



LE TOURING

GRANDE ARMÉE
PARIS XVI^E

Mise en Bouche

JUS DE CAROTTES, GINGEMBRE MINUTE **12**

MOULES GRATINÉES PAR NOS SOINS **13**

JAMBON DE COCHE AFFINÉ 26 mois, beurre La Conviette **14**

NEMS DE POULET sauce thaï OU NEMS DE CHÈVRE au miel **9**

ŒUF MAYONNAISE MAISON **7**

OS À MOELLE GRILLÉ À LA FLEUR DE SEL **11**

GRATINÉE À L'OIGNON AU CHABLIS AOP **12**

Les Entrées

BELLE TRANCHE DE FOIE GRAS MAISON confiture de figue, pain broché **27**

CEVICHE DE DAURADE ROYALE AUX AGRUMES **19**
passion, chips de Kale

BURRATA CRÉMEUSE **BIO** 125g, tomates de saison, basilic **17**

MELON DES CHARENTES, CHIFFONADE DE JAMBON DE COCHE AFFINÉ 26 mois **16**
feuille de basilic

AUTHENTIQUES SARDINES ROBERT BRAND pain grillé, beurre La Conviette **14**

GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE par 6 **12** / par 12 **21**

ASSIETTE ASIATIQUE (bien pour deux) **19**
ravioles de crevettes, gambas en tempura, nems de poulet

Les Clubs

accompagnés de frites fraîches ou salade

CLUB POULET ET BACON **17**

LE CROQUE-MONSIEUR **15**

LE CROQUE-MADAME **16**

Viandes Aubrac

en direct de la Ferme



STEAK HACHÉ MINUTE À CHEVAL **17** / 300g **24**
sauce béarnaise

PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTECK, girolles et pommes grenailles **21**

FAUX-FILET GRILLÉ aligot et sauce au bleu de Mémée **29**

NEW-YORK STEAK FAÇON TIGRE, sauce thaï **29**

FILET DE BŒUF GRILLÉ, sauce béarnaise **33**

CRU

TATAKI DE BŒUF, sauce chimichurri **24**

CARPACCIO DE BŒUF, roquette et parmesan **21**

CARPACCIO PRIMAVERA, asperges, stracciatella, tomates séchées et roquette **23**

TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ PAR NOS SOINS Cru **20** / Poêlé **21**

TARTARE DE BŒUF AUVERGNAT, bleu de la Mémée et noix (Poêlé) **22**

TARTARE DES POUILLES, pesto, parmesan et stracciatella **22**

BURGERS

CHEESEBURGER simple **19** / double **25**

BACON CHEESEBURGER simple **21** / double **26**

LE MONTAGNARD St Nectaire, bacon grillé, oignons confits
simple **22** / double **27**

MIJOTÉ

FONDANT DE BŒUF CONFIT, miel et romarin, purée maison **22**



GARNITURE AU CHOIX

frites fraîches , purée maison, poêlée de légumes de saison,
haricots verts frais, pommes grenailles,
aligot (+3€), purée à la truffe (+3€)

SAUCE AU CHOIX

Béarnaise, poivre, girolles, bleu de Mémée, tigre, chimichurri

Suppléments au choix

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE / PURÉE À LA TRUFFE **8**

OS À MOELLE **7** / BOL D'ALIGOT **9**

GARNITURE AU CHOIX **6,5**

ROUGES

16cl / 25cl / 50cl / 75cl

BEAUJOLAIS

BROUILLY AOC **7,5 / 12 / 23 / 33**

MORGON AOC - / - / - / **42**
Château de Corcelles

MOULIN À VENT AOC - / - / - / **43**
Domaine de Chênepierre, Pur granit

AUVERGNE

LA LÉGENDAIRE Gamay, Pinot Noir - / - / - / **42**
vieilli dans les burons à 1500m d'altitude

