

//// 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 //

2016 / CONDRIEU - Rouelle-Midi  
Domaine Vallet

2012 / RIESLING - Lieu dit Grafenreben  
Domaine Bott-Geyl *servi en magnum*

2015 / CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>er</sup> cru  
Les Chaumées - Philippe Colin

// VIN ROUGE RED WINE //

2013 / MARGAUX  
Château D'Issan

// VINS DE DESSERT DESSERT WINES //

2008 / SAUTERNES  
Castelnaud de Suduiraut  
10 ans / PORTO Sao Pedro  
Das Aguias

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  
Potato from Noirmoutier, smoked cream, gold caviar

////

Artichauts poivrade, jus d'une barigoule  
Tiny artichokes, barigoule-style jus

////

Homard bleu au four, tomates et olives noires  
Oven-baked blue lobster, tomatoes and black olives

///

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

//

Abricots rôtis, sorbet framboise  
Roasted apricots, raspberry sorbet

////

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

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS / Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du  
17/12/2002, le Jules Verne, ainsi que ses fournisseurs, s'engagent et garantissent  
l'origine française de leur viande bovine // Juin 2018 / \*boissons non comprises

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED / According to the legal requirement controls  
by the decret dated 17/12/2002 n°2002-1467, the Jules Verne and its suppliers, engage and guarantee  
the French origin of their bovine meats // Juin 2018 / \*excluding drinks