



À LA CARTE {de 09:00 → 11:00}

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

Œufs Bénédicte, saumon fumé ou bacon, sauce hollandaise - 14

PETIT DÉJEUNER PARISIEN - 19

Boissons chaudes

Viennoiserie de notre boulangerie ou baguette, beurre bio & confiture

Jus de fruits frais pressé

GOÛTERS {de 15:30 → 18:00}

SALON DE LECTURE - 19

Petits biscuit moelleux et gâteau d'après midi

A LA CARTE

Part de gâteau Tour d'Argent -5

Cookie -6

Madeleine de saison -5

Prix en euros TTC

BOISSONS CHAUDES {de 09:00 → 18:00}

CAFÉS & AUTRES RÉJOISSANCES

Ristretto, espresso, allongé - 5

Café au lait, le vrai café crème, café noisette - 7

Cafés spectaculaires (à la mousse onctueuse, moka, latte) - 9

Le vrai chocolat chaud - 10

Marocchino - 10

Bicerin - 10

Chicorée - 8

THÉS - 9

Thé Grand Cru de la Tour

Thé de Noël

Thé vert Sencha

Earl Grey

English Breakfast

Lapsang Souchong

Darjeeling

Ceylan

Maté

INFUSIONS BIO DE SAVOIE D'EMMANUEL BURLOT - 9

Camomille

Verveine

Tilleul

Serpolet

Menthe poivrée

Reine des Prés

Tussilage

Rooibos

BOISSONS FRAÎCHES

BIÈRES

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

RAFRAICHISSEMENTS (33CL)

Thé glacé – 12

Limonade - 12

Sodas d'Ile de France - 9

LES RÉJOUISSANCES *{de 12:00 → 22:30}*

COTE FROID

Caviar 50 grammes osciètre impérial de Sologne servi à la russe - 180€

Salade de mache aux cerneaux de noix, râpée de boule de Belp - 10€

Boulgour de homard aux poivron confit - 15€

Saumon fumé ficelle blinis crème acidulée - 16€

Foie gras de canard, toast brun - 18€

Saucisson de canard & cornichon - 12€

COTE CHAUD

Parmentier de canard - 15€

Caponata aux pignons de pin, basilic pourpre & câpres 12€

Tacos de canard aux maïs grillé - 14€

Tartine de Welsh au cheddar & bière brune - 10€

Omelette parisienne soufflée (jambon, fromage) - 14€

Goujonnette de Saint Pierre, sauce tartare - 18€

Empanadas au bœuf & tomate confite, sauce chimichurri - 16€

Bruschetta au champignon de paris beurre persillé - 14€

COTE SUCRE

Choux dulce de leche - 8€

Poire au Malbec, glace vanille - 8€

Intensément chocolat - 9€

Tarte citron - 10€

BRUNCH DU DIMANCHE

65 EUROS PAR PERSONNE

Tous les dimanches de 11 heures à 17 heures

Mets salés & sucrés à déguster selon vos envies

Fermeture du buffet à 16h45

VIENNOISERIES DU BOULANGER DE LA TOUR

Pains au chocolat, croissants, pains aux raisins

GÂTEAUX DE VOYAGE

Financiers, cake, madeleines, brioches

YAOURTS

De la ferme Sainte-Colombe

MIELS, CONFITURES & PÂTES A TARTINER

De notre Petite Épicerie

SALADE DE FRUITS FRAIS

De la saison

CAFÉS, LE VRAI CHOCOLAT CHAUD, THÉS OU INFUSIONS

Cappuccino, latte, marocchino, bicerine

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS OU JUS BIO D'ILE DE FRANCE

Orange, citron, pamplemousse, pomme

FROMAGES D'ILE DE FRANCE

& mesclun aux herbes fraîches

*Notre brunch est accompagné par les pains spéciaux fabriqués
dans le fournil du Boulanger de la Tour*

