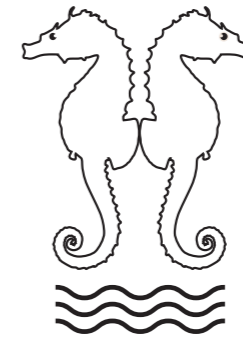




TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES  
DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANT  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN (EX : BLÉ, SEIGLE, ORGE...)  
CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS, OEUFS  
ET PRODUITS À BASE D'OEUFS, POISSONS ET PRODUITS À BASE  
DE POISSONS, ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES, SOJA  
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 & SALADES

TERRINE DE CAMPAGNE DU VAR	/ 9€
LÉGUMES GRILLÉS À LA PLANCHA ET MOZZARELLA BURRATA	/ 14€
FOIE GRAS MI-CUIT AU CHALUMEAU, TOASTS ET CHUTNEY	/ 19€
PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE	/ 20€
BRUSCHETTA CHÈVRE ET MIEL	/ 13€
TARTARE DE THON DU TOURING (mangue, cebette, gingembre, et vinaigrette au sésame)	/ 21€
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS	/ 15€
SOUPE DE POISSONS	/ 14€
SALADE CÉSAR (poulet grillé, salade, tomates cerises, bacon, copeaux de parmesan, croutons, anchoix, oeufs, véritable sauce César )	/ 18€
SALADE ITALIENNE (jambon cru, billes de mozza, olives, caprons tiges, tomates cerises, échalotes)	/ 17€
SALADE «TOURING» (saumon fumé, feta, crevettes , tomates cerises, avocat, cebette)	/ 20€

PÂTES & RISOTTO

RISOTTO CRÉMEUX AUX CRUSTACÉS, SAINT-JACQUES ET GAMBAS	/ 25€
LINGUINI «ALLE VONGOLE»	/ 22€
LINGUINI DU CHEF (moules, palourdes, calamars, gambas, herbes fraîches)	/ 23€
MINI PENNE «ALL ARRABBIATA»	/ 16€

CÔTÉ TERRE

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE	/ 23€
BIG BURGER DU TOURING	/ 20€
FOIE DE VEAU déglacé au vinaigre de framboise	/ 18€
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE	/ 19€
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE	/ 19€
CÔTE DE VEAU, cuite à basse température, jus corsé	/ 25€
FILET DE BŒUF GRILLÉ, SAUCE POIVRE	/ 32€

HUÎTRES

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

CÔTÉ MER

DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE D'HERBES	/ 20€
CIOPPINO (encornets, moules, Saint-Jacques, 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 - RATATOUILLE - LINGUINI-  
 LÉGUMES CROQUANTS - RIZ SAUVAGE -

PLATS DU JOUR

(Uniquement le midi - 15€)

LUNDI

MOULES POULETTE  
 FRITES

MARDI

BAVETTE DE BOEUF  
 À L'ÉCHALOTE

MERCREDI

ASSIETTE DU PÊCHEUR

JEUDI

TAJINE D'AGNEAU,  
 CITRON CONFIT ET OLIVES

VENDREDI

AÏOLI

MENU ENFANT - 12 €

STEAK HACHÉ \*  
 OU  
 FILET DE POISSON \*  
 OU  
 ASSIETTE DE PÂTES  
 2 BOULES DE GLACE

\*Garniture au choix

DESSERTS

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