de châtaignes, cèpes et viande des Grisons, pop-corn  
Crevettes aux épices douces, avocat et pomelos, cœur de laitue et condiment sésame noir  
Saumon légèrement fumé au bois de hêtre,  
fromage blanc au gingembre mariné, Vinaigrette yuzu  
Gourmandise de foie gras de canard mi-cuit, cœur aux fruits de la passion, brioche toastée

### PLAT AU CHOIX

Dos de cabillaud rôti aux olives taggiasche, mousseline de chou-fleur,  
beurre blanc au soja fumé  
Filet de daurade à la plancha, risotto de petit épeautre de Haute-Provence,  
courge butternut, sauce Champagne  
Suprême de volaille aux herbes, salsifis et pommes de terre rôties au romarin, vrai jus  
Pièce de bœuf fondante au vin rouge, poitrine fumée et champignons de Paris

### FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

Assortiment de fromages affinés  
Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud  
Mont-Blanc, crème de marrons et clémentine  
Crousti Eiffel au chocolat Guanaja, biscuit brownie, crème Jivara  
Mille-feuille crème légère vanille, caramel au beurre salé

**VIN + EAU MINÉRALE + CAFÉ | SÉLECTION DE VINS PAR NOTRE CAVISTE**  
(BLANC OU ROUGE OU ROSÉ)



## OFFRE SENSATION

21h00



Individuel



Groupe

### TICKET D'ASCENSION POUR LE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE

#### COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF



- Velouté onctueux de châtaignes, cèpes et viande des Grisons, pop-corn
- Crevettes aux épices douces, avocat et pomelos, cœur de laitue et condiment sésame noir
- Saumon légèrement fumé au bois de hêtre, fromage blanc au gingembre mariné, vinaigrette yuzu
- Gourmandise de foie gras de canard mi-cuit, cœur aux fruits de la passion, brioche toastée
- Dos de cabillaud rôti aux olives taggiasche, mousseline de chou-fleur, beurre blanc au soja fumé
- Filet de daurade à la plancha, risotto de petit épeautre de Haute-Provence, courge butternut, sauce Champagne
- Suprême de volaille aux herbes, salsifis et pommes de terre rôties au romarin, vrai jus
- Pièce de bœuf fondante au vin rouge, poitrine fumée et champignons de Paris
- Assortiment de fromages affinés
- Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud
- Mont-Blanc, crème de marrons et clémentine
- Crousti Eiffel au chocolat Guanaja, biscuit brownie, crème Jivara
- Mille-feuille crème légère vanille, caramel au beurre salé



- Velouté onctueux de châtaignes, cèpes et viande des Grisons, pop-corn
- Saumon légèrement fumé au bois de hêtre, fromage blanc au gingembre mariné, vinaigrette yuzu
- Gourmandise de foie gras de canard mi-cuit, cœur aux fruits de la passion, brioche toastée
- Dos de cabillaud rôti aux olives taggiasche, mousseline de chou-fleur, beurre blanc au soja fumé
- Suprême de volaille aux herbes, salsifis et pommes de terre rôties au romarin, vrai jus
- Pièce de bœuf fondante au vin rouge, poitrine fumée et champignons de Paris
- Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud
- Mont-Blanc, crème de marrons et clémentine
- Crousti Eiffel au chocolat Guanaja, biscuit brownie, crème Jivara

VIN + EAU MINÉRALE + CAFÉ | SÉLECTION DE VINS PAR NOTRE CAVISTE  
(BLANC OU ROUGE OU ROSÉ)



Pour les groupes (à partir de 10 personnes), menu unique comprenant une entrée, un plat et un dessert identiques pour l'ensemble des convives.

## OFFRE SERVICE PREMIER

21h00



TICKET D'ASCENSION POUR LE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE

PLACEMENT PRIVILÉGIÉ PROCHE BAIE VITRÉE

COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF

### MENU DÉGUSTATION

#### Patience

Fraicheur de tourteau, crémeux de chou-fleur à la fève tonka, œufs de poisson volant

#### L'entrée

Gourmandise de foie gras de canard mi-cuit, cœur aux fruits de la passion, brioche toastée

#### Les plats

Noix de Saint-Jacques à la plancha, courge butternut et oignon confit, sauce Champagne et

Gigotin d'agneau Label Rouge rôti, pomme Anna, condiment pois chiche, croquettes de sarrasin, vrai jus au romarin

#### Le Dessert

Craquant au chocolat Guanaja, crème légère à la vanille, poire confite au miel de tilleul d'Ile-de-France

VINS + EAUX MINÉRALES + CAFÉ  
MIGNARDISES AU MOMENT DU CAFÉ

SÉLECTION DE VINS FINS



Pour les groupes (à partir de 10 personnes), menu unique comprenant une entrée, un plat et un dessert identiques pour l'ensemble des convives.

