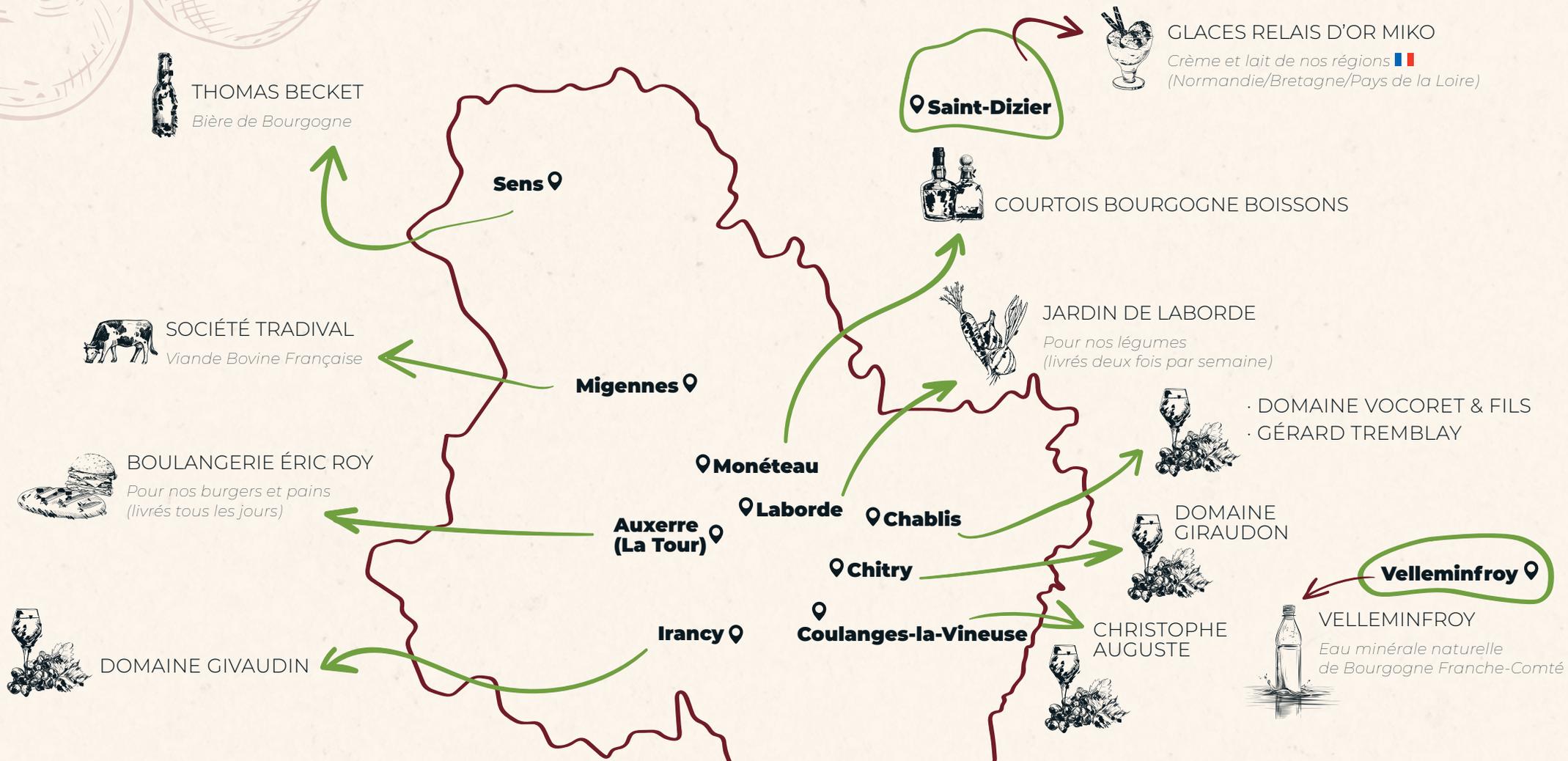


**LA TOUR**  
À LA HAUTEUR DEPUIS 1904

# S'ENGAGE !

Nous avons fait le choix de travailler avec des **acteurs locaux** et en **circuit court** pour sélectionner nos produits.



