



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, cappuccino, café noisette - 8

Marocchino, bicerin - 12

Chocolat chaud - 12

GRAND CRU A PARTAGER

Extraction douce avec une cafetière à siphon

Grand cru du Costa Rica ou Papouasie-Nouvelle Guinée - 24

LATTE & CREATIONS- 12

Latte

Latte matcha

Latte sésame noir

Latte chaï

Latte Mazzarine - 12

Coffee ou matcha berry

Framboise, citron vert

THÉS - 9

Thé Grand Cru de la Tour

Thé vert Sencha

Earl Grey

English Breakfast

Darjeeling

Ceylan

Maté

INFUSIONS BIO DE SAVOIE - 9

Camomille

Verveine

Serpolet

Menthe poivrée

Reine des Prés

Tussilage

Rooibos

BOISSONS FRAÎCHES

BIÈRES

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	16
Terrine de foies de canard au poivre vert	17
Tartine de truffe d'été à la fleur de sel	39
Saumon fumé ficelle, tarama blanc, crème acidulée & blinis	24
Foie gras de canard, toasts bruns	26
Caesar salade & boutons de câpres	22
Gaspacho de concombres & féta à l'huile de livèche	19
Pan con tomate & mesclun	15
Caviar Oscietre Impérial de Sologne servi à la russe (50 gr)	180

CHAUD

Omelette jambon fromage	14
Gratin de courgettes à la fleur de thym	17
Croque-Monsieur de canard au parmesan	19
Empanadas au bœuf & tomates confites, sauce chimichurri	20
Parmentier de canard	21
Goujonnettes de Saint-Pierre, sauce tartare	23

DOUCEURS

Fraise Melba	11
Tiramisu café	10
Tapioca lait de coco / mangue / passion	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. II - 26

TRAVOLTA

*Bourbon
Cerise
Cacao*

COUSTEAU

*Tequila
Shiso
Pamplemousse
Écume de Champagne*

QUEEN ELISABETH

*Gin
Jasmin
Melon
Vermouth blanc*

MARILYN MONROE

*Vodka
Framboise
Cardamome*

AZNAVOUR

*Rhum
Abricot
Lavande
Yaourt*

CAMUS EXPERIENCE - 25

TORTUGA

*Camus Borderie VSOP
Liqueur de beurre
Verjus
Bitter orange*

REBORN

*Camus VSOP
Duck fat
Miel épicé
Champagne*

Prix en euros TTC

MOCKTAILS - 16

SIRIKIT

*Soda feuilles de citron kaffir
JNPR
Cordial sencha*

PELÉ

*Matcha
Coco grillée
Eau de coco*

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

HUÎTRES DE CHARENTE-MARITIME N°2

Granité de concombre au jus de citron vert

COGNAC CAMUS ILE DE RÉ 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 245	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
Chablis Alain Matthias 2022	140
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 Oſtrea 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 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

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

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
Glentworth 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

Paŕtis 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