MARCILLAC - / - / - / **28**
Cépage oublié, vendanges manuelles

LANGUEDOC

SAINT-CHINIAN AOP - / - / - / **28**
Domaine La Maurine - Engouement

BOURGOGNE

BOURGOGNE AOC PINOT NOIR **8 / 13 / 25 / 38**

HAUTES CÔTES DE NUITS AOC - / - / - / **60**
Domaine Cornu

POMMARD AOC - / - / - / **120**
Maison Prunier-Bonheur

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE AOP Recati **7 / 12 / 18 / 28**

CÔTES DU RHÔNE AOP E. Guigal **8 / 13 / 25 / 36**

CROZES HERMITAGE AOP  - / - / - / **55**
Étienne Pochon - 2022

SAINT-JOSEPH AOP - / - / - / **62**
Les Vins de Vienne

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP  - / - / - / **85**
Les Granières de la Nerthe - 2020

BORDELAIS

BORDEAUX AOP **7 / 11 / 18 / 28**

LUSSAC SAINT-ÉMILION AOP **8,5 / 13 / 24 / 35**
Grand Ricombre

MÉDOC AOP Château Lassus - 2019 **14 / 24 / 42 / 59**

SAINT-ESTÈPHE AOP - / - / - / **51**
Château Haut Baradieu - 2022

MOULIS AOP - / - / - / **65**
N°2 de Maucaillou - 2nd vin de Château Maucaillou - 2021

CHASSE-SPLEEN AOP - / - / - / **69**
L'Héritage de Chasse-Spleen - 2021

PAUILLAC AOP - / - / - / **79**
Harmonie de Fonbadet - 2018

SAINT-JULIEN AOP - / - / - / **98**
Connétable de Talbot - 2020 - 2nd vin de Château Talbot

MARGAUX AOP - / - / - / **155**
Château du Tertre - Grand Cru Classé- 2018

Carte des Vins

ROSÉS

16cl / 25cl / 50cl / 75cl

CÔTES DE PROVENCE AOP

NOTE BLEUE **8 / 12 / 23 / 34**
Maîtres vignerons de Saint-Tropez

DOMAINE SAINTE MARIE - / - / - / **45**
Tradition

MINUTY PRESTIGE **12 / 17 / 32 / 52 / 130** 150cl

PROVENCE

DOMAINES OTT - / - / - / **98**
Château Romassan

BLANCS

16cl / 25cl / 50cl / 75cl

LANGUEDOC

MAS DES CIGALES **7 / 11 / 18 / 28**
Chardonnay

SUD-OUEST

CÔTES DE GASCOGNE **7 / 11 / 18 / 28**
Domaine de Joÿ, «l'Elixir» (moelleux)

BOURGOGNE

PETIT CHABLIS AOP **8 / 13 / 25 / 36**
Maison Chevalier

CHABLIS AOP - / - / - / **79**
Grand Regnard

CHABLIS 1ER CRU AOP - / - / - / **96**
Laroche - Les Vaudevey

VALLÉE DE LA LOIRE

SANCERRE AOC **8 / 13 / 25 / 36**
JM Crochet

POUILLY-FUMÉ AOC **14 / 24 / 47 / 68**
De Ladoucette

Champagnes aoc

14cl / 75cl

PISCINE DE LANSON 20cl **20**

LANSON BLACK LABEL **16 / 95**

LANSON BLACK LABEL Rosé - / **95**

BILLECART-SALMON Rosé - / **190**

RUINART Brut **20 / 130**

RUINART Blancs de Blanc - / **250**

CRISTAL ROEDERER - / **450**



Les Maturées ”pure race Aubrac”

Visibles dans l'armoire de maturation

FAUX-FILET GRILLÉ ET ALIGOT (pour 2 personnes) ± 600g **62**

BELLE ENTRECÔTE DU BURON EN PERSILLADE ± 350g **34**

CÔTE DE BŒUF MATURÉE (pour 2 personnes) ± 1.3kg **80**

CÔTE DE BŒUF MATURÉE (pour 2 personnes) ± 1.3kg
FLAMBÉE AU COGNAC RÉMY MARTIN **88**