# PRIVATISATION DE NOTRE SALLE COSY À L'ÉTAGE

Pour toute demande : [contact@latourdorbandelle.fr](mailto:contact@latourdorbandelle.fr)

- Réservation pour un **événement professionnel ou privé**
- Capacité de **70 personnes** (isolée, entrée indépendante, intimité, ...)
- Groupes et grandes tables (à partir de 20 personnes)



Quel restaurant est ouvert en service continu de **midi à 22h, 7 jours sur 7** et vous permet de **réserver votre table directement en ligne ?**

**LA TOUR !**

 **POUR RÉSERVER**

[www.la-tour.restaurant](http://www.la-tour.restaurant)  
> rubrique "**Réservation**"  
ou en scannant le QRcode.

**7 jours  
/ 7**



# LES COCKTAILS

## LES SPRITZ

SPRITZ APÉROL 15cl ..... **8,00 €**  
*Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange fraîche, glaçons.*

LILLET SPRITZ BLANC 15cl ..... **8,00 €**  
*Lillet blanc, Schweppes Tonic, feuilles de menthe fraîche, concombre, glaçons.*

LILLET SPRITZ ROSÉ 15cl ..... **8,00 €**  
*Lillet rosé, Schweppes Tonic, pamplemousse frais, romarin, glaçons.*

SPRITZ LIMONCELLO 15cl ..... **8,00 €**  
*Limoncello Scogliera, Prosecco, eau gazeuse, citron jaune frais, glaçons.*

SPRITZ ÉXOTIQUE 15cl ..... **8,00 €**  
*Sarti Rosa (notes d'agrumes et fruit de la passion), Prosecco, eau gazeuse, citron vert frais, glaçons.*

## LES CLASSIQUES

PIÑA COLADA 20cl ..... **8,50 €**  
*Rhum ambré, jus d'ananas, jus de coco, glaçons.*

SEX ON THE BEACH 20cl ..... **8,50 €**  
*Vodka, jus de melon, mûre, jus d'ananas, jus de cranberry, glaçons.*

PLANTEUR PUNCH 20cl ..... **8,50 €**  
*Rhum ambré, jus d'ananas, jus d'orange, jus de mangue, jus de fruit de la passion, jus de goyave, glaçons.*

MOSCOW MULE 20cl ..... **8,50 €**  
*Vodka, ginger beer, jus de citron vert, citron jaune frais, glaçons.*

MOJITO 18cl ..... **8,50 €**  
*Rhum ambré, eau gazeuse, citron vert frais, sirop de mojito, menthe fraîche, glace pilée.*

## LES SANS ALCOOL

COPACABANA 20cl ..... **7,00 €**  
*Jus de banane, jus de mangue, jus d'ananas, sirop de framboise, glaçons.*

PIÑA COLADA 20cl ..... **7,00 €**  
*Jus de coco, jus d'ananas, glaçons.*

APPLE ROSE 20cl ..... **7,00 €**  
*Jus de pomme, Schweppes Tonic, sirop de framboise, glaçons.*

THÉ VERT MOJITO 20cl ..... **7,00 €**  
*Concentré de thé vert, sirop de Mojito, jus de citron vert, citron vert frais, menthe fraîche, glaçons.*

SMOOTHIE EXOTIC 100% FRUITS 30cl ..... **7,00 €**  
*Ananas, mangue, fruit de la passion, jus de pomme.*

## POUR PATIENTER

L'APÉRO CHARCUTERIE ..... **16 €**

- Camembert rôti entier
- Tranches de lard grillées aux herbes
- Terrine de campagne
- Jambon cru de pays
- Tranches de pain de campagne toastées
- Beurre et cornichons

L'APÉRO FROMAGÈRE ..... **16 €**

- Burrata entière
- Chèvre frais
- Fourme d'Ambert
- 1/2 camembert
- Tranches de pain de campagne toastées
- Beurre

L'APÉRO MIXTE ..... **30 €**

- Burrata entière
- Camembert rôti entier
- Jambon cru de pays
- Tranches de lard grillées aux herbes
- Terrine de campagne
- Beurre et cornichons
- Chèvre frais
- Fourme d'Ambert
- Tranches de pain de campagne toastées
- Roquette
- Tomates séchées
- Olives noires

## LES WHISKYS

ROZELIEURES 4cl 	9,50 €
<i>Single malt whisky</i>	
BOURBON BUFFALO TRACE 4cl	8,50 €
<i>Bourbon États-Unis</i>	
CHIVAS REGAL 12 ANS 4cl	7,50 €
<i>Blended scotch whisky</i>	
CUTTY SARK 4cl	5,90 €
<i>Blended whisky Écosse</i>	

