



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 Bénédictine, 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 - 6

Café crème, cappucino, café noisette - 8

Marocchino - 12

Bicerin - 12

Chocolat chaud - 12

EXPÉRIENCE CAFÉ

Grand cru du Costa Rica dans une cafetière à siphon - 12/personne

LATTE - 12

Latte matcha

Latte sésame noir

TEMPS & SAISONS

Latte chaï - 12

Latte Mazzarine - 12

THÉS - 9

Thé Grand Cru de la Tour

Darjeeling

Thé vert Sencha

Ceylan

Earl Grey

Maté vert

English Breakfast

INFUSIONS BIO DE SAVOIE →

Camomille

Tussilage

Verveine

Rooibos

Serpolet

Menthe poivrée

Reine des Prés

BOISSONS FRAÎCHES

BIERES

IPA à la pression (33cl) - 12

Bières artisanales bio Brasserie Volcelest (33cl) - 14

Pale Ale - Ambrée - Triple

JUS DE FRUITS (25CL)

Pressés : Orange, citron, pamplemousse - 12

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

Jus de fruits bio (ananas, raisin, poire) - 9

RAFRAICHISSEMENTS (33CL)

Thé glacé - 12

Limonade - 12

Sodas d'Ile de France - 9

Prix en euros TTC

LES RÉJOUISSANCES {de 12:00 → 22:30}

FROID

- Saucisson de canard & cornichons - 14
- Terrine de foie de canard au poivre vert - 17
- Salade de lentilles et magret fumé, œuf poché - 18
- Caesar salade & boutons de câpres - 21
- Saumon fumé ficelle, tarama blanc, crème acidulée & blinis - 22
- Foie gras de canard, toasts bruns - 24
- Caviar Oscière Impérial de Sologne servi à la russe (50 gr) - 180

CHAUD

- Omelette jambon fromage - 14
- Boulangère de topinambours - 16
- Croque-monsieur de canard au cheddar - 18
- Empanadas au bœuf & tomates confites, sauce chimichurri - 18
- Parmentier de canard - 20
- Goujonnettes de Saint-Pierre, sauce tartare - 20

DOUCEURS

- Baba au Rhum & ananas, crème chantilly - 9
- Mousse au chocolat au lait - 10
- Tarte citron & yuzu meringuée - 9

BRUNCH DU DIMANCHE

85 EUROS PAR PERSONNE

Tous les dimanches de 11 heures à 17 heures

Fermeture du buffét 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 CELEBRITIES VOL. I - 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*

MCCARTNEY

*Vin de pollen
Macallan 12yo double cask
Eau de gingembre*

CAMUS EXPERIENCE - 25

NORÉ

*Camus Ile de Ré
Cordial de nori
Fino La ina*

TERRE D'ARGENT

*Soda sarrasin
Camus Bar des Maillets d'Argent
Cocchi americano bianco
Eau de vie d'abricot*

FAT DUCK

*Camus VSOP Borderies fat washed au canard
Teinture piment & chocolat*

Prix en euros TTC

MOCKTAILS - 16

SIRIKIT

Soda feuilles de citron kaffir
FNPR
Cordial thé vert

HERGÉ

Cordial de Noël
BTTR
Verjus

COCKTAILS CLASSIQUES - 23

COGNAC PAIRING

Menu dégustation Cognacs Camus X Yannick Franques MOF 2004

180

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

MISE EN BOUCHE & COCKTAIL FINE A L'EAU

HUITRES 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

COGNAC CAMUS BAR DES MAILLETS D'ARGENT 3CL

CHAMPAGNES

75 CL

COLLECTION TOUR D'ARGENT

Grand Cru Blanc de Blancs	180
Grand Cru Blanc de Blancs en magnum (150 cl)	360
Grand Cru Blanc de Blancs en jéroboam (300 cl)	690
Rosé	210
Rosé (37.5 cl)	110

LOUIS ROEDERER

Collection	230
Vintage 2015	280
Cristal 2015	590
Cristal 2005	840

VINS BLANCS

75 CL

Muscadet-Sèvre-et-Maine sur Lie Domaine de la Combe 2021	65
Menetou-Salon Morogues Domaine Pellé 2021	75
Alsace Riesling « Beblenheim » 2020 Domaine Trapet	115
Saint-Bris Les Copains d'Abord Clément Lavallée 2021	120
Alsace Complantation Domaine Marcel Deiss 2022	135
Mâcon Chardonnay En Serre Domaine Guillot-Broux 2021	145
Côtes du Roussillon Mirmanda 2020	145
Arbois Savagnin Ouillé Domaine du Pélican 2020	180
Côtes du Jura L'Angevré Grange 476 2020	190
Pouilly-Fuissé Climat Domaine Robert-Denogent 2019	210
Saint-Aubin 1er Cru Murgers Dents de Chien A. Heitz 2019	410

Prix en euros TTC

VINS ROUGES

75 CL

Côte Roannaise Le Rouge Domaine Florent Thinon 2021	60
Cahors Le Combal Domaine Cosse Maisonneuve 2021	75
Beaujolais Lantignié Pierre Bleue Frédéric Berne 2022	95
Sancerre La Croix au Garde Domaine Pellé 2018	95
Juliéna Domaine Armand Heitz 2019	125
Crozes-Hermitage Les Saviaux Le Vieux Mûrier 2021	130
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 Ostreia Domaine Jean-Louis Trapet 2014	310
Pomerol Château La Croix 2005	325

VINS ROSÉS

75 CL

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

VINS EN BOUTEILLE

Demandez notre Bible des vins

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

Prix en euros TTC

COGNAC

4 CL

CAMUS

Camus Bar des Maillets d'Argent - 35

Blend exclusif créé en collaboration pour 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

Prix en euros TTC

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
- Prix en euros TTC*

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

Prix en euros TTC

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

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'Abriocot - 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

Prix en euros TTC

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
Prix en euros TTC

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

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

