


## À PARTAGER


Plateau de Sushi (2 pers) - 20 pièces   Sushi Platter 20-piece (serves 2) *	38
6 Maki 8 California 6 Nigiri	
Brochettes de Poulet Yakitori   Yakitori Chicken Skewers *	13
4 Pièces	
Brochettes de Bœuf & Fromage   Beef & Cheese Skewers *	15
4 Pièces	
Crevettes Tempura   Tempura Shrimp *	13
4 Pièces	
 Nems Végétariens   Vegetarian fried Spring rolls *	13
5 Pièces	
Nems Porc   Pork fried Spring rolls *	14
5 Pièces	
Nems Poulet   Chicken fried Spring rolls *	15
5 Pièces	
Gyozas Poulet & Légumes   Chicken & Vegetable Gyozas	13
5 Pièces	
Gyozas Crevettes   Shrimp Gyozas *	15
5 Pièces	
Burger du Touring   Touring Burger *	20
Supplément frites 5€	
Melon & Jambon cru   Melon & Prosciutto	16
Melon, Jambon cru, Roquette	
Planche de Charcuterie   Charcuterie Board	14

## GLACES

Parfums de Glace : Vanille, Chocolat, Fraise, Café, Framboise, Pistache, Noisette, Caramel, Citron, Coco  
Ice Cream flavors : Vanilla, Chocolate, Strawberry, Coffee, Raspberry, Pistachio, Hazelnut, Caramel, Lemon, Coconut

● 1 Boule 1 Scoop	3.5	●● 2 Boules 2 Scoops	6	●●● 3 Boules 3 Scoops	8.5
----------------------	-----	-------------------------	---	--------------------------	-----

Prix nets en €. Service compris.

 Végétarien \* Présence d'allergène(s). Liste d'allergènes disponible sur demande.



## MENU À 45€

### ENTRÉES / *STARTERS*

 Salade Grecque | Greek Salad \*

Concombre, Feta, Poivron vert, Olive Taggiasche, Tomates, Origan, Oignon rouge

ou

Soupe froide du moment | Cold soup of the moment

ou

 Tomates & Burrata | Tomatoes & Burrata \*

Tomates anciennes, Burrata, Pesto, Roquette, Crème Balsamique

### PLATS / *DISHES*

Escalope de Volaille façon milanaise | Chicken Milanese

Escalope de volaille panée, Linguine, Sauce Tomate, Sauce Tartare

ou

Burger du Touring | Touring Burger \*

Buns, Steak haché, Tomato, Cheddar, Oignon, Cornichon, Frites, Salade

ou

 Linguine à la Truffe | Linguine with Truffle \*

Linguine, Sauce Truffe, Pecorino, Copeaux de Truffe

### DESSERTS / *DESSERTS*

Carpaccio d'Ananas | Pineapple Carpaccio

Ananas, Glace Coco, Noix de Coco râpée caramélisée, Zeste de Citron vert

ou

Pavlova aux Fruits Rouges | Red Berry Pavlova \*

Meringue, Crème montée à la vanille, Coulis de Fruits Rouges, Fraises, Framboises, Mûres, Groseilles

ou

Profiterole au Chocolat | Chocolate Profiterole \*

Chou, Glace Vanille, Crème montée à la Vanille, Sauce au Chocolat, Amandes effilées

## MENU ENFANTS

15€ - Jusqu'à 12 ans

Filet de poisson ou Steak haché

Fish fillet or minced beef steak

+

Accompagnement au choix

Side of your choice

+

1 boule de glace

Ice cream scoop

Prix nets en €. Service compris.

 Végétarien

\* Présence d'allergène(s). Liste d'allergènes disponible sur demande.

## L'ÉCAILLER

Huîtres	x6	x12
Fines de Claire n°3 *	16	30
Gillardeau n°3 *	30	57

### Coquillages & Crustacés

Crevettes cuites 25/35 *	x6	x12
	12	21
Tourteau *	30 la pièce	
Amandes *	8 par 6	
Bulots cuits *	13 par portion	


### Les plateaux

L'Écailler *	36
6 Fines de Claire n°3, 6 Bulots, 6 Crevettes 25/35	
Le Touring *	51
3 Gillardeaux n°3, 3 Fines de Claire n°3, 6 Bulots, 6 Crevettes 25/35, 6 Amandes	
Le Royal (2 personnes) *	113
6 Gillardeaux n°3, 6 Fines de Claire n°3, 6 Bulots, 12 Crevettes 25/35, 6 Amandes, 1 Tourteau	



