

COCKTAILS ALCOOLISÉS 9 €

PIÑA COLADA | rhum, ananas, jus de noix de coco

MOJITO | rhum, citron vert, feuilles de menthe, limonade, sucre de canne

SEX ON THE BEACH | vodka, crème de pêche, ananas, cranberry

CAÏPIRINHA | cachaça, citron vert, sucre de canne

COSMOPOLITAN | vodka, cranberry, citron vert

AMERICANO | Martini rouge, Campari, Dry Martini

TEQUILA SUNRISE | téquila, orange, grenadine

PIÑA PASSOA | rhum, citron jaune, sucre, jus de coco, ananas, fruits de la passion

JACK PASSION | Jack, Amaretto, menthe, citron, sucre de canne, Angostura, nectar d'abricot, fruit passion

WISKY SOUR | whisky, citron jaune, sucre de canne

NEGRONI | gin, Campari, Vermouth rouge

MOSCOW MULE | vodka, Ginger Beer, jus de citron vert

LONDON MULE | gin, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, Ginger Beer

GIN FIZZ | gin, citron jaune, sucre, eau gazeuse

GIN TONIC | gin, Fever Tree, citron jaune

SPRITZ CLASSIQUE / SPRITZ LILLET / SPRITZ LIMONCELLO

COCKTAIL NON ALCOOLISÉS 8 €

VIRGIN COLADA | ananas, jus de noix, coco

VIRGIN MOJITO | citron vert, feuilles de menthe, limonade, sucre de canne

MOCKTAIL | abricot, Ginger Beer ou framboise, mangue, menthe

BORA BORA | ananas, passion, citron, grenadine

RED TAIL | hibiscus, fraises, basilic

PASSION BREEZE | jus d'orange, fruit de la passion, cranberry

BABY BREEZE | jus d'ananas, cranberry, citron vert

STRAWBERRY COOLER | jus de citron, fraise, sucre de canne, eau gazeuse



LA TOUR DE NESLE

• DEPUIS 1860 •

114, RUE DE SÈVRES - 75015 PARIS
OUVERT 7/7 - SERVICE CONTINU 11H30-22H30



FORMULE PETIT DÉJEUNER | BREAKFAST FORMULA 9 €

Boisson chaude au choix | Hot drink to choose from

Jus d'orange | Orange juice

1 tartine et 1 croissant | 1 tartine & 1 croissant pastry

LES ŒUFS DU MATIN | MORNING EGGS

Omelette nature, salade verte	7
Omelette fromage ou jambon, salade verte.	8
Omelette mixte, salade verte	9
Œuf au plat nature, salade verte	7
Œuf au plat jambon ou bacon, salade verte	8

ENTRÉES | STARTERS

Soupe à l'oignon traditionnelle Traditional french gratinated onion soup	8,5
Poêlée forestière et son œuf poché Pan-fried forest vegetables and poached egg	9
Assiette de saumon fumé, avocat à la crème de raifort Dish of smoked salmon, avocado and horseradish cream	19
Œuf meurette au bacon et ses croûtons Poached egg with bacon and croutons	9
Gros escargots de Bourgogne Big Burgundy snails Par 6- 9 Par 12 - 18	

SALADES | SALADS

SALADE OCÉANE.	18
salade verte, tomate, escalivada, avocat sauce cocktail, saumon fumé mariné <i>green salad, tomato, grilled vegetables, avocado cocktail sauce, marinated smoked salmon</i>	
SALADE BIQUETTE	17
brick de chèvre, miel, pomme, basilic, salade, tomate, jambon de pays <i>goat cheese filo pastry, honey, apple, basil, salad, tomato, country ham</i>	
SALADE CÉSAR au poulet mariné	16
poulet mariné, jus de citron, curcumin, salade, croûtons, œuf poché, parmesan <i>marinated chicken, lemon juice, curcumin, salad, croutons, poached egg, parmesan</i>	
SALADE COBB.	17
salade, bacon, poulet, œuf poché, avocat, bleu, champignons <i>salad, bacon, chicken, poached egg, avocado, blue cheese, mushrooms</i>	

DIGESTIFS 4 CL

Cognac Rémy Martin	11	Irish Coffee	11	Bas-Armagnac Laubade	10
Get 27, Get 31	8	Poire Williams	10	Manzana.	8
Calvados Boulard	11	Limoncello	8	Vieille Prune	10

APÉRITIFS 15 CL

Kir	5	Porto rouge ou blanc	4,5
Ricard, Pastis, Casanis 2 cl	4,5	Salers, Martini, Campari	5,5

WHISKIES 4 CL

Clan Campbell	8	Nikka	12	Jack Daniel's	10
Aberlour 10 ans	12	Jameson.	8	Chivas 12 ans	12
Glenlivet 12 ans	11	Supplément soda	2		

