



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

Rištretto, espresso, lungo - 6

Cappuccino, latte, macchiato - 8

Marocchino - 10

Bicherin - 10

Hot chocolate - 10

LATTE - 12

Matcha latte

Black sesame latte

TIME & SEASON

Chai latte - 12

Winter pumpkin latte - 12

Orange & ginger latte – 12

Christmas tea – 10

TEAS - 9

Tour d'Argent blend

Sencha green tea

Earl Grey

English Breakfast

Darjeeling

Ceylan

Maté

ORGANIC INFUSIONS FROM SAVOIE - 9

Chamomile

Verbena

Lime

Wild thyme

Peppermint

Meadow sweet

Coltsfoot

Rooibos

Prices in euros VAT included

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 RÉJOUISSANCES {from 12:00pm → 22:30pm}

- 50 grams “Imperial” oscetra caviar from Sologne - 180
- Caesar salad & caper buttons - 21
- Velvety lentil soup with vadouvan- 18
- String-smoked salmon blinis, tangy cream & beets tartare - 22
- Duck foie gras, brown toast – 24
- Cadoret n°2 oysters shallot dressing (3pcs) - 22
- Duck dry sausage & pickles - 12
- Duck Parmentier style - 18
- Roasted cauliflower with curry oil - 16
- Duck & cheddar Croque-monsieur- 18
- Ham & cheese omelette - 14
- Fried John Dory, tartare sauce - 18
- Beef & tomato empenadas, chimichurri sauce - 18

- Rhum and mango Baba with whipped cream - 9
- “Intense” chocolate - 10
- Frosted orange - 9

Prices in euros VAT included

SUNDAY BRUNCH

85 EUROS PER PERSON

Sweet & salted preparations according to your desire

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

FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICE OR ORGANIC JUICE

FROM ILE DE FRANCE

Orange, apple, grapefruit

CHEESE FROM ILE DE FRANCE

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

COCKTAILS MAILLETS D'ARGENT

COCKTAILS CELEBRITIES VOL. I – 26

BELMONDO

*Blue goat cheese liqueur
Fanny Fougerat XO
Absinth*

SCHIAPARELLI

*Hibiscus Soda
Aptekarsky aquavit
Cocchi americano rosa*

CALLAS

*Olive oil washed Ketel One
Dolin blanc
Tarragon cordial
Génépi intense*

RUBIROSA

*Condensed coco milk
Clairin communal
Fig leaves
Soda water*

MCCARTNEY

*Pollen wine, Macallan 12yo double cask
Ginger infused soda*

CAMUS EXPERIENCE – 25

NORÉ

*Camus Ile de Ré, Nori cordial,
Fino La ina*

TERRE D'ARGENT

*Buckwheat soda
Camus Bar des Maillets d'Argent
Cocchi americano bianco
Apricot brandy*

FAT DUCK

*Duck fat washed Camus VSOP Borderies
Chocolat & chili tincture*

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

75 CL

TOUR D'ARGENT COLLECTION

Grand Cru Blanc de Blancs	180
Grand Cru Blanc de Blancs en magnum	360
Grand Cru Blanc de Blancs en jéroboam	690
Rosé	210
Half bottle Tour d'Argent rosé	110

LOUIS ROEDERER

Collection	230
Vintage 2015	280
Cristal 2015	590
Cristal 2005	840

WHITE WINES

75 CL

Muscadet-Sèvre-et-Maine sur Lie Domaine de la Combe 2021	65
Menetou-Salon Morogues Domaine Pellé 2021	75
IGP Isère Viognier/Altesse Domaine Nicolas Gonin 2022	105
Saint-Bris Les Copains d'Abord Clément Lavallée 2021	120
Saint-Joseph Mairlant Domaine François Villard 2017	130
Mâcon Chardonnay En Serre Domaine Guillot-Broux 2021	145
Côtes du Roussillon Mirmanda 2020	145
Alsace Complantation Domaine Marcel Deiss 2022	150
Côtes du Jura L'Angevré Grange 476 2020	165
Arbois Savagnin Ouillé Domaine du Pélican 2020	175
Pouilly-Fuissé Climat Domaine Robert-Denogent 2019	210
Saint-Aubin 1er Cru Murgers Dents de Chien A. Heitz 2019	410

RED WINES

75 CL

Côte Roannaise Le Rouge Domaine Florent Thinon 2021	60
Cahors Le Combal Domaine Cosse Maisonneuve 2021	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 Oŝtrea 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

WINE BOTTLES

Have a look at our glorious Wine List

Only available during restaurant opening hours.