## LES SALADES

 Salade Grecque   Greek Salad *	16
Concombre, Feta, Poivron vert, Olive Taggiasche, Tomates, Origan, Oignon rouge	
Salade César   Caesar Salad *	19
Salade Romaine, Œuf, Tomate, Croûtons, Parmesan, Sauce César, Poulet pané	
Salade Thai   Thai Salad *	21
Chou chinois, Carotte, Cacahuètes, Coriandre, Gingembre, Gambas, Sésame	


## ENTRÉES

 Soupe froide du moment   Cold soup of the moment	13
Melon & Jambon cru   Melon & Prosciutto	16
Melon, Jambon cru, Roquette	
 Tomates & Burrata   Tomatoes & Burrata *	16
Tomates anciennes, Burrata, Pesto, Roquette, Crème Balsamique	
Tartare de Saumon   Salmon Tartare *	19
Saumon, Poivron rouge, Poivron jaune, Concombre, Citron, Aneth	

## PÂTES

 Linguine Riviera   Riviera Linguine *	25
Linguine, Sauce Tomate, Olive Taggiasche, Pignons, Roquette, Burrata	
 Linguine à la Truffe   Linguine with Truffle *	29
Linguine, Sauce Truffe, Pecorino, Copeaux de Truffe	
Ravioles de Homard   Lobster Ravioli *	38
Ravioles de Homard, Bisque de Homard	

Prix nets en €. Service compris.

 Végétarien    \* Présence d'allergène(s). Liste d'allergènes disponible sur demande.

## VIANDES

Tartare de Bœuf   Beef Tartare *	25
Viande de Bœuf hachée, Persil, Câpres, Cornichon, Jaune d'Œuf, Moutarde, Échalote, Frites, Salade	
Burger du Touring   Touring Burger *	27
Buns, Steak haché de Bœuf, Tomate, Cheddar, Oignon, Cornichon, Frites, Salade	
Escalope de Volaille façon milanaise   Chicken Milanese	27
Escalope de Volaille panée, Linguine, Sauce Tomate, Sauce Tartare	
Pluma de Porc aux épices fumées   Pluma pork marinated in smoked spices *	27
Pluma de Porc, Épices fumées, Mousseline de Patate douce, Légumes	
Picanha de bœuf, Pommes de Terre et Crème aux fines herbes   Beef Picanha, Potatoes *	34
Picanha de Bœuf, Pommes de terre, Crème aux fines herbes, Sauce Chimichurri, Salade	
Côtelettes d'Agneau & ses Pommes de terre grenaille   Lamb chops & new Potatoes *	34
Côtelettes d'agneau, Pomme de terre grenaille en persillade, Jus réduit, Ails confits	

## POISSONS

Pavé de maigre   Meagre fish fillet	28
Pavé de maigre, Riz Basmati, Légumes, Sauce Vierge	
Espadon mi-cuit   Semi-cooked Swordfish	32
Espadon mi-cuit, Mousseline de Patate douce, Légumes, Sauce Vierge Exotique	
Poulpe grillé   Grilled Octopus	34
Poulpe grillé, Mousseline de Pois chiche, Pommes de terre en persillade, Sauce Vierge	
Crevettes Cameron   Cameron Shrimps	38
Crevettes Cameron, Écrasé de Pommes de terre au Chorizo, Sauce Vierge	

### ACCOMPAGNEMENTS

+5

Riz Basmati  
Basmati Rice

Légumes grillés  
Grilled Vegetables

Frites fraîches  
Fresh Fries

Cœur Sucrine  
Sucrine Lettuce heart

### LES SAUCES

+2

Poivre  
Pepper

Morilles  
Morels

Roquefort  
Roquefort Cheese

## DESSERTS Tous nos desserts sont faits maison

Assiette de Fromages   Cheese plate *	14
Carpaccio d'Ananas   Pineapple Carpaccio	9
Ananas, Glace Coco, Noix de Coco râpée caramélisée, Zeste de Citron vert	
Crêpe au Nutella   Nutella Crepe *	9
Crêpe Grand Marnier   Crepe Grand Marnier *	12
Pavlova aux Fruits Rouges   Red Berry Pavlova *	13
Meringue, Crème montée à la Vanille, Coulis de Fruits Rouges, Fraises, Framboises, Mûres, Groseilles	
Millefeuille exotique   Exotic Mille-feuille *	14
Pâte feuilletée, Crème pâtissière, Mangue, Ananas, Passion	
Banana split   Banana split *	14
Banane, Glace Vanille, Glace Chocolat, Glace Fraise, Sauce Chocolat, Chantilly	
Profiterole au Chocolat   Chocolate Profiterole *	14
Chou, Glace Vanille, Crème montée à la Vanille, Sauce Chocolat, Amandes effilées	
Salade de fruits du moment   Fruit salad of the moment	14

Prix nets en €. Service compris.

Végétarien

\* Présence d'allergène(s). Liste d'allergènes disponible sur demande.