

 **LA TOUR**  
RESTAURANT

*Bienvenue à la Tour !*

*Sonia, Dom et leur équipe vous souhaitent un bon appétit  
et un excellent moment de partage et de convivialité*



## LES BOISSONS

### Boissons chaudes

Ristretto	2,50 €	Infusion	4,00 €
Expresso	2,50 €	Double expresso	4,50 €
Café allongé	2,50 €	Cappuccino	5,00 €
Décaféiné	2,80 €	Chocolat	5,00 €
Reverse	3,00 €	Café viennois	5,50 €
Thé	4,00 €	Chocolat viennois	5,50 €

**Supplément** crème ou lait : 0,30€

### Boissons fraîches

Evian	50cl	4,50 €	Badoit	33cl	4,00 €
Evian	1L	6,00 €	Badoit	1L	6,50 €
Thonon	75cl	7,00 €			
Sirop*	25cl	2,50 €	Lime tea	33cl	4,00 €
Radeau	25cl	3,50 €	Pago**	20cl	4,00 €
Diabolo*	25cl	3,50 €	Bitter	10cl	4,00 €
Coca-cola	33 cl	4,00 €	Jus de fruit	20cl	4,00 €
Schweppes agrum	25 cl	4,00 €	Pago tomate	20cl	4,50 €
Schweppes	25cl	4,00 €	Suze Limé Zero	25cl	6,00 €
Orangina	25cl	4,00 €	Spritz sans alcool, jus de pomme et tonic	20cl	8,00 €

\***Sirops** : grenadine, menthe, fraise, citron, pêche et noisette

\*\***Pago** : Abricot, Orange, Ananas, Pomme, Ace

**Supplément** tranche citron ou orange : 0,30€

## NOUVELLES BOISSONS SIMPLES

### Infusions pétillantes

Détoxifiante (Sureau, sauge pomme)	5,00 €
Symples relaxante (Verveine, lavande et cerise)	5,00 €
Symples énergisante (Thym, menthe poivrée et citron)	5,00 €

## LES BOISSONS ALCOOLISÉES

### Apéritifs

Ricard	2cl	3,50 €	Campari	6cl	6,00 €
Kir*	12cl	5,50 €	Porto rouge	8cl	6,00 €
Prosecco	12cl	6,00 €	Martini Rouge ou Blanc	4cl	6,00 €
Suze	4cl	6,00 €	Kir pétillant*	12cl	6,50 €
Suze tonic	12cl	6,00 €	Spritz Lillet rose	20cl	9,00 €
Suze lime	12cl	6,00 €	Punch maison	20cl	9,00 €

\*Kir : Cassis, Framboise, Pêche, Mûre, Châtaigne

### *Sonia et Dom' vous proposent*

Cocktail maison (Prosecco et sirop de noisette)	20cl	9,00 €
Coupe de champagne palmer	12cl	12,00 €

## Cocktails

Spritz Lillet rose (Lillet rose et tonic et tranche de pamplemousse)	9,00 €
Cocktail maison (Prosecco et crème de noisette)	9,00 €
Punch maison (rhum jus d'orange)	9,00 €
Hugo (Prosecco, liqueur de fleur de sureau et menthe fraîche)	9,50 €
Spritz (Aperol, Prosecco et tranche orange)	9,50 €
Coucher de soleil (Malibu, jus d'ananas et grenadine)	10,00 €
Piña Colada (rhum, jus d'ananas et crème de coco)	11,00 €
Mojito (rhum, sucre de canne, Perrier, citron vert et menthe)	11,00 €
Mojito passion (rhum, sucre de canne, purée de fruit de la passion)	11,00 €
Gin tonic (Gin Generous et tonic)	12,00 €

## Bières

### Pression

Budwaiser	25cl	4,00 €	50cl	7,50 €
Picon bière	25cl	4,50 €	50cl	8,50 €
Pression sirop	25cl	4,50 €	50cl	8,50 €
Monaco	25cl	4,50 €	50cl	8,50 €
IPA	25cl	5,50 €	50cl	10 €

