



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, NOI-
SETTES, 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 .



 **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 BURRATA	/ 14€
PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE	/ 20€
BRUSCHETTA AUX CHAMPIGNONS DES BOIS, JAMBON CRU ET PISTOU	/ 13€
COUTEAUX À LA PLANCHA ET PERSILLADE	/ 15€
MELON ET JAMBON CRU, RÉDUCTION DE PORTO	/ 14€
TARTARE DE THON DU TOURING (MANGUE, CEBETTE, GINGEMBRE ET VINAIGRETTE AU SÉSAME)	/ 21€
SALADE NIÇOISE	/ 17€
VÉRITABLE SALADE CÉSAR	/ 18€
SALADE FRAÎCHEUR (cigale de mer / agrumes / cebette et tomates)	/ 20€

← PÂTES & RISOTTO →

RISOTTO AUX CRUSTACÉS, SAINT-JACQUES ET GAMBAS	/ 24€
LINGUINI «ALLE VONGOLE»	/ 22€
LINGUINI DU CHEF (moules, palourdes, calamars, gambas, herbes fraîches)	/ 23€
FETUCCINE «AL GORGONZOLA»	/ 19€

← CÔTÉ TERRE →

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE	/ 23€
BIG BURGER DU TOURING	/ 20€
TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE	/ 18€
TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE	/ 20€
ANDOUILLETTE AAAAA GRILLÉE	/ 19€
ENTRECÔTE GRILLÉE À LA PLANCHA	/ 25€
DEMI COQUELET GRILLÉ, jus au thym	/ 22€

HUÎTRES

6 FINES DE CLAIRES N° 3	/ 14 €
6 SPÉCIALES N°2	/ 18 €
6 HUITRES GILLARDEAU N°3	/ 28 €

← CÔTÉ MER →

CIOPPINO (encornets, moules, palourdes, filets de poisson, sauce tomate)	/ 23€
LOUP ENTIER GRILLÉ À LA PLANCHA ET SA SAUCE VIERGE	/ 24€
DORADE DE MÉDITERRANÉE À LA PROVENCALE ET SON TIAN DE LÉGUMES	/ 24€
TATAKI DE THON AUX CACAHUÈTES	/ 24€

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

- FRITES FRAÎCHES MAISON - GRATIN DE COURGETTES - LÉGUMES CROQUANTS - LINGUINI- RIZ SAUVAGE -

PLATS DU JOUR

(Uniquement le midi - 15€)

LUNDI

MOULES POULETTE
FRITES

MARDI

FAUX-FILET DE BŒUF,
SAUCE AU POIVRE

MERCREDI

BOURRIDE
DE LOTTE

JEUDI

LINGUINI ET SAUCISSES
PÉRUGINES À LA TOMATE

VENDREDI

AÏOLI

MENU ENFANT - 12 €

STEACK HACHÉ *
OU
FILET DE POISSON *
OU
ASSIETTE DE PÂTES
2 BOULES DE GLACE

*Garniture au choix

DESSERTS

DESSERT DU JOUR	/ 7€
CAFÉ GOURMAND	/ 8€
ASSIETTE DE FROMAGES RAGUSA	/ 12€
SALADE DE FRUITS	/ 9€
FRUITS DU MOMENT	/ 10€
GAUFRE DU TOURING, CHANTILLY	/ 8€
TIRAMISU Nutella, Speculoos, framboise	/ 11€
FONDANT AU CHOCOLAT BLACK & WHITE Chocolat blanc et coeur chocolat noir	/ 12€