

Cuisine traditionnelle

Spécialités de Pierrades

Nos Apéritifs :

Cocktail Maison (sans alcool)	3,50 €
Cocktail Maison alcoolisé	4,50 €
Kir (cassis, mûre, pêche, framboise)	3,00 €
Sangria	3,00 €
Ricard	4,00 €
Martini rouge, blanc	4,00 €
Américano	4,00 €
Porto	4,00 €
Suze	4,00 €
Vodka	4,00 €
Gin	4,00 €
Whisky	6,00 €

Nos Whiskies :

J&B	6,00 €
Label 5	6,00 €
Chivas Régal	6,00 €

Nos Digestifs :

Whisky	6,00 €
Baileys	6,00 €
Cognac	6,00 €
Armagnac	6,00 €
Calvados	6,00 €
Manzana	6,00 €
Poire William	6,00 €
Grand Marnier	6,00 €
Cointreau	6,00 €
Marie Brizard	6,00 €
Jet 27 / Jet 31	6,00 €
Colonel (s. citron, vodka)	7,00 €
Irish coffee	7,00 €

Nos Entrées

Starters

Salade Auvergnate (bleu, lardons, croûtons, tomate)
Salad, bleu cheese, lardings bacon, croutons, tomato

Salade aux 3 fromages (gruyère, bleu, chèvre)
Salad, 3 sort of cheese

Salade au chèvre chaud sur son lit de salade
Salad, hot chevre cheese

Salade aux fromages poêlés (brie)
Salad, stoves cheese

Salade aux rillettes de thon et ses toasts
Salad, thiny sliced tuna, toasts

Saumon fumé et ses toasts
Smoked salmon, toasts

Filets de harengs
Fillets of herring

Avocat aux crevettes sauce aurore
Avocado, shrimps with aurore sauce

Salade aux écrevisses
Salad, crayfish

Salade aux foies de volailles à la confiture d'oignons
Salad, foies with poultry onion jam

Salade de gésiers poulet
Salad, Gizzards

Salade aux lardons
Salad with lardings bacon

Magret de canard fumé

Soupe de légumes
Vegetable soup

Nos Plats et nos Grillades

Boudin noir aux pommes

black blood sausage in apples

Entrecôte grillée Maître d'Hôtel

Grilled entrecôte Maître d'hôtel

Faux-filet grillé sauce béarnaise

Grilled sirloin

Bavette à l'échalotte

Steack with shallots

Pavé grillé sauce au poivre

Grilled paving wipes with pepper sauce

Brochette de bœuf grillée aux herbes

Kebab of beef grilled in herbes

Brochette de gigot d'agneau sauce béarnaise

Kebab of lamb's leg of lamb wipes with Béarnaise sauce

Mitonnade de poulet sauce moutarde à l'ancienne

Mitonnade of chicken wipe with mustard

Confit de canard poêlé dans sa graisse

Confit of duck fried in its grease

Parmentier de canard

Parmentier of duck

Magret de canard sauce au poivre

Leg of duck with pepper sauce

Filet de colin sauce citron

Fillet of hake with lemon sauce

Filet de dorade sauce provençale

Fillet of Sea bream with provencale sauce

Escalope de saumon

escalope of salmon

Aile de raie beurre blanc et câpres

Wing of stripe spreads with butter white and capers

Gambas grillées sauce aioli

Grilled Gambas sauce aioli

Coquilles saint-jacques à la provençale

Scallop in shells with provencale sauce

Plat végétarien et ses légumes chauds

Vegetarian dish and his hot vegetables

Plat du jour

Special dish of the day

Tous nos plats sont servis avec plusieurs légumes

[Supplément de 2 euros pour les menus comprenant entrecôte / coquilles saint jacques]

Nos desserts

Crumble aux fruits

Crumble with fruits

Tarte tatin

Tatin tart

Fondant au chocolat

Chocolate cake with cream

Crème brûlée saveur vanille

Burned cream, vanilla flavour

Tiramisu à la fraise

Strawberry Tiramisu

Fromage blanc nature // fraise // framboise

Nature yoghurt // strawberry // raspberrie

Ile flottante à la crème anglaise

Floating island, crème anglaise

Coupe de glace (3 parfums au choix)

3 scoops of ice cream at choice

Menu De La Tour

Plat seul (au choix).

Main course (of choice)

10,90 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert (au choix).

Starter + Main course or Main course + Dessert (of choice)

13,90 €

Entrée + Plat + Dessert (au choix).

Starter + Main course + Dessert (of choice)

17,90 €

Menu Pierrades viandes à volonté

Au choix: cœur de rumsteack, filet de poulet, gigot d'agneau

Avec ses sauces, frites, riz, haricots verts, salade, p.four

23,90 €

Plat du jour :

**Restaurant de la Tour
15 rue de la Tour des Dames
75009 PARIS**

Réervations : 01.45.26.21.48

VINS SERVIS AU VERRE ET EN PICHETS

ROUGES

*Vins de pays du Gard La Saurine
Vigneron de chusclan*

Touraine Gamay AOC

Guy Levêque, vigneron à Saint Romain sur Cher

Côtes de Brouilly AOC

Louis Tête

ROSE

Vin de Pays du Gard La Saurine

Les Vignerons de Chusclan

BLANC

Touraine Sauvignon AOC

Guy Levêque, vigneron à Saint Romain sur Cher

SELECTION DE VINS DE PROPRIETE EN BOUTEILLE

ROUGES

Côtes du Rhône AOC Chapelle Sainte Madeleine

Les vigneronns de Chusclan

Chinon AOC Domaine Gasne

Pascal Gasne à Avoine (Indre et Loire)

ROSE

Côtes de Provence AOC César Brézillou

SCEA Château Réal Martin, propriétaire à Le Val en Provence

BLANC

Muscadêt Sèvre et Maine sur Lie Domaine Chauvinière

H et J Huchet à Château Thébaud

CHAMPAGNE

Champagne Brut AOC Guy Forget Chemin

Forget Chemin, propriétaire à Ludés (Marne)

12cl

25cl

50cl

1

2,20

4,20

2,80

5,20

3,40

6,40

2,20

4,20

2,80

5,20

13,00

17,00

14,50

14,50

39,00

--	--	--	--	--	--	--