VODKAS 4 CL

Absolut	10
Belvédère	13
Supplément soda	2

RHUMS 4 CL

Havana Club 3 ans	10
Havana Club 7 ans	12

GINS 4 CL

Beefeater	10
Bombay Sapphire	12

BIÈRES | BEERS

PRESSION DRAUGHT 25 cl 50 cl		BOUTEILLES BOTTLES	
1664	4,9	Heineken 25 cl	6
Grimbergen	5	Desperados, Pelforth 33 cl	6,5
Grimbergen Blanche	5	Corona 33 cl	6,5
Bière du mois IPA.	5	Kronenbourg sans alcool 25 cl	5

BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

Jus de fruit 20 cl	4,9
Limonade 25 cl	4,9
Orangina 25 cl	4,9
Coca-Cola Coca-Cola Zero 33 cl	5
Thé glacé	4,9
Evian, Badoit Rouge 33 cl.	4,9
Fruits pressés	6
Milk-shake Fraise, vanille ou chocolat	7

LES VINS | WINES

	verre glass 15 cl	tulipe glass 25 cl	bouteille bottle 75 cl
ROUGES RED WINES			
Bordeaux, Agneau Baron Philippe de Rothschild 2020/21	6,8	11	32
Saumur-Champigny AOP, Les Chanteraines 2020/21	5,6	10	27
Sancerre AOP, Les Châtaigniers 2019/20	9	16	42
Beaujolais, Brouilly AOP Château des Tours 2020/21	6,8	11	32
Bourgogne AOP, Pinot noir Louis Latour 2020	10	17	46
Côtes-du-Rhône AOP, Les Trois Garçons BIO 2020/21	5	9	25

BLANCS | WHITE WINES

Venezia DOC Pinot Grigio, Borgo San Leo 2020/21	5	9	25
Chardonnay, Pays d'OC Ecoterra	5	9	25
Sauvignon de Saint-Bris AOP, Bailly Lapierre	7	13	34
Chablis AOP, Louis et Catherine Poitout 2020/21	12	21	55
Sancerre AOP, Les Broux 2020/21	9	16	42

ROSÉS | ROSÉ WINES

Vin de France, Petite Seine BIO 2021/22	5	9	25
Côtes-de-Provence AOP, Minuty - Côté Presqu'île 2020/21	8	14	36

CHAMPAGNE

	coupe glass 12 cl	bouteille bottle 75 cl
Champagne Collet Blanc de Blancs 1 ^{er} Cru	12	75
Ruinart Brut		85
Ruinart Blanc de Blancs		120

Prix en euros, taxes et service compris. Minimum CB 10 €. Chèques non acceptés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes. Une liste est disponible à votre demande. | Net prices in euros, taxes and service included. Checks no longer accepted. The abuse of alcohol is harmful for health. Drink moderately. Some dishes may contain allergens. A list is available upon request.

LES BURGERS

LTN	17
Bœuf, bacon, cheddar, oignon, cornichon, sauce burger et frites maison <i>Beef, bacon, cheddar, onion, pickle, burger sauce and homemade french fries</i>	
LE CHICKEN	17
Poulet mariné, cheddar, salade verte, tomates, avocat, sauce Rancho et frites maison <i>Marinated chicken, cheddar cheese, green salad, tomatoes, avocado, rancho sauce and homemade french fries</i>	
LE VÉGÉTARIEN	17
Légumes grillés, aubergine, poivron et courgette, tomates, cheddar, sauce burger et frites maison <i>Grilled vegetables, aubergine, pepper and zucchini, tomatoes, cheddar, burger sauce and homemade french fries</i>	
LE PEPPER'S	18
Viande hachée, St-Nectaire, salade verte, œuf, oignons, sauce au poivre et frites maison <i>Minced meat, St-Nectaire cheese, green salad, egg, onions, pepper sauce and homemade french fries</i>	

LES PLATS | MAIN COURSES

Tartare de bœuf classique ou poêlé, frites maison et salade verte <i>Classic or pan-fried beef tartare, homemade french fries and green salad</i>	16
Belle entrecôte 300 g, frites maison et salade verte <i>Rib steak 300 g, homemade french fries and green salad</i>	26
Pièce du boucher 200 g, frites maison et salade verte <i>Butcher's cut 200 g, homemade french fries and green salad</i>	18
Poulet Fermier Label rouge au jus de thym, purée maison <i>Red Label Farmhouse chicken with thyme juice, homemade mashed potatoes</i>	16,5
Fish 'n Chips, frites, salade, sauce tartare. <i>Fish 'n Chips, french fries, salad, tartar sauce</i>	18
Souris d'agneau confit au jus parfumé, semoule <i>Lamb shank confit with flavoured juice, semolina</i>	25
Côte de bœuf de 1 kg, pour 2, frites, salade <i>1 kg beef prime rib, for 2 pers., french fries, salad</i>	55