## LES RHUMS

ABUELO 12 ANS 4cl	8,00 €
DON PAPA BAROKO 4cl	6,70 €
ST JAMES BRUN 4cl	5,00 €

## LES APÉRITIFS

RICARD 2cl	4,00 €
MARTINI ROUGE 5cl	4,90 €
MARTINI BLANC 5cl	4,90 €
VODKA SOBIESKI 4cl	5,90 €
PORTO ROUGE 5cl	5,00 €
KIR (IGP chardonnay) 10cl	5,00 €
<i>La cave des 9 Clés</i>	
KIR ROYAL (Champagne) 14cl	9,90 €

# LES APÉRITIFS

## LES BIÈRES PRESSION

GRIMBERGEN BLONDE 	25cl	5,60 €	33cl	7,00 €	50cl	9,00 €
GRIMBERGEN DE SAISON 		5,60 €		7,00 €		9,00 €
CARLSBERG 		4,80 €		6,00 €		8,00 €
PICON BIÈRE 		5,00 €		6,20 €		8,20 €

## LES BIÈRES BOUTEILLE

BIÈRE DE BOURGOGNE 	<i>Blonde - Blanche - Ambrée</i>	33cl	7,00 €
LA CHOUFFE 	<i>Bière blonde belge</i>	33cl	7,00 €
LEFFE 0,0% SANS ALCOOL 	<i>Bière blonde sans alcool</i>	33cl	6,00 €
DESPERADOS ORIGINAL 	<i>Bière à base d'agave blonde</i>	33cl	6,80 €
BIÈRE MORETTI L'AUTENTICA 	<i>Bière blonde traditionnelle italienne</i>	33cl	6,80 €

## LE CHAMPAGNE

VEUVE RENARD DE BEAUMONT	
COUPETTE 7cl	6,50 €
COUPE 14cl	9,50 €
BOUTEILLE 75cl	45,00 €

## LES DIGESTIFS 4CL

GET 27	6,00 €	LIMONCELLO	6,00 €
EAU DE VIE POIRE WILLIAMS "Massenez"	7,00 €		
RHUM ABUELO 12 ANS	8,00 €		
LIQUEUR BAILEYS	6,00 €		
COGNAC ABK6 VSOP	8,00 €		
LIQUEUR AMARETTO	6,00 €		

## LES JUS DE FRUITS



ANANAS, POMME, ORANGE,  
ABRICOT, TOMATE

25cl ..... **5,00 €**

## LES SODAS

COCA-COLA 33cl ..... **4,50 €**

COCA-COLA ZÉRO 33cl ..... **4,50 €**

COCA-COLA CHERRY 33cl ..... **4,50 €**

SPRITE 25cl ..... **4,30 €**

FANTA ORANGE 25cl ..... **4,30 €**

ORANGINA 25cl ..... **4,30 €**

FUZETEA 25cl ..... **4,30 €**

TROPICO 25cl ..... **4,30 €**

## LES SIROPS

SIROP à l'eau 25cl ..... **3,00 €**

SIROP 1cl + SODA ..... **4,70 €**

SIROP 1cl + CARLSBERG 25cl ..... **5,00 €**

DIABOLO 25cl ..... **3,90 €**

Parfums aux choix : framboise, grenadine, menthe, fraise, pêche, mojito.

## LES EAUX

Pourquoi avoir choisi Velleminfroy ?



**Le local, c'est vital, nous avons donc choisi cette eau  
minérale naturelle de Bourgogne Franche-Comté →**

	33cl	50cl	1L
VELLEMINFROY EAU MINÉRALE PLATE	<b>3,60 €</b>	<b>4,60 €</b>	<b>5,60 €</b>

VELLEMINFROY EAU MINÉRALE GAZEUSE	<b>3,60 €</b>	<b>4,60 €</b>	<b>5,60 €</b>
-----------------------------------	---------------	---------------	---------------



## LES SOFTS

### POUR PATIENTER

L'APÉRO FROMAGÈRE ..... **16 €**

- Burrata entière
- Chèvre frais
- Fourme d'Ambert
- 1/2 camembert
- Tranches de pain de campagne toastées
- Beurre

