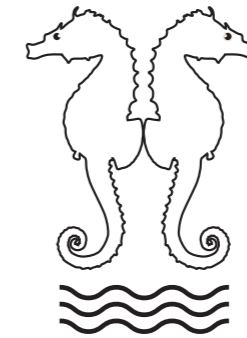




TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANT CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN (EX : BLÉ, SEIGLE, ORGE...) CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS, OEUFS ET PRODUITS À BASE D'OEUFS, POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS, ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES, SOJA ET PRODUITS 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 UE  
T A X E S & S E R V I C E I N C L U S .



 **les Collectionneurs**  
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs



BISTROT

LE TOURING

\*\*\*\*\*

## LES ENTRÉES - SOLO OU À PARTAGER

(\* Servies toute la journée)

TERRINE DE CAMPAGNE DU VAR*	/ 9€
LÉGUMES GRILLÉS À LA PLANCHA ET MOZZARELLA BURATTA	/ 14€
FOIE GRAS MI-CUIT «MAISON», CHUTNEY POMME POIRE ÉPICÉ*	/ 21€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE*	/ 20€
SARDINES MILLESIMÉES*	/ 13€
CLUB BLINI AU SAUMON, CRÈME À L'ANETH*	/ 13€
BRUSCHETTA AUX CHAMPIGNONS DES BOIS, AIL ET PERSIL*	/ 11€
COUTEAUX À LA PLANCHA EN PERSILLADE (SELON ARRIVAGE)	/ 15€
SALADE NIÇOISE	/ 17€
SALADE COBB (salade / tomates / poivrons / oeuf / croutons / oignons rouges / poulet mariné aux herbes)	/ 18€

## LES PÂTES

COQUILLETTES REVISITÉES DE NOTRE ENFANCE AU JAMBON ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ	/ 24€
LINGUINI «ALLE VONGOLE»	/ 22€
PASTACIUTTA ITALIANA SAUCE TOMATE, OIGNONS, BASILIC	/ 18€
FETUCCINE «AL GORGONZOLA»	/ 19€

## CÔTÉ TERRE

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE	/ 23€
BURGER DU TOURING	/ 20€
SAUCISSE DE MORTEAU AUX LENTILLES	/ 18€
ANDOUILLETTE AAAAA GRILLÉE	/ 19€
ENTRECÔTE GRILLÉE À LA PLANCHA, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	/ 25€
JOUES DE BŒUF BRAISÉES AU VIN ROUGE, CAROTTES FONDANTES ET PATATE DOUCE	/ 21€

## CÔTÉ MER

BOURRIDE DE LOTTE ET SES PETITS LÉGUMES	/ 25€
ENCORNET À LA PLANCHA, SAUCE ESCABÈCHE, RISOTTO JUS DE CRUSTACÉS	/ 21€
DORADE DE MÉDITERRANÉE À LA PROVENCALE ET SON TIAN DE LÉGUMES	/ 22€
SOLE MEUNIÈRE (SELON ARRIVAGE)	/ 41€

## PLATS DU JOUR

### LUNDI

MOULES POULETTE  
FRITES À VOLONTÉ

### MARDI

DAUBE DE BŒUF,  
PÂTES FRAICHES

### MERCREDI

POT AU FEU  
« GRAND-MÈRE »

### JEUDI

CHOUCROUTE DE JARRET  
DE PORC AU RIESLING

### VENDREDI

AÏOLI « MAISON » À VOLONTÉ

### SAMEDI

« SURPRISE DU CHEF »

## ACCOMPAGNEMENTS

(Tous nos plats sont garnis - en supplément 3€)

- FRITES FRAÎCHES MAISON -
- GRATIN DAUPHINOIS -
- PETITS LÉGUMES CROQUANTS -
- PÂTES - RIZ -

## DESSERTS

DESSERT DU JOUR	/ 7€
CAFÉ GOURMAND	/ 8€
ASSIETTE DE FROMAGES RAGUSA	/ 12€
FRUITS DU MOMENT DU TOURING	/ 10€
POIRE POCHÉE FACON "BELLE HÉLÈNE"	/ 9€
TIRAMISU <i>Speculoos et Poire Caramélisée</i>	/ 11€
FONDANT AU CHOCOLAT NOIR <i>Cœur coulant chocolat blanc et framboise</i>	/ 12€