

# LE TOURING

GRANDE ARMÉE  
PARIS XVI<sup>E</sup>

## 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 Chêne pierre, Pur granit

### AUVERGNE

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

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 lsigny **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**