

À PARTAGER

Plateau de Sushi (2 pers) - 20 pièces Sushi Platter 20-piece (serves 2) ✨ 6 Maki 8 California 6 Nigiri	38
Brochettes de Poulet Yakitori Yakitori Chicken Skewers ✨ 4 Pièces	13
Brochettes de Bœuf & Fromage Beef & Cheese Skewers ✨ 4 Pièces	15
Crevettes Tempura Tempura Shrimp ✨ 4 Pièces	13
🌿 Nems Végétariens Vegetarian fried Spring rolls ✨ 5 Pièces	13
Nems Porc Pork fried Spring rolls ✨ 5 Pièces	14
Nems Poulet Chicken fried Spring rolls ✨ 5 Pièces	15
Gyozas Poulet & Légumes Chicken & Vegetable Gyozas 5 Pièces	13
Gyozas Crevettes Shrimp Gyozas ✨ 5 Pièces	15
🌿 Camembert rôti au thym, Croûtons et Salade fraîche Roasted Camembert with thyme, croutons and fresh salad fraîche	15
Gravlax de Saumon, Crème à l'Aneth et ses Blinis Salmon Gravlax, Dill Cream and Blinis	16
Burger du Touring Touring Burger ✨ Supplément frites 5€	21
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
----------------------	-----	-------------------------	---	--------------------------	-----



MENU À 45€

ENTRÉES /STARTERS

Soupe à l'oignon croutons et comté | Onion soup with croutons and Comté cheese ✨

ou

Œufs mimosa | Deviled eggs ✨

ou

Escargots de Bourgogne en persillade | Burgundy snails with parsley and garlic (par 6) ✨

PLATS /DISHES

Coquillettes à la truffe, jambon et comté du Touring | Touring's Truffle Coquillettes with Ham and Comté ✨

ou

Burger du Touring | Touring Burger ✨

Buns, Steak haché de bœuf, Tomate, Raclette, Oignon, Cornichon, Frites, Salade

ou

Pavé de saumon & sa mousseline de patate douce | Salmon Fillet with Sweet Potato Mousseline
Accompagné d'un jus corsé au citron et aux olives

DESSERTS /DESSERTS

Assiette de fromages | Cheese plate

ou

Poire rôtie au miel, crème vanillée, granola | Honey-Roasted Pear with Vanilla Cream and Granola ✨

ou

Crème brûlée à la cannelle | Crème brûlée with Cinnamon ✨

ou

Tarte tatin aux pommes, Glace vanille | French Apple Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream

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

ou

Coquillettes / Jambon
Coquillettes with ham

+

1 boule de glace
Ice cream scoop

Prix nets en €. Service compris. Liste d'allergènes disponible sur demande.

🌿 Végétarien

L'ÉCAILLER

Huîtres

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

Coquillages & Crustacés

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

Les plateaux

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

LES SALADES

Salade César Caesar Salad ✨	19
Salade romaine, Oeuf, Tomate, Croutons, Parmesan, Sauce césar, Poulet pané	
Salade de chèvre chaud Warm Goat's Cheese Salad ✨	19

ENTRÉES

Soupe à l'oignon croutons et comté Onion soup with croutons and Comté			11
Œufs mimosa Deviled eggs ✨			12
Escargots de bourgogne en persillade Burgundy snails with parsley and garlic ✨	x6	x12	13 24
Os à moelle, pain de campagne Bone Marrow, Country Bread ✨			16
Gravlax de saumon, crème à l'aneth et ses blinis Salmon gravlax ✨ with dill cream and blinis, Country Bread			16
Foie gras maison du sud-ouest, brioche tiède Homemade Foie Gras ✨ from South-West France, with Warm Brioche			22

PÂTES

🌿 Tagliatelle aux cèpes Tagliatelle with Porcini Mushrooms ✨	24
Coquillettes à la truffe, jambon et comté du Touring Touring's Truffle ✨ Coquillettes with Ham and Comté Cheese with Truffle	28

VIANDES

Tartare de Bœuf Beef Tartare ✱	26
Viande de Bœuf hachée, Persil, Câpres, Cornichon, Jaune d'Œuf, Moutarde, Échalote, Frites, Salade	
Burger du Touring Touring Burger ✱	28
Buns, Steak haché de Bœuf, Tomate, Raclette, Oignon, Cornichon, Frites, Salade	
Cuisse de canard confite & ses pommes de terre à la sarladaise ✱	29
Confit Duck Leg with Sarladaise Potatoes	
Cuisse de canard, Pommes de terre, Jus corsé, Salade	
Bavette de boeuf Beef flank steak ✱	29
Frites, Salade & Sauce au choix	
Joue de bœuf & sa polenta crémeuse au parmesan Braised Beef Cheek with Polenta ✱	32
Joue de bœuf, Polenta, Parmesan, Roquette	
Bouchée à la Reine du Touring Touring's Traditional French Vol-au-Vent ✱	34

POISSONS

Pavé de saumon & sa mousseline de patate douce Salmon Fillet with Sweet Potato Mousseline ✱	28
Accompagné d'un jus corsé au citron et aux olives	
Poulpe grillé Grilled octopus ✱	35
Accompagné de pommes de terre grenaille et de courgettes en persillade, Sauce vierge	
Gambas, risotto & sa bisque réduite King Prawns with Risotto and Reduced Shellfish Bisque ✱	35
Mi-cuit de thon façon rossini Seared Tuna Rossini-Style ✱	39
Accompagné d'un écrasé de pommes de terre aux herbes, Légumes et jus réduit	

ACCOMPAGNEMENTS

+5

Riz Basmati
Basmati Rice

Légumes
Vegetables

Frites fraîches
Fresh Fries

Cœur Sucrine
Sucrine Lettuce heart

LES SAUCES

+2

Poivre
Pepper

Cèpes
Porcini Mushrooms

Roquefort
Roquefort Cheese

Béarnaise (supplément 2 €)
Béarnaise Sauce (extra €2)

DESSERTS Tous nos desserts sont faits maison

Assiette de Fromages Cheese plate ✱	14
Gaufre au Sucre Waffle with Sugar ✱	8
au Nutella Waffle with Nutella ✱	9
Crêpe au Sucre Sugar Crepe ✱	8
au Nutella Nutella Crepe ✱	9
au Grand Marnier ✱	12
Poire rôtie au miel, crème vanillée, granola Honey-Roasted Pear with Vanilla Cream and Granola ✱	12
Crème brûlée à la cannelle Crème brûlée with Cinnamon ✱	13
Profiterole au chocolat Chocolate profiterole ✱	14
Chou, Glace vanille, Crème montée à la vanille, Sauce au chocolat, Amandes effilées	
Tarte tatin aux pommes, Glace vanille French Apple Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream ✱	14