

//// // MENU EXPERIENCE // //

//

« Un restaurant au coeur de la tour Eiffel,  
c'était un rêve pour moi.  
Aujourd'hui encore, à chacune de mes visites,  
je ressens toujours la même émotion  
quand je débute l'ascension vers le deuxième étage.  
Ce bonheur immense, j'aimerais le partager,  
et faire en sorte qu'un moment passé  
au Jules Verne reste inscrit  
dans la mémoire de celui qui l'a vécu.  
Plus qu'un restaurant, c'est un lieu qui transmet  
du rêve et des souvenirs... »

**“A restaurant in the heart of the Eiffel Tower  
has always been a dream for me.  
Even today, at each one of my visits,  
I still feel the same emotion  
when starting the ascension to the second floor.  
I want to share this feeling of happiness  
and ensure that the experience at Jules Verne  
remains in the memory of everyone.  
More than a restaurant,  
it is a place of dreams and memories...”**

//

— Alain Ducasse

/// EXCEPTION ///

// VINS BLANCS WHITE WINES //

2015 / CONDRIEU  
Lionel Faury

2011 / RIESLING -R-  
Léon Beyer

2015 / PULIGNY-MONTRACHET  
Le Clos du Vieux Château - François Carillon

// VIN ROUGE RED WINE //

2012 / PAUILLAC  
Château Grand-Puy-Lacoste

// VINS DE DESSERT DESSERT WINES //

2008 / SAUTERNES  
Castelnau de Suduiraut

2014 / MAURY  
Mas Mudigliza

5 vins 95€ // 6 vins 120€  
3 x 12cl & 2 x 7cl // 4 x 12cl & 2 x 7cl

Un repas au Jules Verne est une expérience rare. De découvertes en surprises,  
laissez-vous guider dans ce voyage exceptionnel en 5 ou 6 plats...

A meal at the Jules Verne is a rare experience. From discoveries to surprises,  
indulge yourself in this exceptional journey of 5 or 6 dishes...

// POUR PATIENTER //

Dorade marinée, courgette et citron vert  
Marinated sea bream, courgette and lime

///

Pomme de Noirmoutier, crème fumée, caviar gold  
Potatoe from Noirmoutier, smoked cream, gold caviar

///

Petits artichauts poivrade, jus d'une barigoule  
Tiny artichokes, barigoule-style jus

///

Homard bleu au four, tomate et olives noires  
Oven-baked blue lobster, tomato and black olives

///

Volaille fermière dorée, pois chiches torréfiés, oseille  
Roasted free-range chicken, toasted chickpeas, sorrel

//

Framboises et abricots rôtis, glace amande  
Pan-seared raspberry and apricot, almond ice cream

///

L'écrou croustillant au chocolat de notre Manufacture à Paris  
Crispy 'Tower nut', chocolate from our Manufacture in Paris

190€\*

EXPÉRIENCE 5 PLATS / DISHES  
(POISSON OU VIANDE / FISH OR MEAT)

230€\*

EXPÉRIENCE 6 PLATS / DISHES