L'APÉRO CHARCUTERIE ..... **16 €**

- Camembert rôti entier
- Tranches de lard grillées aux herbes
- Terrine de campagne
- Jambon cru de pays
- Tranches de pain de campagne toastées
- Beurre et cornichons

L'APÉRO MIXTE ..... **30 €**

- Burrata entière
- Camembert rôti entier
- Jambon cru de pays
- Tranches de lard grillées aux herbes
- Terrine de campagne
- Beurre et cornichons
- Chèvre frais
- Fourme d'Ambert
- Tranches de pain de campagne toastées
- Roquette
- Tomates séchées
- Olives noires

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour / [www.mangerbouger.fr/](http://www.mangerbouger.fr/) l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La liste des allergènes est disponible sur demande / PRIX NETS.

# LES VINS

## LES ROUGES

### AOP IRANCY

*Irancy - Domaine Givaudin*

*Joli nez frais et soutenu, offre en bouche beaucoup de fraîcheur et d'équilibre autour de tanins très souples.*

### AOP BOURGOGNE CHITRY

*Chitry - Domaine Giraudon*

*Nez intense de fruits rouges et d'épices.*

### AOP BOURGOGNE COULANGES-LA-VINEUSE

*Bourgogne Coulanges - Christophe Auguste*

*Un vin rouge à la couleur délicate, au bouquet subtil et à la bouche légère et fruitée.*

## LES ROSÉS

### AOP CÔTE DE PROVENCE

*Château Montaud - Terres de Ravel*

*Couleur saumonée qui évoque à merveille la fraîcheur de ses arômes allant des fruits rouges aux notes d'agrumes et floraux.*

### IGT VENISE TENAZZA D'ITALIA

*Rosé IGT Venise*

*Couleur rose brillant, fruité avec un fond de fruit des bois.*

### AOP BOURGOGNE COULANGES-LA-VINEUSE

*Bourgogne Coulanges - Christophe Auguste*



VERRE 12,5cl

**5,00 €**



PICHET 25cl

**9,80 €**



PICHET 50cl

**19,60 €**



BOUTEILLE 75cl

**23,00 €**



VERRE 12,5cl

**4,20 €**



PICHET 25cl

**8,20 €**



PICHET 50cl

**16,40 €**



BOUTEILLE 75cl

**19,00 €**

**7,40 €**

**14,80 €**

**16,00 €**

**7,80 €**

**15,60 €**

**18,00 €**

# LES VINS

## LES BLANCS

### AOP CHABLIS

Chablis 1<sup>er</sup> cru - Domaine Vocoret et fils

Un vin blanc complexe sur le miel et l'amande avec une typicité parfaite.

### AOP BOURGOGNE CHITRY

Chitry - Domaine Giraudon

Nez intense de fruits mûrs avec une dominante de prune.

### AOP CHABLIS

Petit chablis - Gérard Tremblay

Un joli vin agréable et minéral avec une bouche vive.

### IGP CHARDONNAY

Chardonnay - La cave des 9 Clés

Un chardonnay plein de fraîcheur et d'onctuosité sur des notes de fruits secs.



VERRE 12,5cl

6,00 €



PICHET 25cl

11,80 €



PICHET 50cl

23,60 €



BOUTEILLE 75cl

36,00 €

8,20 €

16,40 €

19,00 €

8,80 €

17,60 €

21,00 €

3,80 €

7,40 €

14,80 €

## POUR PATIENTER

### L'APÉRO CHARCUTERIE

16 €

- Camembert rôti entier
- Tranches de lard grillées aux herbes
- Terrine de campagne
- Jambon cru de pays
- Tranches de pain de campagne toastées
- Beurre et cornichons

### L'APÉRO FROMAGÈRE

16 €

- Burrata entière
- Chèvre frais
- Fourme d'Ambert
- 1/2 camembert
- Tranches de pain de campagne toastées
- Beurre

### L'APÉRO MIXTE

30 €

- Burrata entière
- Camembert rôti entier
- Jambon cru de pays
- Tranches de lard grillées aux herbes
- Terrine de campagne
- Beurre et cornichons
- Chèvre frais
- Fourme d'Ambert
- Tranches de pain de campagne toastées
- Roquette
- Tomates séchées
- Olives noires