## OFFRE SERVICE PREMIER Baie vitrée

21h00



Individuel

TICKET D'ASCENSION POUR LE 1<sup>ER</sup> ÉTAGE

PLACEMENT EN BAIE VITRÉE GARANTI

COUPE DE CHAMPAGNE À L'APÉRITIF

### MENU DÉGUSTATION

#### Patience

Fraicheur de tourteau, crémeux de chou-fleur à la fève tonka, œufs de poisson volant

#### L'entrée

Gourmandise de foie gras de canard mi-cuit, cœur aux fruits de la passion,  
brioche toastée

#### Les plats

Noix de Saint-Jacques à la plancha, courge butternut et oignon confit,  
sauce Champagne  
et

Gigotin d'agneau Label Rouge rôti, pomme Anna, condiment pois chiche,  
croquettes de sarrasin, vrai jus au romarin

#### Le Dessert

Craquant au chocolat Guanaja, crème légère à la vanille,  
poire confite au miel de tilleul d'Île-de-France

VINS + EAUX MINÉRALES + CAFÉ  
MIGNARDISES AU MOMENT DU CAFÉ

SÉLECTION DE VINS FINS



## CARTE DES VINS

Pour accompagner votre dîner, nous vous proposons des vins sélectionnés par notre caviste. Leurs arômes sauront vous séduire et permettront de magnifier les mets en étant en accord avec la carte élaborée par le chef.

### VINS AU CHOIX

**pour les offres Attraction | Plaisir | Émotion | Sensation**  
(sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)

#### **Château La Pierrière - AOC Bordeaux (rouge)**

Souple et fruité, une robe rubis intense et des arômes de fruits rouges

#### **Bordeaux Kressmann Monopole - AOC Bordeaux (blanc)**

Vivacité et élégance, une couleur jaune pâle aux reflets verts brillant et son nez de fruits exotiques aux notes citronnées

#### **Les Celliers de Ramatuelle - AOP Côtes de Provence (rosé)**

Des vins rosés pâles, fins et complexes.  
Ils évoquent les fruits d'été (fraise, pêche) ainsi que des arômes floraux

### VINS AU CHOIX

**pour les offres Service Premier | Service Premier baie vitrée**  
(sur la base d'une bouteille pour 2 personnes)

#### **Hautes Gravières - AOC Graves (rouge)**

Une belle couleur rubis sombre, des arômes de fruits rouges relevés par des notes grillées et épicées

#### **Pouilly Fumé Le Lorient - AOC Pouilly-Fumé (blanc)**

Sec et fruité, une palette aromatique inégalée, le Pouilly Fumé est généreux.  
Un inimitable goût grâce à ses arômes mêlant minéralité et goût fruité

#### **Cuvée Saint-Hubert - Cru classé - AOC Côtes de Provence (rosé)**

Rosé issu des vendanges de nuit, très typique de la Provence,  
de couleur rose pâle aux nuances violines lumineuses.



## ACCÈS AU RESTAURANT



### IDÉES +

### SUR DEMANDE

- Gâteau d'anniversaire
- Coupe de champagne
- Pochette cadeau
- Etc.



Pour accéder au 1<sup>er</sup> étage de la Tour Eiffel :  
Présentez-vous au kiosque (réservé aux clients du restaurant 58 Tour Eiffel) situé sur l'esplanade (entre les piliers Nord et Est, près du distributeur de billets BNP Paribas) afin d'y retirer votre ticket d'ascension pour le 1<sup>er</sup> étage de la Tour Eiffel.

### Horaires d'ouverture du kiosque :

De 17h45 à 21h45.

Le monument est entièrement non-fumeur.

Les bagages encombrants ne peuvent être admis sur le monument qui ne dispose pas de consignes à bagages.

## INFORMATIONS PRATIQUES

Le restaurant 58 Tour Eiffel est ouvert tous les jours.

Dîner : 2 services :

18h30 (fin de la prestation à 20h30)

21h00 (fin de la prestation à 23h15)

Fermeture du monument à 23h30  
(sauf juillet août à 00h30)

### Service Réservation

Tél. : 0825 566 662 (0,15 €/min)

### Service commercial

Tél. : 01 72 76 18 46

Tour Eiffel – 1<sup>er</sup> étage

Champ de Mars – Paris 7e

reservation.58te@restaurants-tou Eiffel.com

Fax : 01 40 62 79 85

www.restaurants-tou Eiffel.com

# 58 TOUR EIFFEL RESTAURANT

Ticket d'ascension à retirer 15 minutes avant l'heure de votre dîner directement au kiosque 58 Tour Eiffel situé sur l'esplanade (entre les piliers Nord et Est).

Pour les groupes (à partir de 10 personnes), menu unique comprenant une entrée, un plat et un dessert identiques pour l'ensemble des convives.

## INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS :

Tél : +33 (0)8 25 56 66 62 (0,15€/mn)

Email : [reservation.58te@restaurants-tou Eiffel.com](mailto:reservation.58te@restaurants-tou Eiffel.com)

58 Tour Eiffel  
1er étage de la Tour Eiffel  
Champ de Mars  
75007 Paris

