



## *À LA CARTE BREAKFAST* *{from 09:00am → 11:00am}*

Viennoiserie from our bakery - 5

Slice of bread, organic butter, honey & jam - 8

Skyr or yogurt from our Ile de France farm - 7

Mixed homemade Granola & skyr - 11

Fresh seasonal fruit salad - 11

Homemade Compote – 9

Benedictine style eggs, smoked salmon or bacon, Hollandaise sauce - 14

## *PARISIAN BREAKFAST - 19*

Hot drinks

Pastries from our bakery or baguette, organic butter & jam

Pressed fruit juice

## *GOÛTERS* *{from 15:30pm → 6:00pm}*

### **SALON DE LECTURE - 19**

*Small soft biscuits and afternoon cake*

### **A LA CARTE**

Piece of cake of the day -5

Cookie -6

Piece of gingerbread -4

Madeleine -5

*Prices in euros VAT included*

## *HOT DRINKS* {from 09:00am → 6:00pm}

### COFFEES & OTHER DELIGHTS

Ristretto, espresso, lungo – 5

Coffee with milk, the real coffee cream, coffee noisette - 7

Spectacular coffee (cappuccino, moka, latte) - 9

The real hot chocolate – 10

Marocchino - 10

Bicerin - 10

Regular Chicory or with coffee - 8

### TEAS - 9

Tour d'Argent blend

Christmas blend

Sencha green tea

Earl Grey

English Breakfast

Lapsang Souchong

Darjeeling

Ceylan

Maté

### ORGANIC INFUSIONS FROM SAVOIE BY EMMANUEL BURLLOT - 9

Chamomile

Verbena

Lime

Wild thyme

Peppermint

Meadow sweet

Coltsfoot

Rooibos

# FRESH DRINKS

## BEERS

IPA draft (33cl) -12

Local beer in bottle (33cl) -14

## FRUIT JUICES (25CL)

Pressed : Orange, lemon, grapefruit - 12

Organic apple juice by Pierre-Marie Fahy, Ile de France - 9

Organic juice from La Boissonnerie de Paris - 9

## COCKTAIL “BONNE MINE” (25CL)

Carrot orange & ginger - 18

Apple orange & mint - 18

## REFRESHMENTS (33CL)

Iced tea - 12

Lemonade- 12

Lemon water - 12

Sodas from Ile de France - 9

*Prices in euros VAT included*

## *LES RÉJOISSANCES* *{from 12:00pm → 22:30pm}*

### **COLD SIDE**

- 50 grams “Imperial” oscetra caviar from Sologne - 180€
- Lamb’s lettuce salad with walnuts kernels, grated belp cheese - 10€
- Lobster bulgur with candied bell peppers - 15€
- String-smoked salmon blinis and tangy cream - 16€
- Duck foie gras, brown toast - 18€
- Duck dry sausage & pickles - 12€

### **HOT SIDE**

- Duck parmentier -15€
- Caponata with pine nuts, purple basil & capers - 12€
- Duck tacos with grilled corn - 14€
- Cheddar & brown ale Welsh Toast - 10€
- Parisian soufflé omelette (ham & cheese) - 14€
- Thin fillet of John Dory, tartare sauce - 18€
- Beef & tomato empenadas, chimichurri sauce - 16€
- Button mushroom and parsley butter bruschetta - 12€

### **SWEET SIDE**

- Dulce de leche cream puffs - 8€
- Malbec wine pear, vanilla ice cream - 8€
- “Intense” chocolate - 9€
- Lemon pie - 8 €

*Prices in euros VAT included*

# SUNDAY BRUNCH

65 EUROS PER PERSON

*Every Sunday from 11 a.m. to 5 p.m.*

*Sweet & salted preparations according to your desire*

*Buffet closes at 4:45 p.m.*

## PASTRIES FROM LE BOULANGER DE LA TOUR

*Pain au chocolat, croissant, raisins bread*

## TRAVEL CAKES

*Financier, cake, madeleine, brioche*

## YOGHURTS

*From the Sainte-Colombe Farm*

## HONEY, JAMS & SPREADS

*From la Petite Epicerie*

## FRESH FRUITS SALAD

*With seasonal fruits*

## COFFEES, HOT CHOCOLATE, SELECTION OF TEAS, INFUSIONS

*Capuccino, latte, marocchino, bicerine*

## FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICE OR ORGANIC JUICE

FROM ILE DE FRANCE

*Orange, apple, lemon, pineapple*

## CHEESE FROM ILE DE FRANCE

*& fresh herbs mesclun salad*

*Our brunch is served with special breads from the Boulanger de la Tour's bakery*