# LES ENTRÉES & LES SALADES

## LES ENTRÉES

CAMEMBERT RÔTI, CHARCUTERIE, PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ .....	16,00 €
ŒUFS MAYONNAISE « MAISON » .....	6,50 €
TERRINE DE CAMPAGNE  .....	7,50 €
<i>Servie avec des tranches de pain de campagne grillées.</i>	
ASSIETTE DE CRUDITÉS FRAÎCHES .....	7,00 €
<i>Radis, concombres, carottes râpées, tomates, œuf dur, salade.</i>	
MELON AU JAMBON CRU DE PAYS .....	12,50 €
MÉLANGE DE TOMATES ET BURATTA CRÉMEUSE .....	13,00 €
<i>Assaisonné avec une vinaigrette balsamique.</i>	
ENTRÉE DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI) .....	8,00 €

## LES SALADES

LA FERMIÈRE .....	17,00 €
<i>Salade, filets de poulet marinés à la provençale, tranches de lard grillées aux herbes, emmental, croûtons, tomates fraîches.</i>	
LA CHÈVRE CHAUD .....	15,00 €
<i>Salade, toasts de chèvre, tranches de lard grillées aux herbes, tomates fraîches.</i>	
LA FRAÎCHEUR .....	14,00 €
<i>Salade, melon frais, pastèque fraîche, chèvre frais, tomates fraîches.</i>	
LA PAYSANNE .....	17,00 €
<i>Salade, pommes de terre frites, camembert rôti, tranches de lard grillées aux herbes, tomates fraîches.</i>	
LA JARDINIÈRE .....	14,00 €
<i>Salade, carottes râpées, concombres frais, radis, oignons rouges, mélange de tomates fraîches.</i>	

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour / [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr) / l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La liste des allergènes est disponible sur demande / PRIX NETS.

# LES PLATS

## LES PLATS

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU  environ 180g .....	20,00 €
<i>Assaisonné et servi avec frites et salade.</i>	
PAVÉ DE RUMSTECK  environ 180g .....	20,00 €
JAMBON À L'OS  SAUCE CHABLISIENNE .....	17,00 €
STEAK HACHÉ  environ 180g .....	18,00 €
ANDOUILLETTE DE TROYES 5A  environ 190g .....	19,00 €
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ environ 180g .....	18,00 €
MAGRET DE CANARD environ 250g .....	19,90 €
PLAT DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI) .....	11,00 €

## LES GRATINÉS

MACARONIS 5 FROMAGES GRATINÉES .....	14,00 €
<i>Raclette, chèvre, bleu, sauce Chaource, mozzarella.</i>	
MACARONIS CARBONARA GRATINÉES .....	14,00 €
<i>Crème, lardons, jambon blanc, mozzarella.</i>	
MACARONIS CHABLISIENNE GRATINÉES .....	14,00 €
<i>Sauce chablisienne, jambon blanc, mozzarella.</i>	
ENDIVES AU JAMBON ET SALADE VERTE .....	14,00 €
GRATIN DE LÉGUMES DU SOLEIL AU CHÈVRE ET SALADE VERTE .....	14,00 €
<i>Tomates, courgettes, aubergines, sauce tomate, chèvre frais, origan.</i>	

On peut choisir notre garniture ?

**Bien sûr ! Choisissez parmi notre sélection de garnitures et de sauces maison ! →**

## LES GARNITURES & LES SAUCES

### NOTRE CHOIX DE GARNITURES

- Frites
- Endives braisées
- Ratatouille
- Purée

### NOS SAUCES FAITES MAISON

- Chaource
- Poivre
- Chablisienne
- Porto
- Cheddar
- Béarnaise\*

## FORMULE LÉGÈRE 1/2 PIZZA 🍕

1/2 PIZZA (AU CHOIX SAUF\*)  
+ SALADE ..... **10,00 €**  
*Salade, tomates fraîches, emmental.*

## LES SUPPLÉMENTS 🍕

SAUMON FRAIS .....	<b>3,00 €</b>
BURRATA .....	<b>3,00 €</b>
JAMBON CRU .....	<b>2,00 €</b>
AUTRES SUPPLÉMENTS .....	<b>1,00 €</b>



La pâte à pizza est faite maison ?