### Bouteilles

Leffe sans Alcool	33cl	5,00 €
Leffe	33cl	5,50 €
Hoegaarden	33cl	5,50 €
Chouffe	33cl	6,50 €

## LES ENTRÉES

*Allez, c'est parti !!!! On démarre avec une petite mise en bouche...*

Terrine de joue et langue de bœuf, brunoise de légumes aux câpres et sauce tartare	14,00 €
Œuf parfait BIO (fermiers de Marin) façon meurette et son toast de crème aux herbes	14,00 €
Effiloché de tourteau au céleri, crème vichyssoise et radis	18,00 €
Mi-cuit de Foie gras de canard, chutney de griottes et noisettes	23,00 €

## LES PLATS

### *Et on continue gentiment...*

Gnocchi de patates douces aux morilles, parmesans et petits légumes printaniers	24,00 €
Dos de cabillaud en croûte d'herbes, sauce coco curry, coques, fondue de poireaux et pommes de terre	32,00 €
Filets de perches, sauce béarnaise, frites fraîches maison et sa salade verte	33,00 €
Filet de bœuf de L'Aubrac, sauce au poivre vert et son gratin dauphinois	39,00 €

### *Notre plat signature*

Filets de pigeonneau et ses cuisses confites, artichaut, endive braisée et légumes du printemps	42,00 €
---	---------

### *Les suggestions du chef...*

Cuisses de grenouilles, frites fraîches maison et salade verte	28,00 €
--	---------

## LES FROMAGES

*Si vous connaissez Sonia, on n'oublie pas le fromage...*

*Notre sélection : Morbier, Abondance et reblochon*

Assiettes avec tous nos fromages à partager

16,00 €

## MENU « MOUSSAILLONS » • 14 €

*Jusqu'à 12 ans*

Filet de poulet à la crème et frites

Une boule de glace aux choix

Sirop ou diabololo

## LES DESSERTS

*Et pour les gourmands...*

Macaron pistache et son coulis de fruits rouges	10,00 €
Entremet Mangue Passion insert ananas poivre du Sichuan brunoise de fruits frais et tuile de citron	10,00 €
Confit de pomme façon Tatin, sablé breton et crème anglaise montée	12,00 €
Entremet praliné chocolat sélection Valrhona 70% de chocolat noir	13,00 €

## LES COUPES GLACÉES

*Composez votre coupe ou choisissez parmi les traditionnelles*

Coupe 2 boules	6,00 €
Coupe 3 boules	9,00 €
Notre dame blanche	11,00 €
3 boules vanille Bourbon de Madagascar accompagnées de sauce chocolat et de crème fouettée	
Chocolat liégeois	11,00 €
2 boules chocolat, 1 boule vanille, accompagnées de sauce chocolat et de crème fouettée	
Café liégeois	11,00 €
3 boules café, 1 boule vanille, arrosées d'un express et crème fouettée	
La coupe de la tour	11,00 €
1 boule caramel, 1 boule nougat, 1 boule pistache, accompagnées de son caramel beurre salé	
La coupe savoyarde	12,00 €
1 boule myrtille, 1 boule framboise, 1 boule fraise, accompagnées de coulis de fruit rouge et de crème fouettée	
La coupe Suisse	12,00€
2 boules Myrtille, 1 boule double crème & Meringue accompagnées de coulis de fruits rouges et de crème fouettée	
Fraise Melba	12,00 €
2 boules fraise, 1 boule vanille, crème fouettée, fraises	
La coupe Limoncello	13,00 €
2 boules citron, limoncello	
La coupe colonel	13,00 €
2 boules citron et Vodka	
La coupe de Dom	13,00 €
2 boules poires, eau vie de poire	
La coupe Baileys	13,00 €
2 boules Café et Baileys	

**Nos parfums** : vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé, nougat de Montélimar, myrtille, fraise, framboise, poire, citron, double crème

**Supplément** : Crème fouettée - 1,50 €    **Supplément** : Coulis - 1,50 €