

À LA CARTE

Viennoiserie de notre boulangerie - 5

Tartines de pain baguette, beurre bio, miel & confiture - 8

Skyr ou yaourt de nos fermes d'Ile de France - 7

Mélange Granola recette Maison & skyr - 11

Salade de fruits frais de saison - 11

Compote recette Maison - 9

PETIT DÉJEUNER PARISIEN - 19

Boissons chaudes

Viennoiserie de notre boulangerie

Jus de fruits frais pressé

CAFÉ-CROISSANT DE 09:00 → 11:00



BOISSONS CHAUDES

CAFÉS & AUTRES RÉJOUISSANCES

Ristretto, expresso, allongé - 6

Café au lait, le vrai café crème, café noisette - 8

Cafés spectaculaires (à la mousse onctueuse, moka, latte) - 10

Le vrai chocolat chaud - 11

Chicorée nature ou au café - 8

Verre de lait fermier d'Ile de France (cru, Ribot) - 4

THÉS - 9

Thé Grand Cru de la Tour

Thé vert Sencha

Earl Grey

English Breakfast

Lapsang Souchong

Darjeeling

INFUSIONS BIO DE SAVOIE D'EMMANUEL BURLOT - 10

Mélange de la Tour, camomille, verveine, tilleul, serpolet, menthe poivrée, reine des prés, tussilage

MATIN AU SOIR DE 09:00 ➔ 18:00

BOISSONS FRAÎCHES

JUS DE FRUITS (25CL)

Pressés : Orange, citron, pamplemousse - 12

Jus de pomme bio de Pierre-Marie Fahy Ile de France - 9

Jus bio La Boissonnerie de Paris - 9

COCKTAIL BONNE MINE (25CL)

Carotte orange & gingembre - 18

Pomme orange & menthe - 18

RAFRAÎCHISSEMENTS (33CL)

Thé glacé - 12

Limonade - 12

Citronnade - 12

Sodas d'Ile de France - 9

CHAMPAGNES & VINS AU VERRE (12CL)

Champagne Tour d'Argent Grand Cru - 30

Champagne Tour d'Argent Grand Cru rosé - 32

Champagne Louis Roederer Collection - 37

Porto Tawny 10 ans Ramos Pinto (8cl) - 26

GOURMANDISES

GOÛTER PARISIEN - 28

Sélection de trois pâtisseries

Tarte chantilly vanille & noix de pécan caramélisées

Calisson au chocolat Tour d'Argent & sésame

Charlotte aux fruits de saison

Servi avec une boisson chaude

GOÛTER CRAQUANT - 28

Sélection de biscuits & gâteaux de voyage

Amaretti amande-citron, Madeleine Tour d'Argent, Sablés viennois
vanille, moelleux pistache

Servi avec une boisson chaude

GOÛTER GOURMAND - 47

Sélection de trois pâtisseries, biscuits & gâteaux de voyage

Tarte chantilly vanille & noix de pécan caramélisées

Calisson au chocolat Tour d'Argent & sésame

Charlotte aux fruits de saison

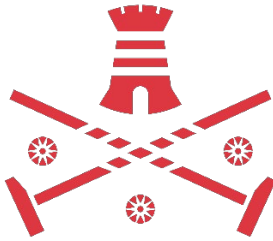
Amaretti amande-citron, Madeleine Tour d'Argent, Sablés viennois
vanille, moelleux pistache

Servi avec une boisson chaude

GOÛTER DE 16:00 ➔ 18:00



Prix en euros TTC



ENTRÉES

Pâté en croûte des Trois Empereurs - 42€

Ravioles de foie gras de canard, consommé à la Fine Champagne - 39€

Salade Wintherthur (crevettes roses & avocat) - 33€

SNACKING

Club canard BDM & salade verte - 32€ / 42€

Saumon fumé à la ficelle & toasts bruns - 39€

Terrine de foie gras de canard & pain de campagne - 43€

PLATS

Quenelles de brochet, sabayon au Champagne - 41€

Omelette parisienne soufflée, jambon blanc & fromage - 34€

Cuisse de canard grillée, sauce Béarnaise, pommes fondantes - 43€

DESSERTS

Orange givrée - 19€

Crème brûlée fondante au chocolat - 22€

Baba au Champagne & fruits rouges - 24€

À TOUTE HEURE 12:00 → 22:00

VINS

CHAMPAGNES A LA COUPE

Tour d'Argent Grand Cru - 30€

Tour d'Argent Grand Cru Rosé - 32€

Roederer Collection - 37€

VINS AU VERRE

Initiation - 19€

Découverte - 29€

Collection - 39€

VINS EN BOUTEILLE

Demandez à consulter notre Bible des vins



CHAMPAGNES

75 CL

LOUIS ROEDERER

Brut Premier	205
Collection	230
Vintage 2015	270
Cristal 2015	590
Cristal 2005	825