GARNITURE AU CHOIX

Les Choses Sérieuses

RIS DE VEAU AUX GIROLLES EN COCOTTE **33**

ENTRECÔTE SAUCE AU BLEU, grillée à la fleur de sel **24**

BLANC DE POULET DORÉ MINUTE, haricots verts frais, sauce aux girolles **22**

FOIE DE VEAU EN PERSILLADE, purée maison et ses asperges **25**

CÔTES D'AGNEAU FLAMBÉES AU THYM, pommes grenailles **34**

Poissons

BELLE SOLE MEUNIÈRE ou GRILLÉE, purée maison **52**

FILET DE BAR ET SON THYM FUMANT, légumes poêlés **26**

GAMBAS BLACK TIGER EN CASSOLETTE SAVEUR THAÏ **25**
lait de coco, légumes croquants, riz basmati

TARTARE DE DAURADE ROYALE **26**
mangue, passion, granny smith, chou kale, parmesan

SÈCHE GRILLÉE À LA PLANCHA **22**
asperges vertes, poêlée de légumes

Côté Jardin

LA CAESAR **19** / AU SAUMON **22**
Cœur de romaine, poulet crispy ou saumon, parmesan, croûtons, sauce Cæsar, tomates séchées

LA CHÈVRE **20**
Salade mélangée, tomates, œufs, toasts et nems de chèvre au miel, noix

LE BO BUN AU BŒUF MARINÉ **21**
Salades mélangées, wok de légumes, bœuf mariné, nems de poulet, gingembre, sauce piquante

JARDIN SECRET **23**
Salade mélangée, melon des Charentes, avocat, basilic, mozzarella di Bufala, agrumes

L'ECRIN AU TRÉSOR **22**
Tartare de daurade royale, chou kale, noix de cajou, avocat, agrumes

Pâtes

LINGUINE CRÈME DE TRUFFE, asperges, copeaux de parmesan **24**

LINGUINE AUX DEUX SAUMONS, crème d'aneth **22**

GNOCCHI, tomates, basilic, burrata crémeuse **BIO 23**

Fromages Affinés

ASSIETTE AU CHOIX **10**
Morbier ou Cantal ou chèvre Ste-Maure de Touraine ou Bleu de Mémée

SAINT-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD **12**

ASSIETTE EXCEPTION AFFINÉE **22**
Saint-Marcellin de la mère Richard, chèvre Ste-Maure de Touraine, Bleu de Mémée et beurre La Conviette

Côté Sucré

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, vanille gousse **12**

TARTE DU JOUR, glace vanille, pâte d'amande **10**

CRÈME BRÛLÉE à la vanille Bourbon **10**

YAOURT GRANOLA MAISON, ananas, framboise **12**

FINE POMME À LA MODE **12**

SALADE DE FRUITS **14**
mangue, ananas, raisins, framboise, pomme, agrumes

GARIGUETTES DE NOS CAMPAGNES, chantilly **12**

CHEESE CAKE framboise **12**

PARIS-BREST **12**

TIRAMISÙ CAFÉ **10**

MOELLEUX AU CHOCOLAT, glace vanille **11**

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR **10**

PRUNEAUX À L'ARMAGNAC **14**

CRÊPES NATURE **7** / NUTELLA **8**

CAFÉ GOURMAND **10** THÉ GOURMAND **12** CHAMPAGNE GOURMAND **20**

Glaces & Sorbets

« Maison Antonin »

2 BOULES DE GLACE ou SORBET **7**
vanille, chocolat, fraise, framboise, mangue, café, citron, coco, rhum-raisin, caramel beurre salé, poire

3 BOULES DE GLACE ou SORBET **9**
vanille, chocolat, fraise, framboise, mangue, café, citron, coco, rhum-raisin, caramel beurre salé, poire

DAME BLANCHE / DAME NOIRE **11**

CAFÉ ou CHOCOLAT LIÉGEOIS **11**

PASSIONATA coco, mangue, rhum-raisin, crème fouettée **12**

SAINT-BARTH glace vanille, rhum-raisin, rhum, crème fouettée **12**

POIRE WILLIAMS sorbet poire arrosé de poire williams **11**

COLONEL sorbet citron, vodka **11**