ENTRÉES A PARTAGER

SAUMON A L'ANETH

Blinis & citron

TARAMA BLANC

Œufs de cabillaud au citron

RILLETTES DE SAUMON

A l'aneth

ŒUF MIMOSA

De la ferme des pignons blancs

TERRINE DE CANARD MAZARINE

À l'orange

CHARCUTERIES D'ILE DE FRANCE

& condiments

BOUQUETIÈRE

De petits légumes

SALADE PIÉMONTAISE

TABOULÉ A L'ORIENTAL

& homard

Demandez le plat du dimanche

NOS ŒUFS BÉNÉDICTINE

DESSERTS

LIEGEOIS CHANTILLY CHOCOLAT VANILLE – BABA CITRON VERT

ANANAS – TARTE FINE AUX POMMES - PANACOTTA AUX FRUITS

EXOTIQUES - GALETTE DES ROIS - TARTE BOURDALOUE

COCKTAILS MAILLETS D'ARGENT

MARTINGALES (CAMUS EXPERIENCE) - 32

ODEON 23-31

Camus VSOP, pineau des Charentes, sucre, bitter chocolat

LILLET EN SELLE

Camus VS, liqueur d'abricot Combiér, Lillet blanc, ginger ale

AKASAKA

Camus VS, umeshu, verjus, sirop mademoiselle, saké pétillant, Angostura bitter

TEMPS & SAISONS - 26

GATSBY

Vieille prune de Souillac, whisky B.kuentz fin de partie, antico Luxardo, noix de St jean, angostura bitter, peychauld bitter

MISTINGUETTE

Calvados la fine Sassy, confiture de coing & hibiscus, Dubonnet, jus de citron jaune, laphroaig

CHARLESTON

Gin Drouin, St Germain, gauloise verte, jus de citron vert

BELLE EPOQUE

Eau de vie de poire Sabs, St Germain, campari

MOCKTAILS - 21

STICK & BALL

Sirop romarin et thym, Martini floréale, soda pamplemousse

CHUKKER

Orgeat châtaigne, potiron à la vanille, jus de citron

INTEMPORELS 28

COGNACS

Champagne cocktail
Side car
Prince of Wales
Corpse reviver #1
Georgia mint julep
Stinger
Horse's neck
Vieux carré
Sazerac

CLASSIQUES

French martini
Godmother
Gin gin mule
Last word
French 75
Gin fizz
Vesper martini
Pim's cup

Southside
Corpse reviver#2
Bijou
Charlie chaplin
Manhattan
Godfather
Boulevardier
Bobby burns

Ou bien votre cocktail favori !

Prix en euros TTC

CHAMPAGNES

COLLECTION TOUR D'ARGENT

Grand Cru Blanc de Blancs	170
Grand Cru Blanc de Blancs en magnum	330
Grand Cru Blanc de Blancs en jéroboam	640
Rosé	180
Rosé en demi-bouteille	110

LOUIS ROEDERER

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

VINS BLANCS

75 CL

Muscadet-Sèvre-et-Maine sur Lie Domaine de la Combe 2021	65
Menetou-Salon Morogues Domaine Pellé 2021	75
Mâcon Chardonnay En Serre Domaine Guillot-Broux 2021	95
Sancerre La Marâtre Domaine du Nozay 2020	90
Crozes-Hermitage Le Jardin Le Vieux Mûrier 2021	115
Saint-Joseph Mairlant Domaine François Villard 2017	130
Côtes du Roussillon Mirmanda 2020	145
Petit Chablis Domaine 47°N3°E 2022	160
Côtes du Jura L'Angevré Grange 476 2020	165
Arbois Savagnin Ouillé Domaine du Pélican 2020	175
Pouilly-Fuissé Climat Domaine Robert-Denogent 2019	185
Saint-Aubin 1er Cru Murgers Dents de Chien A. Heitz 2019	340

VINS ROUGES

75 CL

Côte Roannaise Le Rouge Domaine Florent Thinon 2021	60
Cahors Le Combal Domaine Cosse Maisonneuve 2019	75
Bourgueil Côte 50 Domaine Yannick Amirault 2022	85
Julienas Domaine Armand Heitz	90
Vin de France Le Petit Vin d'Avril Paul Avril	110
Crozes-Hermitage Les Saviaux Le Vieux Mûrier 2021	115
Menetou-Salon Les Cris Domaine Pellé 2019	115
Saint-Joseph Cap Nord Domaine Laurent Combier 2021	160
Patrimonio Domaine Giudicelli 2019	180
Coteaux Champenois En Barmont Olivier Horiot 2017	195
Pomerol Château La Croix 2005	240
Gevrey-Chambertin Oſtrea Domaine Jean-Louis Trapet 2014	295

