



Le brunch Madame Brasserie

Une nouvelle expérience gastronomique au premier étage de la tour Eiffel !

L'offre de restauration de la tour Eiffel s'étoffe. En effet, à compter du 19 novembre, les visiteurs pourront profiter d'un brunch le dimanche chez Madame Brasserie, au premier étage du monument. Après une visite jusqu'au sommet, cette nouvelle proposition gourmande signée Thierry Marx attend les visiteurs dans le lounge du restaurant avec une vue imprenable sur la capitale. Fidèle à ses valeurs, le Chef a imaginé une carte qui met en avant une cuisine parisienne à base de produits locaux sélectionnés avec soin.

Une savoureuse expérience à destination des visiteurs du monde entier comme des Parisiens !

Un brunch, convivial et gourmand...

À la carte, le brunch se compose d'un assortiment de viennoiseries et de pains boulangers, accompagné de confitures, miel, beurre et praliné maison, tandis que les charcuteries et fromages proviennent de Maison Vérot et Marie-Anne Cantin, parmi les meilleurs artisans de la capitale.

Généreux, le brunch comporte au choix deux formules : la gaufre salée ultra-moelleuse, avec ses accompagnements au choix comme le homard bleu à la courgette rôtie, ou la volaille jaune fermière. À moins de se laisser tenter par le généreux œuf bénédicte, accompagné de garnitures au choix comme le thon Germon fondant, ou le jambon blanc d'Île-de-France et comté.

Côté gourmandises, on se régale d'un buffet de desserts : tartes fines aux fruits de saison, crème au chocolat ou encore fromage blanc provenant de la ferme de Viletain dans lequel est incorporé du miel de châtaigner d'Île-de-France et de la crème montée.

Cafés, thés et infusions côtoient les jus de fruits et de légumes pressés sur place comme l'incontournable jus d'orange ou, plus original, un jus de concombre, céleri, pomme verte et menthe, pour un vrai shoot de vitamines !

Avec son nouveau brunch, Madame Brasserie continue d'incarner la convivialité et les produits sains et bons, à travers une cuisine engagée et tournée vers les circuits-courts.

...Dans un cadre épuré et contemporain

Servi dans le lounge de Madame Brasserie au premier étage du monument, le brunch vient compléter la proposition culinaire du restaurant, dont l'atmosphère évolue du matin jusqu'au soir. Son ambiance feutrée et ses fauteuils en velours bleu invitent à la détente, tandis que les matières en liège et en bois éclairent cet espace qui offre une vue directe sur la Capitale.

L'occasion d'un dimanche d'exception à la découverte ou redécouverte du monument

Avec un billet couplé donnant accès au brunch mais aussi à la visite du monument jusqu'à son sommet, le dimanche devient le rendez-vous idéal des familles et des épicuriens à la tour Eiffel ! Les visiteurs pourront ainsi accéder au 2ème étage et au sommet par les ascenseurs de la Tour avant de rejoindre le 1er étage et le lounge Madame Brasserie pour la dégustation du brunch.





Informations pratiques :

Offre disponible le dimanche uniquement, à partir du 19 novembre
(Hors période de vacances scolaires)

Réservation

Billet couplé : sommet par ascenseur + Brunch
Madame Brasserie à réserver sur la billetterie officielle de la tour Eiffel :

<https://ticket.toureiffel.paris/fr>

A partir de : 57,10 €

Horaire de réservation unique : 10h30

À partir de 10h30 : visite de la tour Eiffel jusqu'au sommet

12h30 : Accès au brunch Madame Brasserie

Madame Brasserie

1er étage de la tour Eiffel

Ouvert 7/7

Déjeuner en deux services (12h et 13h30)

Dîner en deux services (18h30 et 21h)

Avec ou sans réservation

<https://www.restaurants-toureiffel.com/fr/madame-brasserie.html>

A propos des restaurants de la tour Eiffel

La tour Eiffel offre tout au long de la journée de multiples options de restauration de qualité pour faire vivre aux visiteurs des moments inoubliables.

Au premier étage du monument, Madame Brasserie offre midi et soir une cuisine simple, saine et goûteuse. Le Chef Thierry Marx y partage une cuisine de cœur, à base de beaux produits locaux. Le restaurant est ouvert toute la journée avec son Lounge, du petit-déjeuner au cocktail, en passant par le nouveau brunch du dimanche.

Un étage au-dessus se situe le mythique Jules Verne. Un restaurant grandiose où la cuisine, orchestrée par le Chef Frédéric Anton, a été récompensée d'une étoile au Guide MICHELIN. Tandis que l'assiette se fait précise et ciselée, la vue 360 sur tout Paris, est à couper le souffle.

Différentes offres de vente à emporter sont disponibles aux premier et deuxième étages, tandis que le troisième étage laisse place à un bar à champagne.