



Bienvenue au Café Touring. On y sert une cuisine généreuse et traditionnelle aux spécialités françaises où prime la qualité des produits. La convivialité et la simplicité sont au cœur de nos priorités. Ici, vous partagez, en famille ou entre amis, le plaisir que procure une belle et bonne table.

Welcome to Cafe Touring. We serve a genuine and traditional cuisine from France prepared with quality products. Our priority is that you have a warm and simple experience in our restaurant, where you can enjoy special moments with friends and family.

# LES ENTRÉES

|  |                      |
|--|----------------------|
| Œufs mayo .....  | 9                    |
| Mayonnaise eggs  |                      |
| Escargots à la bourguignonne .....   | 6pcs /12   12pcs /15 |
| Snail "à la bourguignonne"   |                      |
| L'os à moelle et son pain de campagne .....                                      | 12.5                 |
| Marrow bone with traditional bread   |                      |
| Gravelax de saumon crème aneth et ses blinis .....                               | 17                   |
| Salmon gravelax with dill cream and blinis                                       |                      |
| Velouté du moment .....  | 12                   |
| Soup of the day  |                      |
| Pâté en croûte (canard, porc, poulet et amandes) et ses condiments, salade ..... | 13.5                 |
| Pâté en croûte (duck, pork, chicken almonds) with condiments, salad              |                      |
| Camembert rôti et ses mouillettes, salade .....                                  | 14                   |
| Roasted Camembert with dipping soldiers and salad                                |                      |

# LES SALADES

|  |      |
|--|------|
| La César .....   | 19   |
| Salade romaine, poulet, croûtons, parmesan, tomates cerises, œuf mollet,<br>véritable sauce César  |      |
| Romaine salad, chicken, croutons, parmesan, cherry tomatoes, soft-boiled egg, real Cesar sauce   |      |
| La Niçoise .....   | 19.5 |
| Salade, tomates, poivrons, oignons, céleri, œuf dur, radis, filets d'anchois,<br>thon, olives noires et huile d'olive                          |      |
| Salad, tomatoes, bell peppers, onions, celery, hard-boiled egg, radishes, anchovy fillet, tuna, black<br>olives, and olive oil soya and prawns |      |

# LA VIANDE

|   |    |
|---|----|
| Côte de veau à la milanaise, linguine sauce tomate .....  | 32 |
| Milanese veal escalope with tomato linguini   |    |
| Entrecôte, frites, salade, une sauce au choix .....   | 31 |
| Entrecôte, fries, salad, choice of sauce  |    |
| Burger du Touring .....   | 27 |
| Steak de Galice, tomates, oignons, laitue, cheddar et frites  |    |
| Touring's Burger, Galice dry aged steak, tomatoes, onions, cheddar cheese, fries, salad                   |    |
| Burger du Touring XL .....  | 33 |
| 2 steaks de Galice, tomates, oignons, laitue, cheddar et frites   |    |
| Touring's Burger, 2 Galice steaks, tomatoes, onions, cheddar cheese, fries, salad                         |    |
| Le parmentier de canard, cœur de sucrine .....  | 26 |
| Duck Parmentier, little gem lettuce heart   |    |
| Côtelettes d'agneau, pommes de terre grenaille en persillade,<br>Jus réduit au thym et ses panisses ..... | 28 |
| Duck Parmentier, little gem lettuce heart   |    |
| Tartare de bœuf, frites, salade .....   | 23 |
| Beef tartare, fries, salad  |    |

# LA PÊCHE

|   |    |
|---|----|
| St Jacques, risotto au chorizo .....                                    | 28 |
| Scallops, chorizo risotto   |    |
| Pavé de saumon, fondue de poireaux, pommes de terre, beurre blanc ..... | 27 |
| Salmon fillet, leek fondue, and potatoes, white butter sauce            |    |
| Dos de cabillaud, légumes croquants, sauce vierge .....                 | 29 |
| Cod fillet, crisp vegetables, vierge sauce                              |    |
| Sole meunière ou à la plancha, une garniture au choix .....             | 55 |
| "Sole meunière", 1 side of your choice                                  |    |

# LES ACCOMPAGNEMENTS +5€

Riz Basmati, Frites fraîches, Poêlée de pommes de terre et champignons, Purée,  
Légumes glacés, Sucrine, Veggie César (+1€)

Basmati rice, Fresh fries, Sauted potatoes and mushrooms, Mashed potatoes,  
Glazed vegetables, Gem lettuce, Romaine veggie salad (+1€)

# LES SAUCES +2€

Poivre, Morilles, Echalotes, Beurre blanc

Pepper, Morels, Shallots, White butter sauce

## À PARTAGER OU NON

Deux accompagnements au choix

Côte de bœuf, découpe à table ..... 95

Prime rib of beef, live sliced, 2 sides of your choice

Poulet fermier pour 2 personnes, uniquement le week-end ..... 69

Farm chicken for 2 people (weekends only), 2 sides of your choice

## LES PÂTES

Tagliatelles aux champignons, ricotta ..... 28

Mushroom tagliatelle with ricotta

Linguine à la truffe ..... 31

Truffle linguini

Linguine au 1/2 homard ..... 37

1/2 Lobster linguini

Linguine au homard entier ..... 55

Lobster linguini

## MENU ENFANT +15€

Filet de poisson ou Steack haché

Filet of fish or minced steak

Accompagnement au choix

Side of your choice

1 boule de glace

1 ice cream scoop

# LES DESSERTS

|   |    |
|---|----|
| Mont-blanc crème de marrons fruits rouges ..... | 9  |
| Mont-Blanc with chestnut cream and red berries  |    |
| Tarte au citron meringuée .....                 | 9  |
| Lemon meringue pie                              |    |
| Baba au rhum .....                              | 10 |
| Rum baba  |    |
| Profiteroles .....                              | 12 |
| Profiteroles                                    |    |
| Crème brûlée vanille cannelle .....             | 9  |
| Vanilla and cinnamon crème brûlée               |    |
| Assiette gourmande .....                        | 8  |
| Gourmet plate                                   |    |
| Crêpes Grand Marnier .....                      | 12 |
| Grand Marnier crêpes                            |    |
| Assiette de fromages .....                      | 12 |
| Cheese platter                                  |    |

# LES GLACES artisanales

|                |     |
|----------------|-----|
| 1 boule .....  | 3   |
| 1 scoop        |     |
| 2 boules ..... | 5.5 |
| 2 scoops       |     |
| 3 boules ..... | 8   |
| 3 scoops       |     |

Nos glaces peuvent être arrosées d'un digestif sur demande  
Ask for a liquor on your ice cream



Ouvert tous les jours midi et soir

1 Quai Albert 1er - 83700 Saint-Raphaël - 04.94.55.01.50 - [www.letouring.fr](http://www.letouring.fr)

Open every day for lunch and dinner

1 Quai Albert 1er - 83700 Saint-Raphaël - 04.94.55.01.50 - [www.letouring.fr](http://www.letouring.fr)

Suivez-nous :

@brasserie\_cafe\_touring

