



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

L'œufs mayo 9.00
Mayonnaise eggs

Les escargots à la bourguignonne 6 pcs /12.00 | 12 pcs /15.00
Snail "à la bourguignonne"

Le poireaux vinaigrette, façon mimosa 11.00
Leeks with vinaigrette, mimosa style

L'os à moelle et son pain de campagne 12.50
Marrow bone with traditional bread

Le camembert rôti et ses mouillettes, salade 14.00
Roasted Camembert with breadsticks and salad

Le gravelax de saumon crème aneth et ses blinis 17.00
Salmon gravelax with dill cream and blinis

LES SALADES

La salade César 19.00
Salade romaine, poulet, croûtons, parmesan, tomates cerises, œuf mollet,
véritable sauce caesar
Romaine salad, chicken, croutons, parmesan, cherry tomatoes, soft-boiled egg, real caesar sauce

La salade de chèvre chaud 19.00
Mesclun, tomates cerises, chèvre, miel, noix, pickles, vinaigrette
Mesclun, cherry tomatoes, goat's cheese, honey, walnuts, pickles, vinaigrette

À PARTAGER OU NON

Deux accompagnements au choix

La côte de bœuf, découpe à table 95.00
Prime rib of beef, live sliced, 2 sides of your choice

LES VIANDES

Le tartare de bœuf, frites, salade 23.00
Beef tartare, fries, salad

Le burger Pulled Pork, frites..... 25.00
Porc effiloché et mariné au Jack Daniels, tomates, oignons, laitue, cheddar, crème aux herbes
Jack Daniels marinated pulled pork, tomatoes, onions, lettuce, cheddar cheese, herb cream

Le burger du Touring, frites 27.00
Steak de Galice, tomates, oignons, laitue, cheddar et frites (supplément bacon 1€)
Touring's Burger, Galice dry aged steak, tomatoes, onions, cheddar cheese, fries, salad (extra bacon 1€)



Le parmentier de canard, cœur de sucrine 26.00
Duck Parmentier, little gem lettuce heart

Les côtelettes d'agneau, pommes de terre grenaille en persillade,
jus réduit au thym et ses panisses 28.00
Lamb chops, new potatoes with parsley, thyme sauce and panisse provençal chickpea speciality

Le coquelet entier, purée ou frites 29.00
Whole cockerel, purée or chips

L'entrecôte, frites, salade, une sauce au choix 31.00
Entrecôte, fries, salad, choice of sauce

La côte de veau à la milanaise, linguines sauce tomat 32.00
Milanese veal escalope with tomato linguini

LES POISSONS

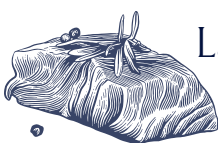


Le pavé de saumon, spaghetti de légumes 29.00
Salmon steak, vegetable spaghetti

Le dos de cabillaud, légumes croquants, sauce vierge 29.00
Cod fillet, crispy vegetables, vierge sauce

Les gambas flambées au pastis, riz Basmati 31.00
Prawns flambéed in pastis, Basmati rice

Les Saint-Jacques, risotto au chorizo 33.00
Scallops, chorizo risotto



La sole meunière ou à la plancha, une garniture au choix 55.00
"Sole meunière", 1 side of your choice

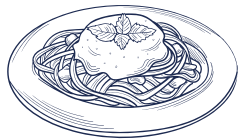
LES PÂTES

Les gnocchis au gorgonzola, roquette et noix Gnocchi with gorgonzola, rocket and walnuts	25.00
Les tagliatelles aux champignons, ricotta Mushroom tagliatelle with ricotta	28.00
Les rigatonis à la truffe Rigatoni truffles	33.00
Les linguines au 1/2 homard 1/2 Lobster linguini	42.00



LES ACCOMPAGNEMENTS +5.00€

- Riz Basmati
Basmati rice
- Frites fraîches
Fresh fries
- Purée
Mashed potatoes
- Poêlée de pommes de terre
et champignons
Potatoes hash and mushrooms
- Légumes glacés
Glazed vegetables
- Sucrine
Gem lettuce
- Veggie César (+1.00€)
Romaine veggie salad



LES SAUCES +2.00€

- Poivre
Pepper
- Morilles
Morels
- Echalotes
Shallots
- Beurre blanc
White butter sauce

Menu ENFANT

JUSQU'À 12 ANS - 15.00€

Filet de poisson ou Steak haché
Filet of fish or minced steak

Accompagnement au choix
Side of your choice

1 boule de glace
1 ice cream scoop



LES DESSERTS

L'assiette de fromages 12.00

Cheese platter

Le Mont-Blanc crème de marrons, fruits rouges 9.00

Mont-Blanc with chestnut cream and red berries

La tarte au citron meringuée 9.00

Lemon meringue pie

La coupe de fruits rouges, mascarpone et sablé breton 11.00

Cup of red fruit, mascarpone and shortbread

Les profiteroles 12.00

Profiteroles

Le flan à la vanille 11.00

Vanilla custard

Les crêpes au Grand Marnier 12.00

Grand Marnier crêpes

Les crêpes au Nutella et chantilly 9.00

Nutella crêpes

L'assiette gourmande 8.00

Gourmet plate

LES GLACES

artisanales

1 boule 3.00

1 scoop

2 boules 5.50

2 scoops

3 boules 8.00

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

Open every day for lunch and dinner

1 Quai Albert 1er - 83700 Saint-Raphaël - 04.94.55.01.50 - www.letouring.fr

Suivez-nous :

@brasserie_cafe_touring   Le Touring

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS TTC - SERVICE COMPRIS
PRICES ARE IN EUROS - VAT AND SERVICE INCLUDED