VINS ROSÉS

75 CL

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

VINS AU VERRE

Prémices - 16

Sélection - 26

VINS EN BOUTEILLE

Demandez à consulter notre Bible des vins

Prix en euros TTC

COGNACS

CAMUS

Camus very special	- 22
Camus very special old pale	- 24
Camus île de Ré	- 25
Camus very special old pale Borderies	- 29
Camus Borderies special dry	- 39
Camus Borderies Extra Old	- 83
Château du Plessis Borderies très vieille réserve	- 90

MARTELL

Martell Reserve Chanteloup	- 70
Martell Cordon Bleu	- 88
Martell Extra Old	- 98
Cohiba extra	- 142

COURVOISIER

Courvoisier Extra Old	- 56
-----------------------	------

REMY MARTIN

Remy martin Extra Old	- 93
-----------------------	------

RAYMOND RAGNAUD

Raymond Ragnaud Grande Champagne très vieille réserve	- 23
---	------

HENNESSY

Hennessy Extra Old	-120
--------------------	------

DELAMAIN

Pale & Dry XO	-35
Vesper	-50

PIERRE FERAND

Pierre Ferrand 10 Générations	-20
Pierre Ferrand 10 Générations port finish	-25
Pierre Ferrand 1er cru de cognac	-38
Pierre Ferrand Sélection des anges	-90

FANNY FOUGERAT

Fanny Fougerat La petite Cigüe, Petite Champagne	-20
Fanny Fougerat Iris Poivré Extra Old	-35

LHERAUD

Lheraud 10 ans	-35
Lheraud 20 ans	-45
Lheraud XO Charles VII	-95

FRAPIN

Millésime 1995	-75
Millésime 1990	-80
Cigare blend	-101

TESSERON

Lot 90	-80
Lot 53	-115

BACHE GABRIELSEN

American oak	-23
5 ans BIO	-25
Millesime 2011 petite champagne	-48
XO decanter	-66
Millesime 1988	-95

COGNACS D'EXCEPTION

TOUR D'ARGENT

Tour d'argent Fine Champagne

Grande Reserve -170

MARTELL

Martell Extra Cordon

d'Argent -370

HINE

Hine Antique

Fine Champagne -150

Hine Fine

Champagne 1982 -410

Hine Grande

Champagne 1961 -430

Hine Grande

Champagne 1914 -810

DELAMAIN

Pleiade 1991 -162

Pleiade 1983 -225

Pleiade Ancestral -245

Témoignage Mr Dauge -315

Delamain Grande

Champagne 1935 -730

CROIZET

Croizet 1967 -670

LHERAUD

Lheraud Petite

Champagne 1970 -300

Lheraud Art du Temps-305

HENNESSY

Hennessy Paradis -516

REMY MARTIN

Louis XIII -695

TESSERON

Tresor -325

LAFITE ROTHSCHILD

Très vieille réserve Lafite

Rothschild -535

ARMAGNACS

Darroze 8 ans	-20
Darroze 20 ans	-30
Darroze 1988	-40
Bas Armagnac Folle Blanche 1927 Baron de Ligognac	-195
Bas Armagnac Château du Tariquet 1972	-700

WHISKIES

BOURBONS

Bulleit Bourbon	-15
Woodford Distiller Select	-18
Woodford Double Oaked	-25
Duke	-27
Wild Turkey 12ansI	-28
Michter's USI Small Batch	-28
Blanton's Gold Edition	-50
Michter's 10 ans Single Barrel	-98

RYES

Canadian Club 12	-18
Koval Single Barrel (Chicago)	-20

BLENDS

Johnnie Walker Black Label	-21
Chivas 18	-35
Johnnie Walker Blue Label	-69

Prix en euros TTC

FRANÇAIS

Bruno Mangin 10 ans Vin Jaune finish	-28
Alfred Giraud Voyage	-55
Alfred Giraud Harmonie	-70

