

A PARTAGER

À partir de 11h

Plateau de Sushi (2 pers) - 20 pièces	38€
6 Maki	
8 California	
6 Nigiri	
Brochettes de Poulet Yakitori	13€
4 Pièces	
Brochettes de Boeuf & Fromage.....	15€
4 Pièces	
Crevettes Tempura.....	13€
4 Pièces	
Nems Végétariens	13€
5 Pièces	
Nems Porc.....	14€
5 Pièces	
Nems Poulet.....	15€
5 Pièces	
Gyozas Poulet & Légumes	13€
5 Pièces	
Gyozas Crevettes	15€
5 Pièces	
Camembert rôti au thym, croûtons et salade fraîche	14 €
Gravlax de saumon, crème à l'aneth et ses blinis	16€
Burger du Touring	20€
Supplément frites 5 €	
Planche de charcuterie.....	14€

GLACES

Parfums de glace au choix
Choice of ice cream flavors

1 Boule	3,50€	2 Boules	6€	3 Boules	8,50€
1 Scoop		2 Scoops		3 Scoops	

MENU A 45 EUROS

ENTRÉES

Entrances

Œufs mimosa
Deviled Eggs

OU Velouté du moment et ses croûtons
or Creamy Soup of the moment with Croutons

OU Escargots en persillade
or Snails in parsley sauce

PLATS

Dishes

Pavé de saumon, fondue de poireaux et pommes de terre, beurre blanc

Salmon Fillet, leek and potato fondue, beurre blanc sauce

OU/Or

Mi-cuit de thon, écrasé de pommes de terre aux herbes, légumes, jus corsé

Semi-cooked tuna, herby mashed potatoes, vegetables, rich jus

OU/Or

Burger du Touring, accompagné de frites et salade

Touring Burger, Fries, Salad

OU/Or

Entrecôte 250g, accompagnée de frites, salade

250g Rib Steak, Fries, Salad

DESSERTS

Desserts

Assiette de fromages OU Baba au Rhum, crème fouettée à la vanille

Cheese plate or Rum baba with vanilla whipped cream.

OU Profiteroles au chocolat

or Chocolate profiterole

MENU ENFANT

Filet de poisson ou Steak haché
Fish fillet or minced steak

1 boule de glace
ice cream scoop

• 15€

JUSQU'À 12 ANS

Accompagnement au choix
Side of your choice

L'ECAILLER

Vous avez la possibilité de composer votre plateau

LES HUIRES

Fines de Claire n°3 par 12 : 30€ par 6 : 16€
Gillardeau n°3 par 12 : 57€ par 6 : 30€

COQUILLAGES
& CRUSTACÉS

Crevettes cuites 25/35 par 12 : 21€ par 6 : 12€
Tourteau 30€ /pièce
Amandes par 6 : 8€
Bulots cuits 13€ la portion

LES PLATEAUX

L'Ecailler..... 36€
6 fines de Claires N°3, 6 bulots, 6 crevettes 25/35

Le Touring..... 51€
3 Gillardeaux N°3, 3 Fines de Claire N°3, 6 Crevettes 25/35, 6 Bulots, 6 Amandes

Le Royal (pour 2 personnes)..... 113€
6 Gillardeaux N°3, 6 Fines de Claire N°3, 12 Crevettes 25/35, 6 Bulots, 6 Amandes et 1 Tourteau

SALADES

Salade César du Touring..... 19€
Caesar Salad from Touring

Salade et ses toast de chèvre chaud miel et noix 19€
Salad and warm goat cheese toast with honey and walnuts

ENTRÉES

Oeufs mimosa 11€
Deviled eggs

Velouté du moment et ses croutons 12€
Creamy Soup of the moment with croutons

Escargots en persillade par 12 : 22€ par 6 : 12€
Snails in parsley sauce

Os à moelle, pain de campagne..... 15€
Bone Marrow, Country Bread

Gravlax de saumon, crème à l'aneth et ses blinis..... 16€
Salmon Gravlax, dill cream and blinis

Pate en croute Richelieu 18€
Richelieu Pâté en Croute

PÂTES

Raviole ricotta épinards 23€
Ricotta and Spinach Ravioli

Tagliatelles fraîches aux cèpes et ses aiguillettes de poulet 25€
Fresh tagliatelle with porcini mushrooms and chicken strips

Rigatoni à la truffe 33€
Rigatoni with truffle

VIANDES

Tartare de bœuf, frites et salade	23€
Beef tartare, fries, salad	
Cuisses de grenouille en persillade, pommes de terre grenaille aux champignons	24€
Frog legs in parsley sauce, baby potatoes with mushrooms	
Burger du Touring, frites et salade.....	27€
Touring burger, fries and salad	
Entrecôte 250g, accompagnée de frites, salade	29€
250g Rib Steak, Fries, Salad	
Magret de canard, mousseline de patates douces, légumes.....	31€
Duck breast, sweet potato mousseline, vegetables	

POISSONS

Pavé de saumon fondue de poireaux et pommes de terre, beurre blanc	27€
Salmon fillet leek and potato fondue, beurre blanc sauce	
Mi-cuit de thon, écrasé de pommes de terre aux herbes, légumes, jus corsé	30€
Semi-cooked tuna, herby mashed potatoes, vegetables, rich juice	
Poulpe grillé, pommes de terre grenaille en persillade, sauce vierge	34€
Grilled octopus, baby potatoes with parsley and garlic, virgin sauce	
Gambas, risotto aux champignons, jus corsé	34€
Prawns, mushroom risotto, rich juice	

ACCOMPAGNEMENTS +5€

Riz basmati	Basmati rice
Légumes grillés	Grilled vegetables
Frites fraîches	Fresh fries
Cœur sucrine	Sucrine lettuce heart

LES SAUCES +2€

Poivre	Pepper
Cèpes	Porcini mushrooms
Roquefort	Roquefort cheese

DESSERTS

Supplément chantilly + 1€

Tous nos desserts sont faits maison et préparés avec soin par nos chefs.

Assiette de fromages	14€
Cheese plate	
Gaufre Nutella / Sucre.....	8€
Waffle Nutella/Sugar	
Crêpe Nutella / Sucre.....	8€
Crepe Nutella/Sugar	
Crêpe Grand Marnier.....	12€
Crepe Grand Marnier	
Brownie à la cacahuète, crème anglaise, caramel beurre salé.....	12€
Peanut brownie, custard, salted caramel	
Profiteroles au chocolat.....	14€
Chocolate profiterole	
Baba au Rhum, crème fouettée à la vanille	14€
Rum baba with vanilla whipped cream	