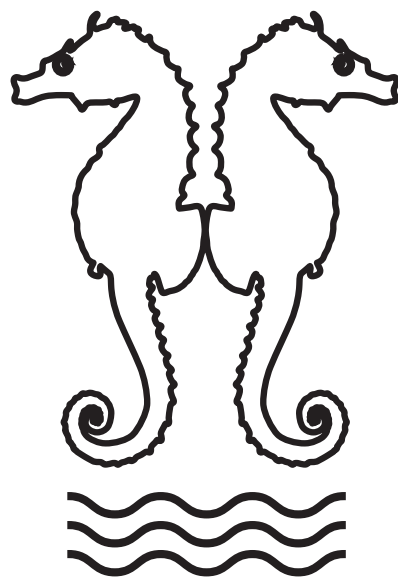


LE TOURING



BISTROT  
FRUITS  
DE MER

# Entrées

PLANCHE DE CHARCUTERIE,  
SAINT MARCELLIN RÔTI AUX AMANDES ET MIEL

PLATTER OF CHARCUTERIE AND ROASTED SAINT MARCELLIN CHEESE WITH ALMONDS AND HONEY

- 25€ -

PIZZETTA TRUFFE ET JAMBON CRU

PIZZETTA WITH TRUFFLES AND RAW HAM

- 18€ -

CROUSTILLANT DE CHÈVRE MIEL ET THYM, LARD FUMÉ

CRUNCHY GOAT CHEESE WITH HONEY AND THYME, SMOKED BACON

- 17€ -

SAINT JACQUES SNACKÉES,  
MOUSSELINE DE PANAIS AUX NOISETTES TORRÉFIÉES ET SON JUS CORSÉ

SEARED SCALLOPS, PARSNIP MOUSSELINE WITH ROASTED HAZELNUTS AND ITS FULL-BODIED JUICE

- 19€ -

VELOUTÉ DE CAROTTES, CACAHUÈTES, LAIT DE COCO ET SES GAMBAS

CREAM OF CARROTS, PEANUTS, COCONUT MILK AND PRAWNS

- 18€ -

# *Côté Mer*

RETOUR DE PÊCHE - PRIX SELON ARRIVAGE -

FISH OF THE DAY - PRICES ACCORDING TO ARRIVALS

POULPES GRILLÉS,  
BETTERAVE, CONDIMENT KUMQUAT ET JUS AU CRANBERRY

GRILLED OCTOPUS, BEETROOT, KUMQUAT CONDIMENT AND CRANBERRY JUICE

- 35€ -

LOTTE RÔTIE AUX DOUCES ÉPICES, BEURRE DE CAROTTE,  
MOUSSELINE DE PATATE DOUCE / LEGUMES

ROASTED MONKFISH WITH MILD SPICES, CARROT BUTTER, SWEET POTATO MOUSSELINE / VEGETABLES

- 29€ -

# *Pâtes et Risotto*

RISOTTO SAINT JACQUES ET CHORIZO

SCALLOPS AND CHORIZO RISOTTO

- 32€ -

RISOTTO DEMI-HOMARD

HALF LOBSTER RISOTTO

- 35 € -

GAMBAS ET SES RAVIOLES DANS SA NAGE CRÉMEUSE

GAMBAS AND ITS RAVIOLI IN ITS CREAMY BROTH

- 29€ -

LINGUINE À LA TRUFFE ET PECORINO

LINGUINE WITH TRUFFLES AND PECORINO

- 35€ -

LINGUINE HOMARD ET SA BISQUE

LINGUINE WITH LOBSTER AND ITS BISQUE

- 55€ -

# Côté Terre

## TARTARE DE BOEUF, FRITES ET SALADE

(ÉCHALOTES, CÂPRES, CORNICHONS, PERSIL, JAUNE D'OEUF)

BEEF TARTARE, FRIES AND SALAD (SHALLOTS, CAPERS, PICKLES, PARSLEY, EGG YOLK)

- 21€ -

(SUPP POÊLÉ / IF FRIED : +2€)

## PULLED PORK BURGER

( PULLED PORK MAISON, CRÈME AUX HERBES , OIGNONS PICKLES, CHEDDAR, POITRINE FUMÉE)

