

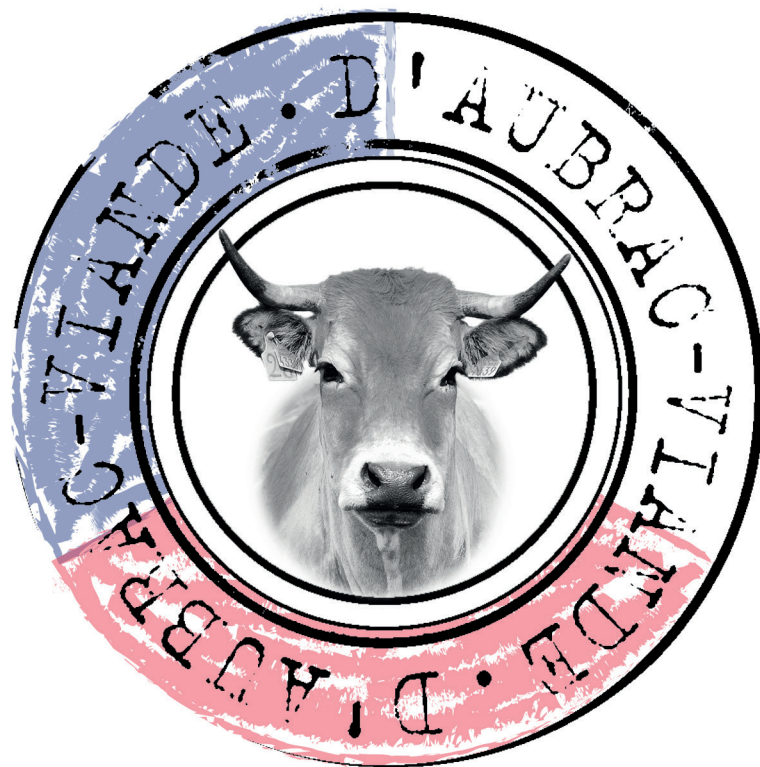
LE TOURING

GRANDE ARMÉE
PARIS XVI^E

Les huîtres d'octobre à avril

FINE CLAIRE N°2

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



CAVIAR DE LA MAISON KAVIARI

CAVIAR KRISTAL Les 30g **78**

« Le Caviar des Chefs »

Mise en bouche

JUS DE CAROTTES, GINGEMBRE MINUTE **12**

VELOUTÉ DE BUTTERNUT AUX NOISETTES **10**

GRATINÉE À L'OIGNON AU CHABLIS **12**

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

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

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

ŒUF MAYONNAISE MAISON **7**

SALADES D'ENDIVES AU BLEU DE MÉMÉE **9**

Les entrées

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

SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE EN GRAVLAX, *crème d'Isigny, blinis* **21**

PETITES RAVIOLES DE ROYAN GRATINÉES À LA CRÈME DE PARMESAN **12**

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DU MOMENT **12**

ŒUF COCOTTE AUX GIROLLES **13**

ASSIETTE ASIATIQUE (bien pour deux) **19**

raviolis de crevettes, gambas tempura, nems au poulet

Les clubs

(accompagnés de frites fraîches ou salade)

CLUB POULET ET BACON **17**

LE CROQUE-MONSIEUR **15** / LE CROQUE-MADAME **16**

Les choses sérieuses


- ENTRECÔTE SAUCE AU BLEU, grillée à la fleur de sel 24
- FONDANT DE BŒUF CONFIT, miel et romarin, purée maison 22
- FILET DE BŒUF GRILLÉ, sauce béarnaise 33 / ROSSINI 38
- NEW-YORK STEAK FAÇON TIGRE sauce thaï 29
- FOIE DE VEAU EN PERSILLADE 26
purée maison et sa poêlée de champignons
- RIS DE VEAU EN COCOTTE AUX GIROLLES et purée maison 33
- BLANC DE POULET DORÉ MINUTE, haricots verts frais, sauce girolles 22
- BOUDIN NOIR AUX DEUX POMMES FAÇON «GRAND-MÈRE» 19
et sa poêlée de champignons forestiers
- SOURIS D'AGNEAU CONFITE, gratin dauphinois, poêlée de champignons 32

Poissons

- BELLE SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE, purée maison 52
- FILET DE DAURADE ROYALE 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 €), poêlée de champignons (+ 5 €)

SAUCE AU CHOIX

Béarnaise, poivre, girolles, bleu de Mémée, tigre

Suppléments au choix

- GARNITURE AU CHOIX 6.5
- ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE / PURÉE À LA TRUFFE 8
- OS À MOELLE 7 / BOL D'ALIGOT 9 / CHAMPIGNONS DU MOMENT 12

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 - 2023
- SAINT-JOSEPH AOP - / - / - / 62
Les Vins de Vienne
- CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP  - / - / - / 85
Les Granières de la Nerthe - 2020

BORDELAIS

- BORDEAUX AOC 6 / 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 - 2022
- PAUILLAC AOP - / - / - / 79
Harmonie de Fonbadet - 2018
- SAINT-JULIEN AOP - / - / - / 98
Connétable de Talbot - 2022 - 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

LA BELLE VIE  **8 / 12 / 23 / 34**

domaine Astro

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 "nos Viandes de Races"

Visibles dans l'armoire de maturation selon arrivage

AUBRAC

Dense, saveur typée rustique et authentique, légèrement persillée

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

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

CÔTE DE BŒUF MATURÉE (pour 2 pers.) ± 1.3kg **85**

ANGUS

Tendre et juteuse, saveur beurrée légèrement sucrée, très aromatique

CÔTE DE BŒUF MATURÉE (pour 2 pers.) ± 1kg **79**

SALERS

Persillée et équilibrée, goût riche, légèrement noisetté

CÔTE DE BŒUF MATURÉE (pour 2 pers.) ± 1.3kg **85**

FLAMBAGE AU COGNAC RÉMY MARTIN +8€
GARNITURE AU CHOIX

Viandes d'Aubrac en direct de notre ferme



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

PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTEAK, *aux girolles, gratin dauphinois* **21**

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

CRU

TATAKI DE BŒUF, *sauce tigre qui pleure* **24**

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

TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ PAR NOS SOINS **20 / POÊLÉ 21**

TARTARE DE BŒUF AUVERGNAT juste poêlé **22**


LES BURGERS

CHEESEBURGER *simple* **16 / double 25**

BACON CHEESEBURGER *simple* **18 / double 26**

LE MONTAGNARD, *St-Nectaire, bacon grillé, oignons confits*
simple **20 / double 27**

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 €), poêlée de champignons (+ 5 €)*

Côté jardin

LA CAESAR **19** / AU SAUMON **22**

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

LA CHÈVRE **20**

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

L'ENDIVETTE **21**

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

LE BO BUN AU BŒUF MARINÉ **22**

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 d'été **24**

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 **12**

BABA AU RHUM DIPLOMATICO **11**

TARTE TATIN, crème Isigny **12**

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

CRÈME BRÛLÉE, VANILLE BOURBON **10**

YAOURT, GRANOLA MAISON, ananas **9**

TIRAMISU CAFÉ **10**

MOELLEUX AU CHOCOLAT, glace vanille **11**

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR **10**

PRUNEAUX À L'ARMAGNAC **12**

CRÊPES NATURE / NUTELLA **6 / 7**

CAFÉ GOURMAND / THÉ GOURMAND / CHAMPAGNE GOURMAND **10 / 12 / 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**