



## LES ENTRÉES & SALADES


**CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES, JEUNES POUSSES ET BURRATINA / 16€**


**GRAVLAX DE SAUMON À L'ANETH / 18€**

 **BRUSCHETTA DE MOZZARELLA BUFFALA ET JAMBON CRU / 14€**

**PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE / 20€**


**TARTE TATIN DE TOMATE, CHEVRE ET BASILIC / 14€**

 **SALADE CÉSAR / 18€**  
(Poulet, salade, tomates cerises, chips de jambon cru, copeaux de parmesan, croutons, anchois, oeuf parfait, croûtons, sauce César )


 **SALADE ITALIENNE (jambon cru, burratina, pesto, tomates cerises, parmesan) / 17€**

**SALADE DE GAMBAS FAÇON THAÏ / 20€**  
(Gambas, vinaigrette exotique, cacahuètes, mangue, cébette, tomates cerises, pousses de soja, légumes croquants)

### QUELQUES SAVEURS ASIATIQUES...

 **NIGIRI (2 PIÈCES)**  
Fine tranche de poisson cru posée sur un canapé de riz.

- THON 6 €
- SAUMON 5 €
- CREVETTES 5 €

 **CALIFORNIA (8 PIÈCES)**  
Maki roulé à l'envers avec graines de sésame.

- SAUMON ET AVOCAT 10 €
- THON ET AVOCAT 10 €

 **BÔ BUN BŒUF 18 €**

### HUITRES

6 FINES DE CLAIRES N° 3 / 14 €

6 SPÉCIALES N°2 / 18 €

6 HUITRES GILLARDEAU N°3 / 28 €

### PLATS DU JOUR

- 15€ -




**FORMULE DU JOUR**  
**PLAT ET DESSERT DU JOUR**


- 19 € -



*DU LUNDI AU VENDREDI MIDI*


**NOUVEAU** Les plats précédés d'un icône  sont servis en continu du midi à la fin du service du soir afin de vous permettre une dégustation tout au long de la journée !

## VIANDES

MAGRET DE CANARD LAQUÉ AU SOJA, MOUSSELINE DE CAROTTES ET POMME GAUFRETTE	28 €
CÔTELETTES D'AGNEAU, JUS AU THYM, PANISSE AUX OLIVES ET LÉGUMES RÔTIS	24 €
 BURGER DU TOURING, FRITES ET SALADE	20 €
ENTRECÔTE, SAUCE POIVRE, FRITES ET SALADE	28 €
ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE, LINGUINI SAUCE TOMATE	23 €

## TARTARES

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE, FRITES ET SALADE (câpres, cornichons, échalotes, persil, jaune d'oeuf)	19 €
TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE, FRITES ET SALADE (parmesan, tomates séchées, olives, pesto, pignons, échalotes)	19.50 €
SUPPLÉMENT POÊLÉ + 1 €	

 TARTARE DE THON AUX SAVEURS D'ASIE (mangue, coriandre, gingembre, cebette, soja, sésame)	21 €
--	------

## POISSONS

PAVÉ DE BAR, JUS CORSÉ AUX OLIVES TAGGIASCHE, TIAN DE LÉGUMES ET RIZ SAUVAGE	24 €
MI-CUIT DE THON AUX DEUX SÉSAMES MOUSSELINE DE PATATES DOUCES AUX ZESTES DE CITRON VERT	25 €
DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE CHORIZO, PIPERADE ET RIZ SAUVAGE	23 €
RETOUR DE PÊCHE : POISSON GRILLÉ, LÉGUMES RÔTIS ET RIZ SAUVAGE - NOUS CONSULTER -	

## PÂTES ET RISOTTOS

PENNE AUX LÉGUMES DU SOLEIL (légumes, basilic, pignons)	17 €
LINGUINE AU HOMARD (homard entier, tomates cerises, basilic)	45 €
RISOTTO AUX GAMBAS, CITRON CONFIT	25 €

### \* ACCOMPAGNEMENTS

- RIZ SAUVAGE - PENNE - LINGUINE -  
- FRITES - SALADE - LÉGUMES RÔTIS -  
- PIPERADE -

### MENU ENFANT - 12 €



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

\*Garniture au choix

## DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE	/ 12€
DESSERT DU JOUR	/ 7€
MOUSSE AU CHOCOLAT	/ 8€
GAUFRE DU TOURING, CHANTILLY	/ 8€
CAFÉ GOURMAND	/ 8.50 €
FRUITS DU MOMENT	/ 10€
TARTE CITRON DU CHEF	/ 10€
FONDANT AU CHOCOLAT NOIR, GLACE VANILLE	/ 11€