COLLECTION TOUR D'ARGENT

Collection Tour d'Argent	
Grand Cru Blanc de Blancs	160
Grand Cru Blanc de Blancs en magnum	315
Grand Cru Blanc de Blancs en jéroboam	630
Rosé	205
Rosé en demi-bouteille	110

VINS BLANCS

75 CL

Arbois Savagnin Ouillé Domaine du Pélican 2020	185
Bordeaux Virginie de Valandraud 2017	205
Bourgogne Chardonnay Domaine Jean-Marc Vincent 2018	180
Corse Calvi Ribbe Rosse Clos Colombu 2016	180
Côtes du Jura L'Angevré Grange 476 2020	165
Côtes du Roussillon Mirmanda 2020	165
Crozes-Hermitage Le Jardin Le Vieux Mûrier 2021	115
Menetou-Salon Les Blanchais Domaine Pellé 2021	115
Muscadet-Sèvre-et-Maine sur Lie L d'Or Luneau-Papin 2021	115
Pouilly-Fuissé Climat Domaine Robert-Denogent 2019	185
Saint-Aubin 1er Cru Murgers Dents de Chien A. Heitz 2019	340
Saint-Joseph Mairlant Domaine François Villard 2017	140
Sancerre La Marâtre Domaine du Nozay 2021	120

VINS ROUGES

75 CL

Beaune 1er Cru Boucherottes Armand Heitz 2020	280
Chambolle-Musigny Domaine David Duband 2015	325
Coteaux Champenois En Barmont Olivier Horiot 2017	195
Crozes-Hermitage Les Saviaux Le Vieux Mûrier 2021	115
Gevrey-Chambertin Ostrea Domaine Jean-Louis Trapet 2014	295
Menetou-Salon Les Cris Domaine Pellé 2019	115
Patrimonio Domaine Guidicelli 2019	180
Pomerol Château La Croix 2005	240
Saint-Estèphe Château Haut-Marbuzet 2013	220
Saint-Joseph Cap Nord Domaine Laurent Combier 2021	160
Saint-Nicolas-de-Bourgueil Malgagnes Domaine Amirault 2016	155
Sancerre Belles Dames Domaine Vacheron 2020	300
Vin de France Le Petit Vin d'Avril Paul Avril	110

VINS ROSÉS

75 CL

Côtes de Provence La Tour d'Argent 2021	110
Bandol Château Romassan Domaines Ott 2022	180

COCKTAILS

CAMUS EXPERIENCE - 35€

CAMUS FIZZ

Cognac, jus de citron, sucre

SAZERAC

Cognac, absinthe, bitter, sucre

SIDE-CAR

Cognac, Triple-Sec, jus de citron

CREATIONS - 28€

CHUKKER

Abricots, verjus, Vermouth blanc, Fino Xéres

GENEVIEVE

Gin, Byrrh, Bonal

STICK & BALL

Cognac, Combiér abricot, Lillet blanc, Pineau des Charentes

PINK MADEMOISELLE

Calvados, Guignolet, jus de citron

PEPPER PLANE

Vodka au poivre de Jamaïque, Shrub de framboise, ananas

MOCKTAILS - 21€

GREEN & TONIC

Aloe Vera, jus de citron, cardamome, tonic

AUGUSTA

Shrubb framboise, ananas, jus de citron

BOISSONS FRAÎCHES

BIERES

IPA à la pression (33cl) - 12€

Bières artisanales (33cl) - 14€

JUS DE FRUITS (25CL)

Pressés : Orange, citron, pamplemousse - 12

Jus de pomme bio de Pierre-Marie Fahy Ile de France - 9

Jus bio La Boissonnerie de Paris - 9

COCKTAIL BONNE MINE (25CL)

Carotte orange & gingembre - 18

Pomme orange & menthe - 18

RAFRAÎCHISSEMENTS (33CL)

Thé glacé - 12

Limonade - 12

Citronnade - 12

Sodas d'Ile de France - 9

COCKTAILS 22:00 → 01:00

À PARTAGER

Caviar Tour d'Argent Ossetra de Sologne (50gr / 100gr) - 210€ / 420€

Saumon fumé à la ficelle & toasts bruns - 39€

Terrine de foie gras de canard & pain de campagne - 43€

