

LA
CAUSERIE

BRASSERIE

À LA CARTE

SERVICE 7J/7 DE 12H À 22H

LA SALADE DE LA TOUR 18€

MÉLI-MÉLO DE SALADE ET LÉGUMES DE SAISON
ACCOMPAGNÉ DE VOLAILLE AUX ÉPICES

LE FINGER 19€

DE SAUMON FUMÉ AUX AGRUMES

LES PÂTES 19€

AUX DOUX PARFUM DE TRUFFE

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES 24€

TRIO DE CHARCUTERIES ACCOMPAGNÉ DE FROMAGES DE PICARDIE

LE FOIE GRAS 24€

DE CANARD, ACCOMPAGNÉ DE SA PETITE BRIOCHE

LE RETOUR DE LA CRIÉE* 24€

CHOIX DU CHEF SELON LA PÊCHE DU JOUR

LE TARTARE DE BŒUF 25€

ASSAISONNÉ ET ACCOMPAGNÉ DE SALADE

LE CHEESEBURGER* 28€

BŒUF, TOMME AU FOIN ET KETCHUP MAISON

LA PIÈCE DU BOUCHER* 28€

PIÈCE DE BŒUF FRANÇAISE (OU VEAU SELON ARRIVAGE)

* ACCOMPAGNÉ DE FRITES, POMMES DAUPHINES OU
LÉGUMES DU MOMENT (8€ SEUL)

À LA CARTE

SERVICE 7J/7 DE 12H À 22H

LA CHANTILLY

13€

DU CHEVALIER FOUETTEUR, COOKIE

LES FRUITS

13€

EN SALADE, SIROP AU SAFRAN D'ICI

LA TARTELETTE

14€

AU DOUX PARFUM DE CHOCOLAT

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

15€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET RÉALISÉS SUR PLACE
À PARTIR DE PRODUITS FRAIS.
NOS VIANDES SONT D'ORIGINE EUROPÉENNE.
PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

SERVI DU JEUDI AU DIMANCHE DE 15H À 18H – SUR RÉSERVATION



AFTERNOON *Tea*

*Une sélection raffinée de douceurs et de créations salées,
préparées selon l'inspiration du chef Cédric Boissart,
accompagnée de votre boisson chaude préférée.*