IRLANDAIS

Redbreast 15 ans	-46
------------------	-----

SINGLE MALT

Glenlivet 12 ans	-21
Talisker 10 ans	-23
Craigellachie 13 ans	-25
Laphroaig Quarter Cask	-26
Lagavulin 16 ans	-33
Macallan Amber	-55
Dalmore 15 ans	-61
Macallan 15 ans double cask	-76
Macallan 18 ans sherry oak	-85
Glentworthes 18 ans	-90
Laphroaig 15 ans	-125
Dalmore 18 ans	-136
Glenmorangie Signet	-140
Macallan 25 anniversary Malt	-350
Lagavulin 1979	-750

JAPONAIS

Nikka Days 12 ans	-15	Nikka Yoichi 10 ans	-60
Nikka from the Barrel	-18	Mars The Y.A n°1	-65
Nikka Taketsuru	-28	Yamazaki 18ans	-360
Hibiki Japanese Harmony	-35	Hakushu 18 ans	-360
Nikka Yoichi	-35		

RHUMS

Bologne Blanc	-15	Flor de Cana 18 ans	-30
Bacardi Héritage	-15	Neisson Le Vieux	-35
Plantation Old Fashioned		Clément Cuvé Homère	-70
Traditional Dark	-18	Bellevue 1998	-130
Neisson Profil 107	-25	Trois rivière 1980	-350
Santa Teresa	-26	Bailly 1947	-390
Eldorado 15 ans	-28		

VODKAS

Romanov	-14
Cobalt	-18
Absolut Level	-20
Grey goose	-21
Ciroc	-25
Mamont	-26
Stolichnaya Elit	-30
Beluga Gold Line	-45

GINS

Gardener	-16
Death's Door	-19
Citadelle	-20
Sab's le Gin	-23
Tanqueray Ten	-25
Christian Drouin Carmina	-28
Monkey 47	-30

TÉQUILAS & MEZCAL

Herradura Plata	-21
Casamigos blanco	-27
Fortaleza	-29
Don Julio 1942	-105

Adelita Extra Anejo	-153
1800 Anejo reserve Antigua	-25
Mahani mezcal	-23

CALVADOS

DROUIN

Selection	-20
Coeur de Lion 1973	-73

CAMUT

Pays D'auge 1933	-155
------------------	------

LEMORTON

Domfrontais 1955	-235
------------------	------

EAUX DE VIES

SAB'S

La Fine	-20
Le Marc	-20

La Poire - 26

DROUHIN

Marc de Bourgogne	-22
-------------------	-----

ROMANÉE-CONTI

Marc de Bourgogne 1986	-146
------------------------	------

WAQAR

Pisco	-15
-------	-----

VERMOUTHS & QUINQUINAS

Dolin blanc	-14
Dolin rouge	-14
Byrrh	-14
Bonal	-14
Dubonnet	-14
Clacquesin	-14

ANISÉS

Paŕtis Parisien Hamelle	-19
Absinthe la fée verte	-23

APÉRITIFS & LIQUEURS

Lillet blanc	-14	Royal Combier	-15
Lillet rouge	-14	Elyxir Combier	-15
Lillet rosé	-14	Crème de cassis de Dijon	
Aperol	-14	Gabriel Boudier	-15
Suze	-14	Disaronno Amaretto	-15
Luxardo Maraschino	-14	Fernet Branca	-15
Bénédictine	-14	Saint-Germain	-18
Campari	-15	G. Marnier Louis Alexandre	-19
Guignolet Combier	-15	G. Marnier cuvée centenaire	25
Triple Sec Combier	-15		

Prix en euros TTC

LES PÈRES CHARTREUX

Génépi Traditionnel	-15
Noix des Pères Chartreux	-17
Génépi Intense	-20
Chartreuse Meilleur Ouvrier de France	-20
Chartreuse Jaune	-23
Chartreuse Verte	-23
Chartreuse liqueur Elixir Végétal	-23
Chartreuse du 9e Centenaire	-26
Chartreuse Reine des Liqueurs	-35
Chartreuse Jaune VEP	-55
Chartreuse Verte VEP	-55
Chartreuse Verte Tarragone 1970	-310
Chartreuse Jaune Tarragone 1938	-755

Prix en euros TTC

