


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 / *DISHERS*

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, tomate, 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, Tomato, Cheddar, Oignon, Cornichon, Frites, Salade	
Escalope de Volaille façon milanaise Chicken Milanese	27
Escalope de Volaille panée, Linguine, Sauce Tomato, 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	
Assiette de fruits du moment Fruit plate of the moment	18

Prix nets en €. Service compris.



Végétarien



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