



LE  
TOIT  
DE LA  
TOUR

## COCKTAILS CHAUDS

---

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

## BOISSONS CHAUDES SANS ALCOOL

---

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

## MISES EN BOUCHE SALÉES À SAVOURER

---

<b>Canard à la Lucullus</b>	<b>15</b>
Alliance de foie gras & langue de bœuf	
<b>Huîtres « Perle noire » {2 pièces}</b>	<b>18</b>
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	32
Tour d'Argent Grand Cru Rosé	34
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

*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}