



BISTROT

LE TOURING

N O S S A L A D E S

SALADE AUX SAVEURS BASQUES - PUNTILLAS, CHORIZO, PIQUILLOS	/ 16.50€
SALADE CESAR	/ 16.50€
SALADE NIÇOISE	/ 15.50€
CARPACCIO DE TOMATES COEUR DE BOEUF, MOZZARELLA BURRATA ET PESTO DE BASILIC	/ 17€

N O S « P L A N C H E S » E N T R É E S À P A R T A G E R (SERVIES TOUTE LA JOURNÉE)

FOIE GRAS MAISON - TOAST BRIOCHÉ ET CONFITURE DU MOMENT	/ 18.50€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	/ 16€
DUO DE SAUMON MARINÉ ET FUMÉ, CRÈME AU YUZU	/ 17.50€
BRUSCHETTA À L'ASIAGO - SAUCE TOMATE AIL ET PERSIL	/ 16.50€
FILET DE SARDINE EN ESCABÈCHE MAISON	/ 15€

N O S P Â T E S

COQUILLETTES DE NOTRE ENFANCE REVISITÉES AUX SENTEURS DE TRUFFES	/ 21€
FETUCCINE ALLE VONGOLE	/ 22€
FETUCCINE À LA CORIANDRE, CAMARONES GÉANTS MARINÉS AU LAIT DE COCO, CURRY ET GINGEMBRE	/ 27€
FETUCCINE TOMATES BASILIC À NOTRE FAÇON	/ 17€

N O S P O I S S O N S

SEICHE À LA PLANCHA, COULIS DE TOMATE AU BASILIC	/ 19,50€
CAMARONES SNACKÉS - SAUCE VIERGE EPICÉE	/ 32€
SAUMON VAPEUR BIO - VIRGULE D'HUILE D'OLIVE	/ 22€
STEAK DE THON FAÇON TATAKI	/ 24€
RETOUR DE PÊCHE, POISSONS GRILLÉS	/ Prix selon arrivage

N O S V I A N D E S

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE	/ 19€
TARTARE DE BŒUF AUBRAC "À FAIRE SOI-MÊME" (POÊLÉ +1,50€)	/18.50€
PAVÉ DE RUMSTEAK CHAROLAIS - SAUCE AUX 2 POIVRES OU CHIMICHURRI	/ 21€
SUPRÊME DE VOLAILLE LABEL ROUGE MARINÉ AU CITRON VERT, CORIANDRE & CITRONNELLE	/ 21€
PLUMA DE PORC IBÉRIQUE - CONFITURE DE TOMATE À LA FLEUR DE THYM	/ 27€
PIÈCE DE BOEUF D'EXCEPTION	/ Prix selon arrivage

S N A C K I N G D E L U X E

LE BURGER DU BISTROT	/ 19.50€
LE CLUB ALBERT 1 ^{ER} (SERVI TOUTE LA JOURNÉE)	/ 16.50€
LE CROQUE AU DIAMANT NOIR (SERVI TOUTE LA JOURNÉE)	/ 15.50€

G A R N I T U R E S

(TOUS NOS PLATS SONT GARNIS - EN SUPPLÉMENT 2€)

RIZ SAUVAGE - PÂTES - POLENTE CRÉMEUSE - FRITES FRAÎCHES
RATATOUILLE - LÉGUMES VAPEUR OU POÊLÉS
POMMES DE TERRE GRENAILLES - SALADE

N O S D E S S E R T S

DESSERT DU JOUR	/ 7€
CAFÉ GOURMAND	/7.50€
ASSIETTE DE FROMAGES RAGUSA	/12.50€
FRUITS DU MOMENT DU TOURING	/ 10€
BABA AU RHUM PYRAT	/10.50€
TARTE CITRON REVISITÉE	/ 11€
FONDANT AU CHOCOLAT NOIR GUAYAQUIL, SAUCE CARAMBAR	/12€

TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANT CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN (EX : BLÉ, SEIGLE, ORGE...) CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS, OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS, POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS, ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES, SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA, LAIT ET PRODUIT À BASE DE LAIT (Y COMPRIS LE LACTOSE), FRUITS À COQUES (EX : AMANDES, NOISETTES, NOIX...), CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CÉLERI, MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE SÉSAME, ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES (DANS UNE CERTAINE QUANTITÉ), LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN, MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES. NOS PRODUITS SONT ESSENTIELLEMENT ISSUS DE PRODUCTEURS ET ARTISANS LOCAUX. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET U.E
T A X E S & S E R V I C E I N C L U S .