



Du lundi au dimanche
De 12h à 23h30

Cuisine ouverte de 12h à 15h et de 17h à 22h30

Bienvenue dans La Bulle d'Eylau

Le Canopy Paris Eiffel Tower aurait pu s'arrêter au sixième étage.
Un septième a pourtant été imaginé pour une seule raison :
offrir une vue d'exception, réservée à quelques privilégiés.

Au-dessus des toits de Paris, la ville s'étend à perte de vue.
À la tombée de la nuit, les lumières scintillent, la Tour Eiffel s'illumine,
et depuis La Bulle d'Eylau, le spectacle se dévoile
sous un angle unique. Ici, Paris se contemple comme nulle part ailleurs.



L'Heure Bleue by Bombay Sapphire

Pour la saison hivernale, La Bulle d'Eylau accueille Bombay Sapphire
dans un écrin unique avec vue sur la Tour Eiffel.
Au cœur de ce cocon panoramique chauffé, laissez-vous porter
par une expérience immersive mêlant cocktails signature,
ambiance feutrée et plaisirs réconfortants.
Une invitation à redécouvrir l'hiver parisien sous son plus beau jour.

ENTRÉES

ŒUF EN MEURETTE - 12

Eclats de châtaigne, tuile de pain à la moelle

RAVIOLE D'ESCARGOTS PERSILLÉS - 16

Morilles farcies, émulsion au vin jaune et lait d'amande

PLATS

BLANQUETTE DE VEAU - 24

Riz pilaf au safran et chips de riz

FILET DE DAURADE ROYALE - 27

Aioli et petits légumes

LE BOURGUIGNON REVISITÉ - 29,5

Bœuf mijoté au vin rouge et au gin, carottes fanes, mousseline de pommes de terre à la truffe et chips de couenne au paprika

DESSERTS

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE - 13,50

Crumble, glace myrtille-violette

DESSERT DU JOUR - 14

MENU ENFANT - 17 Jusqu'à 12 ans inclus

PLATS

Steack haché, frites

ou

Pêche du jour, petits légumes de saison

DESSERT

Pain perdu, caramel beurre salé & boule de glace

LES DÉLICES DE LA BULLE D'EYLAU

LA VÉRITABLE SOUPE À L'OIGNON - 17

VELOUTÉ DU MOIS OU BOUILLON DE SAISON - 19

CAMEMBERT RÔTI - 19

Miel, romarin et toasts

POKE BOWL HIVERNAL - 24

Saumon gravlax à la betterave, avocat, poire pochée, champignons, riz vinaigré, chips de tapioca, sauce yaourt, menthe et citron vert

SALADE CÉSAR À LA FRANÇAISE - 26

Poulet, salade romaine, tomates cerises, croûtons à l'ail, bacon, œuf dur, copeaux de comté et sauce César maison

PÂTES DU MOMENT - 22

FOCCACIA SAVOYARDE - 22

Pommes de terre, jambon cru, lard, sauce reblochon

PIZZA EYLAU - 22

Sauce tomate, poivrons, oignons rouges, champignons, aubergines confites et olives

PIZZA EYLAU CHEESE - 26

Crème fraîche, saumon fumé, pommes de terre, oignons, citron et origan

FRENCH BURGER - 29

Gigot d'agneau cuit 7 heures, aioli au romarin, comté, pickles de moutarde, roquette et oignons frits. Accompagné de frites

EYLAU BURGER - 29

Steak haché flambé au cognac, cheddar, compotée d'oignons rouges, pickles de cornichons et sauce cocktail. Accompagné de frites

Suppléments : cheddar, bacon, œuf au plat, sucrose - 3.50

MIX & MATCH - 37

Planche mixte de charcuteries et fromages affinés

ACCOMPAGNEMENTS - 9

ALIGOT

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS PERSILLÉS

FRITES

SALADE VERTE AUX AGRUMES

POÊLÉE DE HARICOTS VERTS

Plats végétariens

Plats avec porc

Plats signature

Liste d'allergènes sur demande.
Prix en €, TVA incluse (10% nourriture, 20% boissons alcoolisées) — Chèques non acceptés.
La consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire, particulièrement chez les personnes fragiles (enfants, femmes enceintes, personnes âgées ou immunodéprimées)

Liste d'allergènes sur demande.
Prix en €, TVA incluse (10% nourriture, 20% boissons alcoolisées) — Chèques non acceptés.
La consommation d'aliments crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de maladie d'origine alimentaire, particulièrement chez les personnes fragiles (enfants, femmes enceintes, personnes âgées ou immunodéprimées)

COCKTAILS BOMBAY - 19



BOMBAY SAPPHIRE GIN & TONIC

Bombay Sapphire gin, tonic water et citron vert

FRENCH & TONIC

Bombay Sapphire gin, liqueur de sureau Saint-Germain, tonic water et citron vert

SAPPHIRE PEACH & LEMON SPRITZ

Bombay Sapphire gin, orangina, vin pétillant French Cancan brut, sirop de pêche

COCKTAILS SIGNATURE - 19

CLEM & GOOSE

Vodka Grey Goose Citron, liqueur de marasquin, jus de clémentine, sirop de sucre de canne et jus de citron jaune