58€ pour deux personnes

SÉLECTION SALÉE

Le Finger

Saumon fumé au doux parfum de citron

Le Pain Brioché

Légumes de saison et fromage frais

SÉLECTION SUCRÉE

La Tartelette

Fruits de saison, crémeux vanillé

Douceur Pralinée

Noisette torréfiées et Chantilly du
Chevalier Fouetteur

Le Chocolat

Ganache, fruits et biscuit croustillant

BOISSON CHAUDE AU CHOIX

COUPE DE CHAMPAGNE — SUPPLÉMENT DE 6€

LA CAUSERIE

BAR

COCKTAILS

LES VODKAS

WHITE RUSSIAN 10CL 13,00€

VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, LAIT

MOSCOW MULE 16CL 15,00€

VODKA, GINGER BEER, CITRON VERT

BLOODY MARY 16CL 15,00€

VODKA, JUS DE CITRON, JUS DE TOMATE, ASSAISONNEMENTS

LES GINS

BRAMBLE 10CL 13,00€

GIN, CRÈME DE MÛRE, SIROP DE CANNE, CITRON JAUNE

PAMPLEMOUSSE TULIP 16CL 15,00€

GIN, CITRON JAUNE, SIROP DE CANNE,

JUS DE PAMPLEMOUSSE, TONIC

LONDON MULE 6CL 15,00€

GIN, CITRON VERT, GINGER BEER

LES RHUMS

CAÏPIRINHA 10CL 15,00€

CACHAÇA, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE

AMARETTO COLADA 16CL 15,00€

RHUM BLANC, AMARETTO, COCO, JUS D'ANANAS

PLANTER PUNCH 16CL 15,00€

RHUM AMBRÉ, RHUM BLANC, CITRON VERT, JUS D'ORANGE,

GRENADINE, JUS D'ANANAS, ANGOSTURA BITTER

LES PÉTILLANTS

NEGRONI SBAGLIATO 16CL 15,00€

CAMPARI, MARTINI ROUGE, PROSECCO

BELLINI 16CL 15,00€

JUS DE PÊCHE, PROSECCO

FRENCH SPRITZ 16CL 15,00 €

LIQUEUR ST GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE

LES MOCKTAILS SANS ALCOOL

11,00€

VIRGIN STRAWBERRY

CITRON VERT, JUS DE FRAISE, SIROP DE CANNE, LIMONADE

GINGER SOFT

JUS DE PAMPLEMOUSSE, SIROP DE FRAMBOISE, GINGER BEER

BORA BORA

JUS D'ANANAS, JUS DE FRUIT DE LA PASSION, JUS DE CITRON,
SIROP DE GRENADINE

GIN TONIC

BOMBAY SAPPHIRE

12,00€

CITADELLE

13,00€

GENEROUS

14,00€

HENDRICKS

16,00€

BOTANIST

18,00€

GENEROUS ORGANIC BIO

18,00€

MONKEY 47

20,00€

SUGGESTION DU BARMAN

17,00€

TONIC AU CHOIX

EAU TONIQUE, GINGER BEER

SI L'UN DE VOS COCKTAILS FAVORIS NE FIGURE PAS SUR CETTE
CARTE, N'HÉSITEZ PAS À LE DEMANDER AU BARMAN

APÉRITIFS

PORTO BLANC OU ROUGE	7,50€
RICARD 3CL	7,00€
CAMPARI, SUZE 6CL	7,50€
MARTINI BIANCO, ROSSO 6CL	7,50€
MUSCAT DE RIVESALTES 6CL	9,00€
KIR AU VIN BLANC 12CL	8,50€
KIR ROYAL 12CL	16,00€

COUPE DE CHAMPAGNE

ÉPICURIENS « BLANC DE BLANCS » 12CL	16,00€
ÉPICURIENS « ROSÉ » 12CL	17,00€

VINS AU VERRE 12CL

VINS BLANCS

CHÂTEAU DU MONT (LIQOREUX)	12,00€
SANCERRE « DOMAINE RAIMBAULT	
POUILLY FUMÉ	

VINS ROUGES

SANCERRE DOMAINE RAIMBAULT	12,00€
CHÂTEAU PEYRABON CRU BOURGEOIS	
BOURGOGNE CÔTE D'OR	

VINS ROSÉS

SANCERRE « DOMAINE RAIMBAULT »	12,00€
AUROSE « CÔTES DE PROVENCE BIO »	

BIÈRES PRESSION

MONACO, PANACHÉ	25CL 5,50€	50CL 9,50€
CINEY BLONDE 7%	25CL 7,00€	50CL 12,00€
EGUA PALEALE BLONDE LOCALE	25CL 7,00€	50CL 12,00€

BIÈRES ARTISANALES LOCALES 33CL

EGUA RAYON DE SOLEILHAZY IPA	8,00€
EGUA CRÉPUSCULE IRISHRED ALE	8,00€

ALCOOLS

RHUM 4CL

CACHAÇA SOLEDADE PURA	10,00€
HAVANA CLUB 7 ANS	11,00€
BOTRAN RÉSERVA 15 AÑOS	13,00€
SANTA TERESA 1796	14,00€
PLANTATION XO	15,00€
RHUM HABITATION BELLEVUE VO	17,00€
RHUM HABITATION BELLEVUE 6 ANS	18,00€