## APETIZERS TO SHARE

DILL SALMON

*Blinis & lemon*

WHITE TARAMA SALATA

*Cod eggs with lemon*

POTTED SALMON

*With dill*

DEVEILED EGG

*From the Pignon blanc Farm*

MAZARINE DUCKLING TERRINE

*Orange flavored*

DELICATESSEN FROM ILE DE FRANCE

*& seasoning*

BUNDLED BABY VEGETABLES

POTATO SALAD

*With diced ham & mayonnaise*

ORIENTAL-STYLE TABBOULEH

*& lobster*

*Ask for the Sunday dish*

OUR BENEDICT EGGS

## DESSERTS

CHANTILLY CREAM CHOCOLATE & VANILLA DESSERT - PINEAPPLE &  
LIME SAVARIN CAKE - FINE APPLE PIE – EXOTIC FRUITS PANA COTTA  
EPIPHANY CAKE – BOURDALOUE TART

# MAILLETS D'ARGENT COCKTAILS

## MARTINGALES (CAMUS EXPERIENCE) - 32

### ODEON 23-31

Camus VSOP, Pineau des Charentes, sugar, chocolate bitter

### LILLET EN SELLE

Camus VS, Combiér apricot bitter, white Lillet, ginger ale

### AKASAKA

Camus VS, umeshu, verjuice, mademoiselle syrup, sparkling saké, Angostura bitter

## TEMPS & SAISONS - 26

### GATSBY

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

### MISTINGUETTE

Calvados la fine Sassy, quince & hibiscus jam, Dubonnet, lemon juice, laphroaig

### CHARLESTON

Gin Drouin, St Germain, green gauloise, lime juice

### BELLE EPOQUE

Pear eau de vie Sabs, St Germain, campari

## MOCKTAILS - 21

### STICK & BALL

Rosemary and thyme syrup, Floréale Martini, grapefruit soda

### CHUKKER

Chestnut orgeat, vanilla pumpkin, lemon juice

*How about your favorite classic cocktail... - 30*



# TIMELESS 28

## COGNACS

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

## CLASSICS

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

*Or your favorite cocktail !*

*Prices in euros VAT included*

## CHAMPAGNES

### TOUR D'ARGENT COLLECTION

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

## *RED WINES*

75 CL

Côte Roannaise Le Rouge Domaine Florent Thinon 2021	60
Cahors Le Combal Domaine Cosse Maisonneuve 2019	75
Julienas Domaine Armand Heitz 2019	90
Beaujolais Lantignié Pierre Bleue Frédéric Berne 2022	95
Sancerre La Croix au Garde Domaine Pellé 2018	95
Crozes-Hermitage Les Saviaux Le Vieux Mûrier 2021	115
Vin de France Le Petit Vin d'Avril Paul Avril	145
Côtes du Roussillon Villages Koudou Clos 58 2021	160
Patrimonio Domaine Giudicelli 2019	180
Coteaux Champenois En Barmont Olivier Horiot 2017	195
Gevrey-Chambertin Ostrea Domaine Jean-Louis Trapet 2014	310
Pomerol Château La Croix 2005	325

## *ROSÉS WINES*

75 CL

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

## **WINES BY THE GLASS**

Prémices - 16

Sélection - 26

## **WINE BOTTLES**

Have a look at our glorious Wine List

*Prices in euros VAT included*

# 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

# EXCEPTIONAL COGNACS

## 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

*Prices in euros VAT included*

## FRENCH

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

## IRISH

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
Glentrothes 18 ans	-90
Laphroaig 15 ans	-125
Dalmore 18 ans	-136
Glenmorangie Signet	-140
Macallan 25 anniversary Malt	-350
Lagavulin 1979	-750

## JAPANESE

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

## *ANISEED*

Pařtis 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		

*Prices in euros VAT included*

## *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*

