
LE TOURING

GRANDE ARMÉE PARIS XVI^E

Les huîtres d'octobre à avril

HUÎTRES EN DIRECT DE CANCALE N°2

Les 6 **16** / Les 12 **28** / Les 24 **52** / Les 48 **92**

Mise en bouche

JUS DE CAROTTES, GINGEMBRE MINUTE **10**

GRATINÉE À L'OIGNON AU CHABLIS **12**

OS À MOELLE GRILLÉ À LA FLEUR DE SEL **10**

NEMS DE POULET SAUCE THAÏ OU NEMS DE CHÈVRE AU MIEL **9**

ŒUF MAYONNAISE MAISON **7**

SALADES D'ENDIVES AU BLEU DE MÉMÉE **8**

VELOUTÉ DE BUTTERNUT AUX NOISETTES **10**

Les entrées

BELLE TRANCHE DE FOIE GRAS MAISON, CONFITURE DE FIGUE, PAIN BRIOCHÉ **27**

SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE EN GRAVELAX, *crème d'aneth, blinis* **21**

ŒUF COCOTTE AUX GIROLLES **13**

POÊLÉE DE SUPIONS EN PERSILLADE **13**

ASSIETTE ASIATIQUE (BIEN POUR DEUX) **19**
raviolis de crevettes, gambas tempura, nems au poulet

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

Les clubs

(accompagnés de frites fraîches ou salade)

CLUB POULET ET BACON **16**

LE CROQUE-MONSIEUR **15**

LE CROQUE-MADAME **16**

Viandes d'Aubrac en direct de notre ferme



STEAK HACHÉ MINUTE À CHEVAL *sauce béarnaise* **16** / 300 g **24**

PAVÉ DE COEUR DE RUMSTEAK, *aux girolles, gratin dauphinois* **20**

NEW-YORK STEAK FAÇON TIGRE **29**

FAUX-FILET GRILLÉ, *aligot, sauce au bleu de Mémée* **28**

FILET DE BŒUF GRILLÉ, *sauce béarnaise* **32** / ROSSINI **36**

CRU

TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ PAR NOS SOINS **19** / POÊLÉ **20**

LES BURGERS

CHEESEBURGER *simple* **18** / *double* **25**

BACON CHEESEBURGER *simple* **20** / *double* **26**

LE MONTAGNARD, *St-Nectaire, bacon grillé, oignons confits*
simple **21** / *double* **27**



MIJOTÉ

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

GARNITURE AU CHOIX

*Frites fraîches  , purée maison, salade verte,
poêlée de légumes de saison, haricots verts frais, gratin dauphinois,
aligot (+ 3 €), purée à la truffe (+ 3 €)*

SAUCE AU CHOIX

Béarnaise, poivre, girolles, bleu de Mémée, tigre

Suppléments au choix :

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

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



Les maturées

Visibles dans l'armoire de maturation

- FAUX-FILET GRILLÉ, ALIGOT (pour 2 personnes) ± 500 g **57**
- BELLE ENTRECÔTE DU BURON *en persillade* ± 350 g **33**
- CÔTE DE BOEUF MATURÉE POUR DEUX ± 1.3 kg **75**
- CÔTE DE BOEUF MATURÉE POUR DEUX ± 1.3 kg
FLAMBÉE AU COGNAC RÉMY MARTIN **80**

SAUCE et GARNITURE AU CHOIX

Les choses sérieuses

- RIS DE VEAU EN COCOTTE AUX GIROLLES *et purée maison* **31**
- ENTRECÔTE SAUCE AU BLEU, *grillée à la fleur de sel* **22**
- FOIE DE VEAU EN PERSILLADE, *purée maison et ses endives braisées* **25**
- BLANC DE POULET DORÉ MINUTE, *citron confit, haricots verts frais* **20**
- BOUDIN NOIR AUX DEUX POMMES *et purée maison* **19**
- CÔTE D'AGNEAU FLAMBÉE AU THYM *et gratin dauphinois* **34**

Poissons

- BELLE SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE, *purée maison* **48**
- FILET DE BAR GRILLÉ ET SON THYM FUMANT, *légumes poêlés* **26**
- SAINT-JACQUES JUSTE SNACKÉES, *purée à la truffe, endives braisées* **34**
- GAMBAS BLACK TIGER EN CASSOLETTE SAVEUR THAÏ, **25**
lait de coco, légumes croquants, riz basmati

GARNITURE AU CHOIX

Frites fraîches , *purée maison, salade verte, poêlée de légumes de saison, haricots verts frais, gratin dauphinois, ALIGOT (+ 3 €), purée à la truffe (+ 3 €)*

Côté jardin

LA CAESAR **18** / AU SAUMON **22**

Cœur de romaine, poulet crispy, parmesan, croûtons, sauce Caesar, tomates séchées

LA CHÈVRE **19**

Salade mélangée, tomates, œufs, toasts et nems de chèvre au miel, noix

L'ENDIVETTE **19**

Endives, tomates, œuf, bleu de Mémée, croûtons, fruits secs, pommes et noix

LE BO BUN AU BOEUF MARINÉ **21**

Salades mélangées, wok de légumes, bœuf mariné, nems de poulet, gingembre, sauce piquante

