



## *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 biscuits moelleux & gâteaux 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 (Marocchino, Bicerin) - 10

Lait chocolaté - 7

Le vrai chocolat chaud - 10

Cappuccino, latte - 6

Chicorée - 8

### THÉS - 9

Thé Grand Cru de la Tour

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}

- Caviar Oscière Impérial de Sologne servi à la russe (50 gr) - 180
  - Caesar salade & boutons de câpres - 21
  - Velouté de lentilles au vadouvan - 18
  - Saumon fumé ficelle, blinis, crème acidulée & tartare de betterave - 22
  - Foie gras de canard, toasts bruns - 24
  - Hûtre Cadoret n°2 & vinaigrette échalote (3pcs) - 22
  - Saucisson de canard & cornichons - 12
  - Parmentier de canard - 18
  - Gratin de chou-fleur à l'huile de curry - 16
  - Omelette jambon fromage - 14
  - Croque-monsieur de canard au cheddar - 18
  - Goujonnettes de Saint-Pierre, sauce Tartare - 20
  - Empanadas au bœuf & tomates confites, sauce Chimichurri - 18
- 
- Baba au Rhum & mangue, crème chantilly - 9
  - Intensément chocolat - 10
  - Orange givrée - 9

*Prix en euros TTC*

# BRUNCH DU DIMANCHE

85 EUROS PAR PERSONNE

*Tous les dimanches de 11 heures à 17 heures*

*Fermeture du buffet à 16h45*

VIENNOISERIES

*du Boulanger de la Tour*

YAOURTS NATURE & AUX FRUITS

*de notre Petite Epicerie*

MIELS, CONFITURES & PÂTE A TARTINER

*de notre Petite Epicerie*

SALADE DE FRUITS FRAIS

*de saison*

CAFÉS, CHOCOLAT CHAUD,

THÉS OU INFUSIONS

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

FROMAGES D'ILE DE FRANCE

*Mets salés & sucrés*

*à déguster selon vos envies*

Nos plats évoluent en fonction de la saison & de la créativité du Chef.

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

# METS SALÉS & SUCRÉS

*à déguster selon vos envies*

Nos plats évoluent en fonction de la saison  
& de la créativité du Chef.

# COCKTAILS MAILLETS D'ARGENT

## COCKTAILS - 26

### BELMONDO

*Liqueur bleu de chèvre  
Fanny Fougerat XO  
Absinthe*

### SCHIAPARELLI

*Soda hibiscus  
Aptekarsky aquavit  
Cocchi americano rosa*

### CALLAS

*Olive oil washed Ketel One  
Dolin blanc  
Cordial estragon  
Génépi intense*

### RUBIROSA

*Lait de coco condensé  
Clairin communal  
Feuilles de figues  
Soda water*

## MOCKTAILS - 16

### SIRIKIT

*Soda feuilles de citron kaffir  
FNPR  
Cordial thé vert*

### HERGÉ

*Cordial de Noël  
BTTR  
Verjus*



# COGNAC PAIRING

Menu dégustation Cognacs Camus X Yannick Franques MOF 2004

**180**

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

**MISE EN BOUCHE & COCKTAIL FINE A L'EAU**

**HUÎTRE DE CHARENTE-MARITIME N° 2**

*Granité de concombre au jus de citron vert*

**COGNAC CAMUS ILE DE RE FINE ISLAND 3CL**

**CUISSE DE CANARD MAZARINE**

*Légumes glacés aux zestes*

**COGNAC CAMUS XO BORDERIE 3CL**

**BABA AUX FRUITS CONFITS**

*Mignardises au chocolat*

**COGNAC CAMUS BAR DES MAILLETS D'ARGENT 3CL**

**MARTINGALES CAMUS EXPERIENCE - 25**

**ODÉON 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

**COCKTAIL CLASSIQUE - 23**

## CHAMPAGNES

75 CL

### 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

IGP Isère Viognier/Altesse Domaine Nicolas Gonin 2022 105

Saint-Bris Les Copains d'Abord Clément Lavallée 2021 115

Saint-Joseph Mairlant Domaine François Villard 2017 130

Côtes du Roussillon Mirmanda 2020 145

Petit Chablis Domaine 47°N3°E 202210 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
Sancerre La Croix au Garde Domaine Pellé 2018	95
Crozes-Hermitage Les Saviaux Le Vieux Mûrier 2021	115
Côtes du Roussillon Villages Koudou Clos 58 2019	130
Vin de France Le Petit Vin d'Avril Paul Avril	145
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

## AU VERRE

CHAMPAGNES	12CL	VINS	12CL
Tour d'Argent Grand Cru	30	Prémices	16
Tour d'Argent Grand Cru Rosé	32	Sélection	26
Roederer Collection	39		

## VINS EN BOUTEILLE

*Demandez notre Bible des vins*

*Consultable uniquement aux jours & heures d'ouverture du Restaurant*

# COGNAC

4 CL

## CAMUS

Camus Very Special - 22

Camus Very Special Old Pale - 24

Camus Ile 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 Very Special Old Pale - 25

Martell Reserve Chanteloup - 70

Martell Cordon Bleu - 88

Martell Extra Old - 98

Cohiba Extra - 142

## COURVOISIER

Courvoisier Extra Old - 56

## REMY MARTIN

Remy Martin VSOP - 29

Remy Martin 1738 Accord Royal - 32

Remy Martin Extra Old - 93

## RAYMOND RAGNAUD

Raymond Ragnaud Grande Champagne Très Vieille Réserve - 23

Raymond Ragnaud Extra Old - 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
- Millésime 2011 Petite Champagne - 48
- XO Decanter - 66
- Millésime 1988 - 95