(HOMEMADE PULLED PORK, HERB CREAM, PICKLED ONIONS, CHEDDAR, SMOKED BACON)

- 25€ -

## FAUX-FILET DE VEAU, TAGLIATELLES FRAÎCHES SAUCE MORILLE, ROQUETTE ET PARMESAN

VEAL SIRLOIN WITH FRESH TAGLIATELLE, MOREL MUSHROOM SAUCE, PARMESAN ROCKET SALAD

- 28€ -

## SOURIS D'AGNEAU CONFITE

## MOUSSELINE DE PATATE DOUCE ET SES LÉGUMES GLACÉS

BRAISED LAMB SHANK, SWEET POTATO MOUSSELINE AND GLAZED VEGETABLES

- 29€ -

## SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI, GNOCCHI TRUFFÉS ET SON JUS CORSÉ

ROASTED CHICKEN SUPREME, TRUFFLED GNOCCHI AND ITS FULL-BODIED JUICE

- 26€ -

## CÔTE DE BOEUF POMMES GRENAILLES, ROQUETTE ET SON JUS CORSÉ

PRIME RIB OF BEEF, POTATOES ARUGULA AND ITS JUICE

- 42€ -

**MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU (- 12 ANS) - 15€**

STEAK HACHÉ OU FILET DE POISSON OU LINGUINE SAUCE TOMATE

GROUND BEEF OR FISH FILLET OR LINGUINE WITH TOMATO SAUCE

GARNITURE : FRITES OU PÂTES / SIDES : FRIES OR PASTA

2 BOULES DE GLACE / 2 SCOOPS OF ICE CREAM

SIROP À L'EAU / WATER WITH SYRUP

**MENU DU TOURING - 39€**

TOUS LES JOURS MIDI ET SOIRS (SAUF JOURS FÉRIÉS)  
EVERY DAY FOR LUNCH & DINER (EXCEPT ON BANK HOLIDAYS)  
- PAS DE MODIFICATION POSSIBLE - NO CHANGE ALLOWED

CROUSTILLANT DE CHÈVRE MIEL ET THYM, LARD FUMÉ

CRISPY GOAT CHEESE WITH HONEY AND THYME, SMOKED BACON

OU

VELOUTÉ DE CAROTTES, CACAHUËTES, LAIT DE COCO ET SES GAMBAS

CARROT AND PEANUT CREAM WITH COCONUT MILK AND PRAWNS

-----

GAMBAS ET SES RAVIOLES DANS LEUR NAGE CRÉMEUSE

GAMBAS AND RAVIOLI IN ITS CREAMY SAUCE

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI, GNOCCHI TRUFFÉS ET SON JUS CORSÉ

SUPREME OF ROASTED CHICKEN, TRUFFLED GNOCCHI AND ITS FULL-BODIED JUICE

-----

BRIOCHE PERDUE, CARAMEL BEURRE SALÉ, CHANTILLY

FRENCH TOAST BRIOCHE WITH SALTED BUTTER CARAMEL WHIPPED CREAM

OU

CAFÉ GOURMAND

GOURMET COFFEE

**PLAT DU JOUR / DAILY SPECIAL - 16.50€**

**PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR - 22€**

DAILY SPECIAL + DESSERT OF THE DAY

DU LUNDI AU VENDREDI LE MIDI UNIQUEMENT - FROM MONDAY TO FRIDAY ONLY FOR LUNCH

# *Ecailler*

NOTRE ÉCAILLÈRE VOUS PROPOSE DU MARDI AU DIMANCHE MIDI :

## **HUITRES / OYSTERS**

6 FINES DE CLAIRES N°3 - 14€

6 SPÉCIALES N° 2 - 18€

6 HUITRES GILLARDEAU N°3 - 28€

BOUQUET DE 6 CREVETTES ROSES 40/60 / SCHRIMPS - 9€

TOURTEAU ENVIRON 500GR / EDIBLE CRAB - 21€

HOMARD 450GR ENVIRON / LOBSTER - 45€

## **PLATEAU TOURING**

(2 PERSONNES) - 90€

6 HUITRES FINES DE CLAIRES N°3, 6 SPÉCIALES N°2, 6 PALOURDES, 6 LANGOUSTINES,  
6 CREVETTES ROSES, 6 MOULES, CREVETTES GRISES, BULOTS, BIGORNEAUX