**Oui ! La pâte est faite maison, avec une farine italienne de type 00 et une huile d'olive sélectionnée. Nous utilisons du fromage frais, 100% mozzarella.**

# LES PIZZAS

## LES PIZZAS 🍕

MARGHERITA .....	<b>11,00 €</b> <i>Fond tomate, mozzarella, origan.</i>	SAVOYARDE .....	<b>14,50 €</b> <i>Fond crème fraîche, lardons, oignons, pommes de terre, fromage à raclette, origan.</i>
SAN MICHELE .....	<b>13,50 €</b> <i>Fond tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, crème fraîche ail et fines herbes, origan.</i>	CAPRA E MIELE .....	<b>13,00 €</b> <i>Fond crème fraîche, chèvre, amandes, miel, origan.</i>
CHEF .....	<b>14,00 €</b> <i>Fond tomate, mozzarella, oignons, fromage à raclette, lardons, œuf, origan.</i>	POULET .....	<b>14,00 €</b> <i>Fond tomate, mozzarella, poivrons, olives noires, poulet mariné à la provençale, origan.</i>
4 FROMAGES .....	<b>14,50 €</b> <i>Fond tomate, mozzarella, fromage à raclette, bleu, chèvre, origan.</i>	SAUMON .....	<b>16,00 €</b> <i>Fond crème, mozzarella, saumon frais, olives noires, origan.</i>
CALZONE .....	<b>13,00 €</b> <i>Fond tomate, mozzarella, jambon blanc, jaune d'œuf, origan.</i>	VENEZZIO .....	<b>16,00 €</b> <i>Fond tomate, aubergines grillées, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan, tomates confites.</i>
REINE .....	<b>13,00 €</b> <i>Fond tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de paris, origan.</i>	CHORIZO .....	<b>14,50 €</b> <i>Fond tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, olives noires, merguez, origan.</i>
BERGÈRE .....	<b>13,50 €</b> <i>Fond tomate, fromage de chèvre, oignons, jambon blanc, crème fraîche ail et fines herbes, origan.</i>	MARAÎCHÈRE .....	<b>15,00 €</b> <i>Fond tomate, aubergines grillées, poivrons, champignons de Paris, roquette, oignons rouges.</i>
BURRATA* .....	<b>16,00 €</b> <i>Fond tomate, jambon cru, burrata, roquette, tomates confites.</i>	MASSIMO .....	<b>16,00 €</b> <i>Fond tomate, viande hachée, œuf, crème fraîche ail et fines herbes, origan.</i>

# LES BURGERS

## LES BURGERS servis avec frites



SIMPLE



DOUBLE

TOUR CHEDDAR	18,50 €	21,00 €
<i>Salade, steak haché frais , tomates fraîches, oignons rouges, cheddar rouge, tranches de lard, sauce cheddar.</i>		
TOUR FOURME D'AMBERT	18,50 €	21,00 €
<i>Salade, steak haché frais , tomates fraîches, oignons rouges, fourme d'Ambert, sauce Chaource.</i>		
TOUR SAVOYARD	18,50 €	21,00 €
<i>Salade, steak haché frais , tomates fraîches, oignons rouges, fromage à raclette, sauce carbonara.</i>		
TOUR MORBIER	18,50 €	21,00 €
<i>Salade, steak haché frais , tomates fraîches, oignons rouges, tranches de lard, Morbier, sauce Chaource.</i>		
TOUR RUSTIQUE	18,50 €	21,00 €
<i>Salade, steak haché frais , tomates fraîches, oignons rouges, tranches de lard, emmental, œuf au plat, sauce Chaource.</i>		
TOUR BIQUETTE	18,50 €	21,00 €
<i>Salade, steak haché frais , tomates fraîches, oignons rouges, chèvre, sauce Chaource.</i>		
TOUR MAROILLES	18,50 €	21,00 €
<i>Salade, steak haché frais , tomates fraîches, oignons rouges, Maroilles, tranches de lard, sauce Chaource.</i>		

## CE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE !

**Pain frais** fabriqué par notre **artisan boulanger Éric Roy** et livré tous les jours.

Tranches de fromage **frais** / tomates **fraîches**

Oignons rouges **frais** / salade **fraîche**

Steak 180g frais 

**Sauces faites maison ! **



Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour / [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr) / l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La liste des allergènes est disponible sur demande / PRIX NETS.

# LE MENU ENFANT

JUSQU'À  
12 ANS

Quel restaurant vous propose un menu enfant pour faire le plein d'énergie et être en super forme ?