LES PÂTES | PASTA

Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan. <i>Dauphiné ravioli, parmesan cream</i>	15
Ravioles du Dauphiné à la nordique, roquette, parmesan et saumon fumé. <i>Ravioles du Dauphiné Nordic-style, arugula, parmesan and smoked salmon</i>	18
Ravioles du Dauphiné à l'Italienne, roquette, parmesan et jambon de pays <i>Ravioles du Dauphiné Italian-style, arugula, parmesan and country ham</i>	16
Risotto du jour <i>Risotto of the day</i>	17

FORMULE ENFANT (-11 ans) 12

1 sirop à l'eau | 1 syrup and water drink

Steak haché ou Fish 'n Chips, frites | Minced steak or Fish 'n Chips, french fries

1 crêpe (chocolat ou sucre) | 1 pancake (chocolate or sugar)

ou 1 boule de glace (vanille ou fraise ou chocolat) | or 1 ice cream scoop (vanilla or strawberry or chocolate)

SUR LE POUCE (à partir de 15 h) | ON THE GO (starting 3:00 AM)

Tartine Monsieur 10

Jambon blanc, emmental râpé, salade | Ham, grated Emmenthal, salad

Tartine Madame 11

Jambon blanc, emmental râpé, béchamel, œuf, salade | Ham, grated Emmenthal cheese, bechamel sauce, egg, salad

PLANCHES À PARTAGER | BOARDS TO SHARE WITH

Planche de charcuterie | Cold cuts . . . 17 Planche de fromages | Cheeses . . . 17

Planche mixte | Mixed board. 19

CAFÉS PERLE NOIRE | COFFEES

Espresso 2,6 Café viennois 6 Double Espresso 5

Café crème 4,9 Café frappé 5,2 Cappuccino 5,5

Noisette Espresso 2,6

EAUX MINÉRALES | WATERS

	33 cl	50 cl	75 cl
Evian, Badoit	4,9	5,5	6,5

THÉS | TEAS 4,80

Eau chaude à volonté pour les accompagnants de L'Hôpital Necker.

Thés Comptoir Richard - Infusions

CHOCOLATS | HOT CHOCOLATES

Chocolat au lait 5 Chocolat Viennois 6

FROMAGES | CHEESES

Camembert, emmental 5,5 - Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire 6,5

DESSERTS

Crumble aux pommes aux 4 épices, crème montée à la vanille 8

Apple crumble with 4 spices, vanilla custard

Tiramisu au café | Coffee tiramisu 6,5 Crème brûlée à la vanille | Vanilla creme brulee 6,5

Moelleux au chocolat avec 1 boule vanille | Chocolate lava cake with 1 vanilla ice cream scoop 7

Cheesecake au coulis de fruits rouges | Cheesecake with red fruits coulis 7

Café Gourmand | Gourmet coffee 7 Thé Gourmand | Gourmet tea 8

CRÊPES MAISON | HOMEMADE PANCAKES

Sucre | Sugar. 5 Nutella | Nutella spread 5,5

Confiture | Jam 5,5 Miel | Honey 5,5

Gourmande 7

1 boule vanille, Nutella, crème fouettée | 1 scoop vanilla, Nutella spread, whipped cream

GLACES & SORBETS | ICE CREAMS & SORBETS

Au choix 2 boules chocolat, vanille, framboise, café, fromage blanc, poire, citron vert 6

chocolate, vanilla, raspberry, coffee, cottage cheese, pear, lime

Chocolat liégeois 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud maison, crème fouettée 7

2 scoops chocolate, 1 scoop vanilla, homemade hot chocolate, whipped cream

Dame Blanche 3 boules vanille, chocolat chaud maison, crème fouettée 7

3 scoops vanilla, homemade hot chocolate, whipped cream

Café liégeois 2 boules café, 1 boule vanille, l'expresso, crème fouettée 7

2 scoops coffee, 1 scoop vanilla, espresso, whipped cream

Frozen yogurt 2 boules yaourt, 1 boule framboise, coulis de fruits rouges, crème fouettée 7

2 scoops yoghurt, 1 scoop raspberry, red fruit coulis, whipped cream

Coupe Garden 1 boule poire, 1 boule citron vert, 1 boule framboise, crème fouettée 7

1 scoop pear, 1 scoop lime, 1 scoop raspberry, whipped cream

Supplément crème fouettée 1

COUPES ALCOOLISÉES | ALCOHOLIC ICE CREAMS

Williams 8,5 Colonel 8,5

2 boules poire, liqueur de poire | 2 scoops pear, pear liqueur

2 boules citron vert, vodka | 2 scoops lime, vodka