6 OYSTERS 'FINE DE CLAIRES N°3', 6 'OYSTERS SPECIALES N°2', 6 CLAMS, 6 LANGOUSTINES,  
6 PINK SCHRIMPS, 6 MUSSELS, GREY SCHRIMPS, WHELKS, PERIWINKELS

## **ROYAL TOURING**

(4 PERSONNES ) - 230€

9 FINES DE CLAIRES N°3, 9 SPÉCIALES N° 2 , 6 HUITRES GILLARDEAU N°3,  
8 LANGOUSTINES, 12 AMANDES, 12 PALOURDES, 12 CREVETTES ROSES, 8 MOULES,  
1 HOMARD, 1 TOURTEAU, BULOTS, CREVETTES GRISES, BIGORNEAUX

9 OYSTERS 'FINE DE CLAIRES N°3', 9 OYSTERS 'SPECIALES N°2', 6 OYSTERS 'GILLARDEAU N°3', 8 LANGOUSTINES, 12 CLAMS, 12  
COCKLES, 12 PINK SCHRIMPS, 8 MUSSELS, 1 LOBSTER, 1 EDIBLE CRAB, GREY SCHRIMPS, WHELKS, PERIWINKELS

# *Sushi*

NOTRE MAÎTRE SUSHI VOUS PROPOSE DU MARDI AU DIMANCHE MIDI :

**NIGIRI (2 PIÈCES)**

THON / TUNA - 6€

SAUMON / SALMON - 5€

CREVETTE / SHRIMP - 5€

**CALIFORNIA (8 PIÈCES)**

SAUMON ET AVOCAT / SALMON AND AVOCADO - 11€

THON ET AVOCAT / TUNA AND AVOCADO - 11€

# Desserts

DESSERT DU JOUR - 8€

DESSERT OF THE DAY

CAFÉ GOURMAND - 9€

GOURMET COFFEE

SAINT MARCELLIN RÔTI AU MIEL ET AMANDES - 8€

ROASTED SAINT MARCELLIN CHEESE WITH HONEY AND ALMONDS

GAUFRE DU TOURING (NUTELLA OU SUCRE), CHANTILLY - 8€

THE TOURING WAFFLE (NUTELLA OR SUGAR), WHIPPED CREAM

BRIOCHE PERDUE Caramel BEURRE SALÉ CHANTILLY - 9€

FRENCH TOAST BRIOCHE WITH SALTED BUTTER CARAMEL WHIPPED CREAM

MILLEFEUILLE CARAMEL RHUM VANILLE ET FÈVE DE TONKA - 11€

VANILLA RUM AND TONKA BEAN CARAMEL MILLEFEUILLE

MI-CUIT CHOCOLAT NOIR GLACE PRALINÉ - 12€

SEMI-COOKED DARK CHOCOLATE PRALINE ICE CREAM

# Glaces

COUPE DE GLACE GROM - 2 BOULES / 2 SCOOPS OF ICE CREAM

- 5.50€ -

COUPE DE GLACE GROM - 3 BOULES / 3 SCOOPS OF ICE CREAM

- 8€ -

SUPPLÉMENT CHANTILLY (WHIPPED CREAM) - 1€

## PARFUMS / ICE CREAM FLAVORS

*FRAISE, CITRON, FRAMBOISE, PISTACHE, NOISETTE, STRACCIATELLA,  
VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CRÉMA DI GROM*

STRAWBERRY, LEMON, RASPBERRY, PISTACHIO, HAZELNUT, STRACCIATELLA,  
VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, CREMA DI GROM



## - LE TOURING -

OUVERT TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR

1 QUAI ALBERT 1ER - 83700 SAINT RAPHAEL - 04.94.550.150 - WWW.LETOURING.FR

 **les Collectionneurs**  
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs



TOUS NOS PRIX SONT EN €UROS TTC - SERVICE COMPRIS / PRICES ARE IN €UROS - VAT INCLUDED