



EIFFEL TOWER®

restaurant

Appetizers

	* Cold Foie Gras Torchon, Duck Prosciutto, Fig Compote	26
	<i>Le Foie Gras Cuit au Torchon, Jambon de Canard, Compote de Figs</i>	
	Smoked Salmon, Classic Condiments, Brioche	22
	<i>L'Assiette de Saumon Fumé et Petites Garnitures</i>	
	Warm Maine Lobster, Braised Celery Root, Black Trumpet Mushrooms	28
	<i>Salade Tiède de Homard, Céleri Rave Braisé, Champignons Sauvages</i>	
	* Sautéed Casco Bay Sea Scallops, Cauliflower, Citrus Beurre Blanc	26
	<i>Les Coquilles Saint-Jacques Sautée, Chou-fleur, Beurre Blanc aux Agrumes</i>	
	Baked Alaska King Crab Gratinee à la Dijonnaise	29
	<i>Crabe Royal d'Alaska, Gratin à la Dijonnaise</i>	
	Slow Braised Smoked Pork Belly Lyonnaise Style	19
	<i>Poitrine de Porc Fumée Braisée à la Lyonnaise</i>	
	* Steak Tartare, Always Raw, Truffle Aioli, Shaved Parmesan, Baguette Grillé	22
	<i>Steak Tartare, Aioli à la Truffe, Parmesan, Baguette Grillée</i>	
	* Sautéed New York State Foie Gras, Braised Fennel, Pink Peppercorn Aigre Doux	29
	<i>Le Foie Gras de Canard Poêlé, Fenouil Braisé, Aigre Doux de Baies Rose</i>	
	* Royal Osetra Caviar Cake, Alexander II	98
	<i>Gâteau de Caviar d'Osetra à la Façon d'Alexandre II</i>	
	* Grand Seafood Platter, Lobster, Shrimp, Crab, Oysters, Clams	79
	<i>Le Grand Plateau de Fruits de Mer</i>	(per person)

Soup/Salad

	Roasted Baby Beets, Pistachio Quinoa Granola, Pickled Kumquats	18
	<i>Les Betteraves Rôties, Granola de Quinoa à la Pistache et Kumquats</i>	
	Market Greens, Avocado, Sunflower Seeds, Sherry Walnut Vinaigrette	18
	<i>Salade du Marché, Avocat, Graines de Tournesol, Vinaigrette au Sherry et Noix</i>	
	Non-Traditional Caesar Salad, Warm Anchovies, Capers and Garlic Vinaigrette	18
	<i>Les Feuilles de Romaine à ma Façon Caesar, Anchois, Câpres</i>	
	Lobster Bisque, Jerusalem Artichoke, Butter Poached Lobster	18
	<i>Bisque de Homard, Topinambour, Homard Poché au Beurre</i>	

Caviar

	* Royal Osetra Caviar	98
	<i>Caviar d' Osetra</i>	
	<i>20 Grams Each</i>	
	* Trio of American Caviar	110
	<i>Golden Whitefish, American Sturgeon, Salmon Roe</i>	
	<i>28 Grams Each</i>	
	* Golden Osetra Caviar	240
	<i>28 Grams</i>	
	* Trilogy of Imported Osetra Caviar	290
	<i>Golden, Russian, Siberian</i>	
	<i>50 Grams Total</i>	

Please alert your server if you have special dietary restrictions due to food allergies or intolerances.

Minimum one main course per person.

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

* "Thoroughly cooking food of animal origin, including but not limited to beef, eggs, fish, lamb, milk, poultry, or shellfish reduces the risk of foodborne illness. Young children, the elderly, and individuals with certain health conditions may be at a higher risk if these foods are consumed raw or undercooked."

Fish / Seafood

-  * **Slow Roasted Filet of Salmon, Pinot Noir Sauce** 44
Le Pavé de Saumon Sauvage au Beurre de Pinot Noir
- Loup de Mer, Rye Spaetzle, Braised Brussel Sprouts, Rutabaga, Mustard Jus** 46
Loup de Mer, Spaetzle de Seigle, Choux de Bruxelles Braisés, Rutabaga, Jus de Moutarde
- Whole Boneless Dover Sole, Petite Grenobloise** 69
Sole Entiere sans Arête à La Grenobloise
- Filet of Snapper, Garlic Panisse, Baby Leeks, Sauce Rouille** 46
Filet de St. Pierre, Panisse à l'Ail, Petits Poireaux, Sauce Rouille

Vegetarian

- California Cauliflower "Steak", Olive, Capers** 32
Choufleur de Californie en "Steak", Olive, Câpres, Huile d'Olives Premiere Pression
- Vegetable and Quinoa Wellington, Tomato and Heirloom Basil Coulis** 34
Légumes et Quinoa, Façon Wellington, Coulis aux Tomates et Basilic

Meats / Fowl

- Semi-Boneless Roasted Chicken Breast, Delicata Squash, Barley Risotto, Jus Naturel** 38
Poitrine de Poulet Rôtie, Courge, Risotto à l'Orge Perlé, Jus de Volaille
- Muscovy Duck Breast, Spiced Cauliflower Rice, Romanesco, Blood Orange Aigre Doux** 49
Poitrine de Canard Muscovy, Riz au Choufleur Épicé, Romanesco Rôti, Aigre Doux à l'Orange
- * **New Zealand Venison Medallions, Braised Red Cabbage, Parsnip Puree, Huckleberry Jus** 56
Médailles de Chevreuil de Nouvelle-Zélande, Chou Rouge Braisé, Purée de Panais, Jus de Myrtille
- * **Roasted Colorado Rack of Lamb, Ratatouille Tian, Tarragon Jus** 64
Le Carré d'Agneau Rôti à la Provençale, Ratatouille Tian, Jus à l'Estragon
-  * **Individual Eiffel Tower Beef Wellington, Sautéed Snap Peas** 68
Le Filet de Bœuf Individuel, Façon Wellington, Pois Gourmands au Beurre
- * **Grass Fed Bison, American High Plains Farm 12 oz. Bone-In Tenderloin** 69
Le Filet de Bison Americain de la Ferme "High Plains", Cuit Sur l'Os
- * **Broiled 22 oz. Bone-in Ribeye, Roasted Bone Marrow** 89
Entrecôte de Bœuf Os à Moelle Rôtie
- * **Rossini Style Filet Mignon, Foie Gras, Truffle Sauce** 79
Le Filet de Bœuf Rossini, Foie Gras, Sauce aux Truffes
- * **Prime Aged New York Steak** 64
Première Seleccion L'Entrecôte du Midwest
- * **"The King" Broiled Beef Tenderloin Filet Mignon** 69
Grand Tournedos de Bœuf Cuit à l'Américaine
- * **"The Queen" Broiled Beef Tenderloin Filet Mignon** 59
Petit Tournedos de Bœuf Cuit à l'Américaine

** All steaks are char broiled.

Sauces 4

Lemon Parsley Butter, Béarnaise, Bordelaise, Green Peppercorn
Beurre Persillé, Béarnaise, Bordelaise, Poivre Vert

Accompaniments 12

Gratinée Creamed Spinach and Mushroom
Assorted Seasonal Wild Mushrooms
Classic Potato Gratin
Galette of Potato Anna
Olive Oil Mashed Potatoes
French Green Beans, Parmesan, Almonds
Brown Butter Roasted Asparagus, Parsley, Egg



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