MEXICAN MULE

Tequila Patron Silver, jus de citron vert, ginger beer et piment

GOLDEN PEAR

Bourbon Angel's Envy, Vodka Grey Goose Poire, sirop d'érable, jus de citron jaune

CHAMPAGNES

	12.5 cl	75 cl
Pommery Apanage Brut	24	145
Pommery Blanc de Blancs	30	185
Ruinart brut		280
Dom Pérignon		599

VINS PÉTILLANTS

Italie, DOC, Bottega Poeti Prosecco Brut	14	70
French Cancan, Brut Nature Blanc – BIO – Gérard Bertrand	14	70
French Cancan, Brut Nature Rosé – BIO – Gérard Bertrand	14	70

VINS BLANCS

Naturalys Chardonnay, IGP Pays d'Oc – BIO – Gérard Bertrand	14	70
AOC Gloire de Chablis, J. Moreau & Fils	16	80
Cigalus Blanc, IGP Pays d'Oc – DEMETER – Gérard Bertrand	18	95

VINS ROSÉS

Cote des Roses, Art Edition, AOP Languedoc – Gérard Bertrand	14	70
--	----	----

VIN ORANGE

Orange Gold, Vin de France – BIO – Gérard Bertrand	12	70
--	----	----

VINS ROUGES

Naturalys Merlot, IGP Pays d'Oc – BIO – Gérard Bertrand	14	70
Château des Landes, Cuvée Prestige Lussac Saint Emilion	16	80
VDF Bouchard & Fils Pinot Noir	18	90

LES SANS ALCOOL

COCKTAIL ZÉRO % - 17

EARLY GREY

Jus de pomme, infusion thé earl grey et cannelle, jus de citron vert

BIÈRE - 9

La Parisienne sans alcool

VINS DÉSALCOOLISÉS - 9

Chavin désalcoolisé Sauvignon Blanc
Chavin rosé désalcoolisé
Chavin désalcoolisé Cabernet Merlot

12.5 cl 75 cl

12 60
12 60
12 60

BIÈRES - 9

BRASSERIE LA PARISIENNE

La Blonde
La Titi Parisienne I. P.A
La Blanche

SOFTS - 8

Coca-Cola 33cl
Coca-Cola Zero 33cl
Perrier 33cl
Orangina 33cl
Red Bull 25cl
Red Bull sans sucre 25cl
Schweppes Tonic 25cl
Ginger Beer 20cl

EAUX MINÉRALES

	50cl	1L
Evian	6	9
Badoit	6	9

VIN CHAUD - 15

Recette du chef

CHOCOLAT CHAUD - 10

By Valrhona

CAFÉS

LOMI "J'AI DEUX AMOURS"

Espresso 6
Double Espresso 7
Allongé 7
Cappuccino 8
Latte 8

THÉS - 9

Thé noir de Ceylan – Brilliant Breakfast
Thé noir de Ceylan – Earl Grey Original
Thé vert de Chine – Sencha Extra Spécial
Thé vert de Chine au jasmin
Infusion de feuilles de menthe poivrée
Infusion pomme, cannelle & orange

SPIRITUEUX
 (Mixer + 3€)

GIN	5cl	VODKA	5cl
Bombay Sapphire	14	Absolut Blue	14
Beefeater Dry Gin	14	Grey Goose Original	16
Hendricks	16	Grey Goose Poire	16
		Belvédère	18
WHISKY	5cl	RHUM	5cl
Dewar's 12 ans	12	Bacardi Carta Blanca	14
Makers Mark	14	Bacardi Oro	16
Angel's Envy	16	Diplomatico	18
Laphroaig 10 ans	18	ARMAGNAC	5cl
TEQUILA	5cl	Clés des Ducs VSOP	16
Patrón Silver	14	COGNAC	5cl
Mezcal	14	Martel VSOP	22
		Hennessy XO	32

Prix nets en euros. T.V.A. à 10 % sur la nourriture et les boissons non alcoolisées, à 20 % sur les boissons alcoolisées, service compris.

Moyens de paiement acceptés

- Espèces selon l'article D112-3 du code monétaire et financier
- Cartes de crédit : American Express, JCB, MasterCard, Visa

Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.

Santé publique

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Selon l'article L3342-1 du code de la santé publique, il est interdit de vendre ou offrir à titre gratuit, à des mineurs de moins de 16 ans, des boissons alcolisées à consommer sur place ou à emporter.

Le consommateur a la possibilité de demander le service d'eau filtrée et gratuite.

Si vous suivez un régime particulier ou êtes sujet à des allergies et souhaitez en savoir plus à propos des ingrédients utilisés, la liste des allergènes est disponible sur demande.

Provenance de nos viandes

Naissance / élevage / abattage
 Poitrine fumée : FR / FR / FR
 Veau : FR / FR / FR
 Bœuf : DE / DE / AR
 Agneau : GB / GB / GB