LA TOUR !

## LE MENU DES PETITS QUI ONT UN GRAND APPÉTIT !

11,00 €

### CHOISIS TON PLAT

- > STEAK HACHÉ  environ 120g
- > PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ environ 100g
- > PIZZA JAMBON / MOZZARELLA

#### TA GARNITURE

- Purée maison
- Ratatouille maison
- Frites

### ET TA BOISSON ?!

- > VERRE DE COCA-COLA
- > SIROP À L'EAU
- > VERRE DE JUS DE POMME
- > MINI TROPICO ORIGINAL 
- > DIABOLO

### QUEL DESSERT EST TON PRÉFÉRÉ ?!

- > COMPOTE DE POMME À BOIRE
- > SALADE DE FRUITS faite maison
- > COUPE 2 BOULES au choix

# LES FORMULES

## POUR TOUTE FORMULE COMMANDÉE

LE CAFÉ ..... **2,00 €**

1 BOISSON AU CHOIX ..... **3,80 €**

*Coca-Cola 33cl, eau plate ou gazeuse Velleminfroy 33cl, Carlsberg 25cl  
ou verre de vin 12,5cl (Coulanges-La-Vineuse rouge ou rosé ou Petit Chablis).*

## LE TOUR DU JOUR

LE MIDI, DU LUNDI AU DIMANCHE

**19,00 €**

- > ENTRÉE DU JOUR
- > PLAT DU JOUR AU CHOIX (viande ou poisson)
- > DESSERT DU JOUR

## LE TOUR EXPRESS

LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI,  
HORS JOURS FÉRIÉS

**16,00 €**

- > PLAT DU JOUR AU CHOIX (viande ou poisson)
- > DESSERT DU JOUR

## LE TOUR ESSENTIEL

LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI,  
HORS JOURS FÉRIÉS

**16,00 €**

- > ENTRÉE DU JOUR
- > PLAT DU JOUR AU CHOIX (viande ou poisson)

# LES GLACES

## LES COUPES

MAISON  
CARTE D'OR

LA COUPE CAFÉ OU CHOCOLAT OU CARAMEL LIÉGEOIS ..... 7,00 €

*Glace café, coulis café, chantilly ou glace chocolat, chocolat chaud, chantilly ou glace caramel, sauce caramel au lait, chantilly.*

LA COUPE PAVLOVA FRAMBOISE ..... 8,00 €

*Sorbet framboise, meringue, brisure de framboise, coulis fruits rouges, chantilly.*

LE BANANA SPLIT ..... 8,00 €

*Banane, glace vanille, fraise, chocolat, chocolat chaud, chantilly.*

LA TUTTI FRUTTI ..... 7,00 €

*Sorbet ananas, framboise, poire, salade de fruits frais, coulis de fruits rouges.*

LA COUPE TATIN SPÉCULOOS ..... 8,00 €

*Glace vanille, caramel, pommes caramélisées, sauce caramel au lait, biscuit spéculoos.*

LA BOUNTY ..... 7,00 €

*Glace noix de coco, chocolat noir, chocolat chaud, chantilly.*

LA COUPE MON CHÉRI ..... 8,00 €

*Glace cerise, chocolat chaud, cerises amarena, chantilly.*

LA FRUIT ROUGE ..... 8,00 €

*Glace fraise, sorbet framboise, cerise, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly.*

## LES PARFUMS AUX CHOIX

CRÈMES GLACÉES : vanille, fraise, chocolat noir, caramel, menthe éclats de chocolat, coco, café.

SORBETS : framboise, cerise, citron jaune, poire, ananas.