Pâtes

GROSSE RAVIOLE À LA TRUFFE, copeaux de parmesan, crème de truffe **23**

LINGUINES AUX DEUX SAUMONS, crème d'aneth **21**

LINGUINE AUX GAMBAS BLACK TIGER, sauce safranée **22**

Fromages affinés

ASSIETTE AU CHOIX **8**

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* **10**

FINE POMME À LA MODE **10**

TARTE DU JOUR, *glace vanille, pâte d'amande* **9**

CRÈME BRÛLÉE, VANILLE BOURBON **8,5**

YAOURT, GRANOLA MAISON, ananas **8,5**

LE PARIS-BREST **11**

TIRAMISU CAFÉ **8**

MOELLEUX AU CHOCOLAT, *glace vanille* **9**

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR **8**

PRUNEAUX À L'ARMAGNAC **12**

CRÊPES NATURE / NUTELLA **6 / 7**

CAFÉ GOURMAND / THÉ GOURMAND / CHAMPAGNE GOURMAND **10 / 11 / 18**

Glaces & Sorbets «Maison Antonin»

2 BOULES DE GLACE OU SORBET **6,5**

vanille, chocolat, fraise, framboise, mangue, café, citron, coco, rhum-raisin, caramel beurre salé, poire

3 BOULES DE GLACE OU SORBET **8,5**

vanille, chocolat, fraise, framboise, mangue, café, citron, coco, rhum-raisin, caramel beurre salé, poire

DAME BLANCHE / DAME NOIRE **10**

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS **10**

PASSIONATA *coco, mangue, rhum-raisin, crème fouettée* **10**

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

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

COLONEL *sorbet citron, vodka* **11**

Carte des vins

BLANCS

16 cl / 25 cl / 50 cl / 75 cl

LANGUEDOC

MAS DES CIGALES **6 / 9,5 / 17 / 26**

Chardonnay

SUD-OUEST

IGP CÔTES DE GASCOGNE **6,5 / 9,5 / 17 / 26**

Domaine de Joÿ, «l'Elixir» (moelleux)

BOURGOGNE

PETIT CHABLIS AOC **7,5 / 12 / 23 / 33**

Maison Chevalier

CHABLIS AOP - / - / - / **65**

Grand Regnard

CHABLIS 1^{er} cru - / - / - / **95**

Laroche Les Vaudevey

VALLÉE DE LA LOIRE

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

JM Crochet

POUILLY-FUMÉ AOC **14 / 24 / 47 / 62**

Ladoucette

ROSÉS

16 cl / 25 cl / 50 cl / 75 cl

PROVENCE

CÔTES-DE-PROVENCE AOP **7,5 / 12 / 23 / 33**

CÔTES-DE-PROVENCE AOP - / - / - / **44**

Domaine Sainte-Marie

CÔTES-DE-PROVENCE AOP **11 / 17 / 32 / 49 / 95** 150 cl

Minuty Prestige

Champagne aoc

14 cl / 25 cl / 75 cl

PISCINE DE LANSON **20** 20 cl

LANSON BLACK LABEL **14 / - / 70 / 115**

LANSON BLACK LABEL ROSÉ - / - / **95**

RUINART BRUT **20 / - / 120**

RUINART BLANC DE BLANCS - / - / **220**

BILLECART-SALMON ROSÉ - / - / **190**

CRISTAL ROEDERER - / - / **450**

ROUGES

16 cl / 25 cl / 50 cl / 75 cl

BEAUJOLAIS

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

MORGON AOC - / - / - / **39**

Château de Courcelles

MOULIN À VENT AOC - / - / - / **44**

Domaine de Chênepierre, Pur granit

AUVERGNE

LA LÉGENDAIRE - / - / - / **39**

Gamay/Pinot Noir, vieilli dans les burons à 1500 m d'altitude

MARCILLAC Cépage oublié, vendanges manuelles - / - / - / **26**

LANGUEDOC

SAINT-CHINIAN AOP - / - / - / **28**

Domaine La Maurine - Engouement

BOURGOGNE

BOURGOGNE AOC Pinot Noir **8 / 13 / 25 / 36**

HAUTES=CÔTES DE NUITS AOC - / - / - / **43**

Domaine Cornu

POMMARD AOC - / - / - / **108**

Prunier-Bonheur

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES-DU-RHÔNE AOP *Recati* **6,5 / 10 / 18 / 27**

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

CROZES-HERMITAGE AOP **BIO** - / - / - / **48**

Étienne Pochon - 2022

SAINT-JOSEPH AOP - / - / - / **59**

Les Vins de Vienne

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP **BIO** - / - / - / **70**

Les Granières de la Nerthe 2019

BORDELAIS

BORDEAUX AOP **6 / 9,5 / 17 / 26**

LUSSAC SAINT-ÉMILION AOP **8 / 13 / 24 / 35**

Grand Ricombre

HAUT-MÉDOC AOP *Haut Madrac* - / - / - / **49**

SAINT-ESTÈPHE AOP - / - / - / **51**

Château Haut Baradieu 2019

MOULIS AOP **14 / 24 / 47 / 59**

N°2 de Maucaillou 2019

Second du Château Maucaillou

CHASSE-SPLEEN AOP - / - / - / **69**

L'Héritage de Chasse-Spleen 2018

PAUILLAC AOP - / - / - / **79**

Harmonie de Fonbadet 2018

SAINT-JULIEN AOP - / - / - / **98**

Connétable de Talbot 2020

Second du Château Talbot

MARGAUX AOP - / - / - / **155**

Château du Tertre 2018