## HENNESSY

- Hennessy Very Special - 20
- Hennessy Extra Old - 120

# COGNACS D'EXCEPTION

4 CL

## TOUR D'ARGENT

Tour d'Argent Fine Champagne  
Grande Réserve - 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

Pléiade 1991 - 162  
Pléiade 1983 - 225  
Pléiade 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

Trésor - 325

## LAFITE ROTHSCHILD

Très Vieille Réserve Lafite  
Rothschild - 535

*Prix en euros TTC*

## *ARMAGNACS*

4 CL

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*

4 CL

### **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

Woodford Reserve Rye - 26

### **BLENDS**

Johnnie Walker Black Label - 21

Johnnie Walker Blue Label - 69

## FRANÇAIS

Michel Couvreur The Unique - 20  
Benjamin Kuentz d'un verre printanier - 22  
Benjamin Kuentz Fin de Partie - 25  
Bellevoye rouge - 28  
Bruno Mangin 10 ans Vin Jaune finish - 30  
Michel Couvreur Candid - 45  
Domaine des Hautes Glaces Single Malt - 48  
Domaine des Hautes Glaces Moisson Rye - 48  
Alfred Giraud Voyage - 55  
Michel Couvreur The Unexpected - 60  
Alfred Giraud Harmonie - 70  
Michel Couvreur Spirale - 150

## IRLANDAIS

Bushmills 10 ans - 18  
Jameson Black Label - 19  
Redbreast 15 ans - 46

## SINGLE MALT

Glenlivet 12 ans - 21  
Aberlour 12 ans - 23  
Talisker 10 ans - 23  
Craigellachie 13 ans - 25  
Laphroaig Quarter Cask - 26  
Michel Couvreur Intravaganza - 30  
Ardberg 10 ans - 30  
Lagavulin 16 ans - 33  
Benriach 16 - 38  
Oban Distiller's Edition - 45  
Macallan Amber - 55



Dalmore 15 ans - 61  
Bowmore 18 ans - 66  
Macallan 15 ans Double Cask - 76  
Macallan 18 ans Sherry Oak - 85  
Glentrothes 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 from the Barrel - 18  
Nikka Taketsuru - 28  
Hibiki Japanese Harmony - 35  
Nikka Yoichi - 35  
Nikka Yoichi 10 ans - 60  
Mars The Y.A n° 1 - 65  
Yamazaki 12 ans - 73  
Hakushu 12 ans - 73  
Yamazaki 18 ans - 235  
Hakushu 18 ans - 240

*Prix en euros TTC*

## *RHUMS*

4 CL

Bacardi Héritage - 15  
Plantation Old Fashioned Traditional Dark - 18  
Clairin Communal - 18  
Clairin Vaval - 23  
Santa Teresa - 26  
Hampden 8 ans – 30  
Eldorado 15 ans - 28  
Flor de Cana 18 ans - 30  
Neisson Le Vieux - 35  
El Dorado Port Mourant - 56  
Trois Rivières 1980 - 60  
Clément Cuvée Homère - 70  
Bellevue 1998 - 130  
Bailly 1947 - 180

## *VODKAS*

4 CL

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

*Prix en euros TTC*

## *GINS*

4 CL

Gardener - 16

Principe De Los Apostoles - 18

Death's Door - 19

Citadelle - 20

Sab's le Gin - 23

Tanqueray Ten - 25

Christian Drouin Carmina - 28

Monkey 47 - 30

## *ANISÉS*

2 CL

Paštis Parisien Hamelle - 19

Absinthe la Fée Verte - 23

*Prix en euros TTC*

## *TÉQUILAS & MEZCAL*

4 CL

Herradura Plata - 21  
Casamigos Blanco - 27  
Fortaleza - 29  
Don Julio 1942 - 105  
Adelita Extra Anejo - 153

1800 Anejo Reserve Antigua - 25  
Mahani Mezcal - 23  
Del Maguey Vida - 26

## *CALVADOS*

4 CL

### **DROUIN**

Very Superior Old Pale - 16  
Selection - 20  
Coeur de Lion 1973 - 73

### **CAMUT**

Pays d'Auge 1933 - 155

### **LEMORTON**

Domfrontais 1955 - 235

## *EAUX DE VIES*

4 CL

### **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*

6 CL

Dolin blanc - 14

Dolin rouge - 14

Byrrh - 14

Bonal - 14

Dubonnet - 14

Clacquesin - 14

## *APÉRITIFS & LIQUEURS*

Lillet blanc - 14

Lillet rouge - 14

Lillet rosé - 14

Aperol - 14

Suze - 14

Luxardo Maraschino -14

Bénédictine - 14

Campari - 15

Guignolet Combier -15

Triple Sec Combier -15

Royal Combier - 15

Elyxir Combier - 15

Crème de cassis de Dijon

Gabriel Boudier - 15

Fernet Branca – 15

Adriatico Amaretto – 15

Merlet C2 Liqueur de café - 17

Saint-Germain - 18 Gran

Classico Bitter – 21

H.Theoria Electric Velvet - 23

H.Theoria Amour Matador - 23

G. Marnier Louis Alexandre - 19

G. Marnier cuvée centenaire - 25

*Prix en euros TTC*

# *LES PÈRES CHARTREUX*

4 CL

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*