**Nos sorbets contiennent minimum 45% de fruits pour un goût intense !**

## LES COUPES ALCOOL

LE COLONEL ..... 9,00 €

*Sorbet citron jaune, vodka (2cl)*

L'AFTER EIGHT ..... 9,00 €

*Glace menthe, chocolat chaud, liqueur Mint's (2cl).*

L'IRISH ..... 9,00 €

*Glace café, chantilly, Baileys (2cl).*

LA POIRE ..... 9,00 €

*Glace poire, eau de vie de poire (2cl).*

LA PIÑA ..... 9,00 €

*Glace coco, glace ananas, rhum brun (2cl).*



### SUPPLÉMENTS

- Chantilly ..... 0,50 €
- Une boule ..... 1,90 €
- Une sauce ..... 0,50 €

# LES DESSERTS & BOISSONS CHAUDES

## LES DESSERTS

TIRAMISU .....	7,00 €
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON .....	7,00 €
PROFITEROLE VANILLE, CHOU CRAQUELIN .....	8,00 €
MOUSSE AU CHOCOLAT .....	7,00 €
CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, THÉ OU CHOCOLAT GOURMAND .....	8,00 €
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU AU NUTELLA & GLACE VANILLE .....	7,00 €
SALADE DE FRUITS FRAIS .....	7,00 €
FRAISES FRAÎCHES À LA CHANTILLY .....	5,00 €
CHOU CHANTILLY TOUT SIMPLEMENT .....	4,50 €
<i>Sauce caramel au lait</i>	
CAFÉ DOUCEUR 🌿100% Arabica .....	3,20 €
<i>Un café expresso accompagné d'un chou à la crème.</i>	
L'AFFOGATO 🌿100% Arabica .....	3,00 €
<i>Glace vanille arrosée d'un café expresso.</i>	

## LES BOISSONS CHAUDES



CAFÉ FLORIO 🌿Très corsé 🌿100% Arabica .....	2,40 €
DÉCAFÉINÉ 🌿Léger .....	2,30 €
THÉ VERT À LA MENTHE BIO 🌿Chine ⌚4 minutes .....	3,00 €
ROOÏBOS AUX ÉPICES 🌿Afrique du Sud ⌚4 minutes .....	3,00 €
THÉ NOIR GRAND EARL GREY 🌿Chine ⌚4 minutes .....	3,00 €
THÉ VERT AUX AGRUMES BIO 🌿Chine ⌚4 minutes .....	3,00 €
TISANE VERVEINE BIO ⌚4 minutes .....	3,00 €
CHOCOLAT CHAUD .....	4,00 €
CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS .....	4,50 €
<i>Café ou chocolat chaud, chantilly.</i>	
CAPPUCCINO .....	4,50 €
<i>Café allongé, mousse de lait.</i>	
IRISH COFFEE .....	9,00 €
<i>Café allongé, sucre de canne, whisky (4cl), chantilly.</i>	
CAFÉ FRANÇAIS .....	9,00 €
<i>Café allongé, sucre de canne, cognac (4cl), chantilly.</i>	

# LE PROGRAMME FIDÉLITÉ

## LE PRINCIPE & LES AVANTAGES

1 € → 1 POINT

À chaque passage en caisse **pour tout service à table, vous cumulez des points.**  
1 € dépensé = 1 point.

200 POINTS → -5 €

Vous alimentez une cagnotte et obtenez une **réduction automatique de 5 €** sur votre addition **dès 200 points cumulés.**

**-20% SUR LA VENTE À EMPORTER**

Tous les jours, toute l'année, vous bénéficiez de **-20% sur la vente à emporter** (sur présentation de votre carte fidélité).

Quel restaurant remercie ses clients avec un **super programme fidélité ?**

**LA TOUR !**



**LA TOUR**  
À LA HAUTEUR DEPUIS 1904

**Demandez la carte en ligne !**  
Sur [www.la-tour.restaurant](http://www.la-tour.restaurant)  
ou en scannant le QRCode.



# LA VENTE À EMPORTER & LA LIVRAISON



APPELEZ LE **03 86 52 31 46**  
et venez retirer votre  
commande à la tour. 

Commandez et **retirez vos pizzas artisanales** chaudes ou froides dans **le kiosque le plus proche de chez vous.**

- › **Jardin de Laborde :** Rue de Venoy 89000 Laborde
- › **Piedalloues :** 21, avenue de provence 89000 Auxerre

**Bénéficiez de 20% toute l'année sur la vente à emporter grâce à la carte de fidélité** (demandez-la sur notre site [www.la-tour.restaurant](http://www.la-tour.restaurant)).

Commandez via **Uber Eats** et **faites-vous livrer** le meilleur de notre restaurant directement chez vous !



**Chaude :** votre pizza fraîche est cuite en **3 minutes**, vous pouvez la **déguster tout de suite.**

**Froide :** votre pizza est prête en **30 secondes**, fraîche et prête **à cuire à la maison.**



*Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour / [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr) / l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La liste des allergènes est disponible sur demande / PRIX NETS.*