COGNAC

4 CL

CAMUS

Camus Bar des Maillets d'Argent - 35

Exclusif blend crafted for La Tour d'Argent

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

Camus Aromatic Extra Old - 110

TOUR D'ARGENT

Tour d'Argent Fine Champagne Grande Réserve - 170

MARTELL

Martell Very Special Old Pale - 25

Martell Reserve Chanteloup - 70

Martell Cordon Bleu - 88

Martell Extra Old - 98

Cohiba Extra – 142

Martell Extra Cordon d'Argent - 370

COURVOISIER

Courvoisier Extra Old – 56

REMY MARTIN

Remy Martin VSOP - 29

Remy Martin 1738 Accord Royal - 32

Remy Martin Extra Old – 93

Louis XIII – 695

PIERRE FERRAND

- 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
- Lheraud Petite Champagne 1970 - 300
- Lheraud Art du Temps - 305

FRAPIN

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

TESSERON

- Lot 90 - 80
- Lot 53 – 115
- Trésor - 325

BACHE GABRIELSEN

- American Oak - 23
- 5 ans Bio - 25
- Millésime 2011 Petite Champagne - 48
- XO Decanter - 66
- Millésime 1988 – 95

CROIZET

Croizet 1967 - 670

HENNESSY

Hennessy Very Special - 20

Hennessy Extra Old – 120

Hennessy Paradis – 516

HINE

Hine Antique Fine Champagne - 150

Hine Fine Champagne 1982 - 410

Hine Grande Champagne 1961 - 430

Hine Grande Champagne 1914 - 810

DELAMAIN

Pale & Dry XO – 35

Delamain XXO - 135

Pléiade 1991 - 162

Pléiade 1983 - 225

Pléiade Ancestral - 245

Delamain Grande Champagne 1935 - 730

MERLET

Merlet Eau de vigne - 22

Merlet Very Special Old Pale - 24

Merlet Brother Blend - 29

Merlet Extra Old - 52

Merlet Sélection Saint-Sauvant – 54

RAYMOND RAGNAUD

Raymond Ragnaud Grande Champagne Très Vieille Réserve - 23

Raymond Ragnaud Extra Old – 50

PATTE BLANCHE

- Patte Blanche bio Very Special - 15
- Patte Blanche bio Very Special Old Pale - 25
- Patte blanche bio Extra Old - 35
- Patte blanche bio Extra - 60

GROSPERRIN

- Le Roch Extra Old Borderie - 33
- Le Roch Very Special Old Pale Petite Champagne - 35
- Le Rock Extra Petite Champagne - 53
- Groperrin Fin Bois 1990 - 113

LEOPOLD GOURMEL

- Le Brut de fruits - 50
- Le Brut d'épices - 115
- Le Brut de fleurs - 150
- Quintessence – 110

LAFITE ROTHSCHILD

- Très Vieille Réserve Lafite Rothschild - 535

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

AMERICAN WHISKY

Woodford Reserve Bourbon- 18
Woodford Double Oaked – 25
Woodford Reserve Rye - 26
Duke - 27
Wild Turkey 12 ans - 72
Michter's US1 Small Batch - 28
Blanton's Gold Edition - 50
Michter's 10 ans Single Barrel - 98

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

4 CL

Bushmills 10 ans - 18

Jameson Black Barrel - 19

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 - 44

Benriach 16 - 38

Oban Distiller's Edition - 45

Dalmore 15 ans - 61

Bowmore 18 ans - 66

Macallan 12 ans Double Cask - 39

Macallan Amber - 55

Macallan 15 ans Double Cask - 76

Macallan 18 ans Sherry Oak - 85

Glenrothes 18 ans - 90

Laphroaig 15 ans - 125

Dalmore 18 ans - 136

Glenmorangie Signet - 140

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

GINS

4 CL

Gardener - 18
Principe De Los Apostoles - 19
Citadelle - 20
Sab's le Gin - 23
Tanqueray Ten - 25
Christian Drouin Carmina – 28
Christian Drouin le Gin - 28
Monkey 47 - 30

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
Cachaça Abelha - 19

AGAVES

4 CL

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

Mahani Mezcal - 23
Del Maguey Vida - 26

CALVADOS

4 CL

DROUIN

Very Superior Old Pale - 16
Selection – 20
Pays d’Auge XO - 39
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
L’Abricot - 43

Special cask W04 - 35
Special cask W05 - 37
Special Cask W06 – 39

DROUHIN

Marc de Bourgogne - 22

ROMANÉE-CONTI

Marc de Bourgogne 1986 -146

VODKAS

4 CL

Cobalt - 18

Grey Goose – 21

Ketel One - 27

Stolichnaya Elit - 30

Beluga Gold Line - 45

VERMOUTHS & QUINQUINAS

6 CL

Dolin blanc - 14

Dolin rouge - 14

Byrrh - 14

Bonal - 14

Dubonnet - 14

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

