



LE
TOIT
DE LA
TOUR

COCKTAILS CHAUDS

Winter kiss in Paris - 14 cl	26
{Cognac Camus BDM, sirop de fève de tonka, café mélange de la Tour d'Argent, crème chaude au sapin}	
Froid de canard - 15 cl	25
{Rhum Clairin Communal, sirop de miel, eau de gingembre, serpolet, agrumes}	
Glögi - 15 cl	24
{Vin rouge de Bordeaux, cassis, liqueur d'agrumes Maison, épices d'hiver}	
Jardin d'hiver - 12,5 cl	28
{Chartreuse verte, Bergamote, ginger beer Maison au piment}	

BOISSONS CHAUDES SANS ALCOOL

Doudoune - 20 cl	14
{Chocolat noir 70%, noisette, chantilly fumée}	
Mémé's hug - 20 cl	14
{Gingembre, curcuma, galanga, mangue, miel}	

MISES EN BOUCHE SALÉES À SAVOURER

Canard à la Lucullus	15
Alliance de foie gras & éclats de truffe d'hiver	
Huîtres « Perle noire » {2 pièces}	18
En gelée iodée, crème d'échalote confite & cresson de fontaine	

N'hésitez pas à demander également à nos mixologues, nos cocktails classiques.

CHAMPAGNES

Tour d'Argent Grand Cru Blanc de blancs	30
Tour d'Argent Grand Cru Rosé	32
Louis Roederer Collection 245	30
Louis Roederer Cristal 2015	75

VINS BLANCS

Riesling Rosenberg Barmès-Buecher 2023	16
Montlouis-sur-Loire Clef de Sol La Grange Tiphaine 2023	20
Rully Maizières Dureuil-Janthial 2020	24

VINS ROUGES

Bourgueil Jour de Soif Domaine du Bel Air 2023	16
Bourgogne Ghislaine Barthod 2021	20
Saint-Joseph La Chave Rouchier 2021	24

Notre bible des vins, reflet de notre précieux patrimoine, est également à votre disposition. Nos vins, flacons d'exception, reposant dans nos caves, méritent qu'on leur accorde un peu de temps avant de vous être servis, merci de votre patience & de votre compréhension.

{Prix en euros TTC}