VODKA 4CL

ABSOLUT	10,00€
GREY GOOSE	12,00€

TEQUILA ET MEZCAL 4CL

OLMECA BLANCO	9,00€
MEZCAL UNION	12,00€
TEQUILA COFRADIA AÑEO	15,00€

WHISKY

L'IRLANDE 4CL

BUSHMILLS BLACK BUSH	13,00€
-----------------------------	--------

LES ETATS-UNIS 4CL

BOURBON FOUR ROSES	12,00€
---------------------------	--------

L'ECOSSE 4CL

MONKEY SHOULDERBLEND	10,00€
KNOCKANDO 12 ANS	12,00€
CRAIGELLACHIE 13 ANS	14,00€
OBAN	14,00€
TALISKER	16,00€
BOWMORE DARKEST 15 ANS	17,00€
LAGAVULIN 16 ANS	18,00€

L'ASIE 4CL

NIKKA	14,00€
KAVALAN	16,00€

DIGESTIFS

ARMAGNACS 4CL

BAS ARMAGNAC CHÂTEAU DE LAUBADE V.S.O.P.	11,00€
BAS ARMAGNAC CHÂTEAU DE LAUBADE 25 ANS D'ÂGE	16,00€
BAS ARMAGNAC CHÂTEAU DE LAUBADE 1983	22,00€

CALVADOS 4CL

BOULARD PAYS D'AUGE XO	16,00€
GROULT PAYS D'AUGE "VÉNÉRABLE"	18,00€

COGNACS 4CL

HENNESSY V.S	15,00€
NAUD V.S	
NAUD X.O	
NAUD EXTRA	
HENNESSY X.O	30,00€

EAUX DE VIE 4CL

FRAMBOISE, MIRABELLE, POIRE WILLIAMS	12,00€
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	12,00€

LIQUEURS 4CL

AMARETTO, BAILEY'S, GET 27, GET 3, LIMONCELLO	10,00€
LA MENTHEUSE, LA PULPEUSE, LA CROQUEUSE 6CL	8,00€

SODAS

LIMONADE 25CL	4,50€
FUZE TEA PÊCHE 33CL, ORANGINA 25CL	4,80€
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO 33CL	5,00€
FEVER TREE TONIC WATER, GINGER BEER	6,00€

SIROPS 2CL	2,00€
-------------------	-------

FRAMBOISE, CERISE, GRENADINE, MENTHE, PÊCHE, CITRON

EAUX MINÉRALES

EVIAN ET BADOIT 50CL	3,50€
EVIAN ET BADOIT 1L	5,00€
CHÂTELDON 75CL	6,50€
PERRIER 33CL	5,10€

JUS DE FRUITS LE COQ TOQUÉBIO 25 CL	7,00€
--	-------

ABRICOT DU ROUSSILLON, ANANAS DU TOGO, ORANGE DE SICILE,
TOMATE-ROMARIN, POMME PULPÉE, POIRE WILLIAMS

FRUITS PRESSÉS 20CL	8,20€
----------------------------	-------

CITRON, ORANGE, PAMPLEMOUSSE

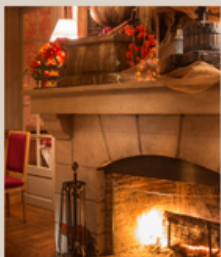
BOISSONS CHAUDES

CAFÉ ET DÉCAFÉINÉ	3,50€
CAFÉ CRÈME	4,00€
DOUBLE ESPRESSO	5,00€
THÉ, INFUSION (KUSMI TEA)	5,50€
CAPPUCCINO, CHOCOLAT	6,00€

SÉMINAIRE - FIN D'ANNÉE
CHÂTEAU DE LA TOUR

À deux pas de Paris, le Château de la Tour accueille vos équipes dans un cadre enchanteur, propice à un séminaire alliant sérénité, cohésion et productivité.

Profitez de salles de réunion élégantes et lumineuses, d'une gastronomie de saison préparée avec soin, et d'une parenthèse détente au cœur de la nature.



[Découvrir nos services](#)