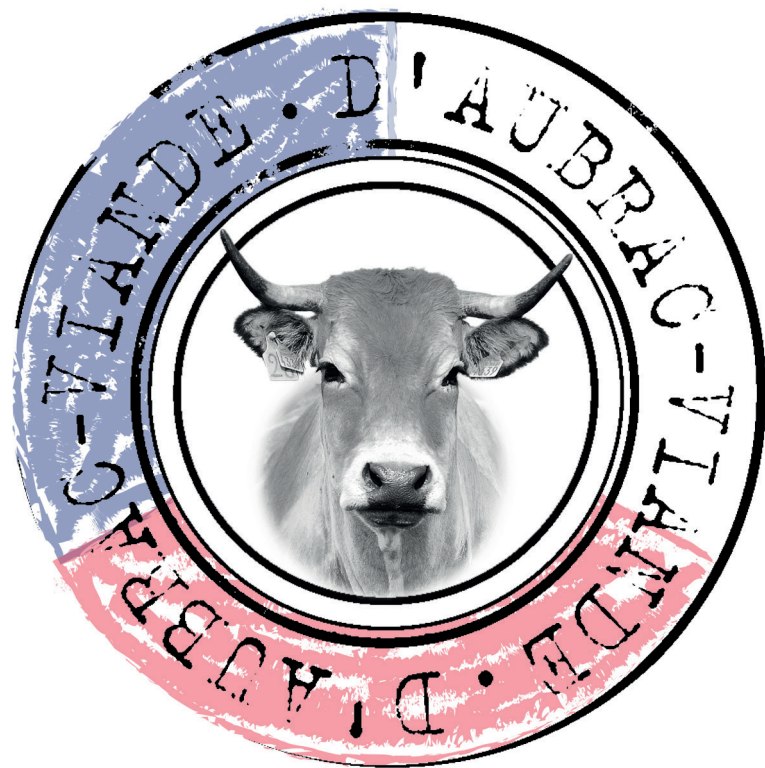

LE TOURING

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 **91,5**

Mise en bouche

GRATINÉE À L'OIGNON AU CHABLIS **12**

BELLE TRANCHE DE FOIE GRAS MAISON, *confiture de figue, pain brioché* **25**

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

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

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

FILET DE HARENG, *pommes tièdes à l'huile* **11**

SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE, *crème d'aneth* **19**

OEUF MAYONNAISE MAISON **6**

VELOUTÉ DE BUTTERNUT AUX NOISETTES **10**

JUS DE CAROTTES, GINGEMBRE MINUTE **9**

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

ASSIETTE ASIATIQUE (BIEN POUR DEUX) **18**
raviolis de crevettes, gambas tempura, nems au poulet

Les clubs

(accompagnés de frites fraîches ou salade)

CLUB POULET ET BACON **16**

CROQUE-MONSIEUR **15**

CROQUE-MADAME **16**

Viandes en direct de la ferme "pure race Aubrac"



PIÈCE DU BOUCHER AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL **16,5**

PAVÉ DE COEUR DE RUMSTECK AUX GIROLLES **19,5** / ROSSINI **25**

FILET DE BOEUF GRILLÉ, *sauce béarnaise* **32**

TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ PAR NOS SOINS **18** / POÊLÉ **19**

CHEESEBURGER AU CHEDDAR *simple* **17,5** / *double* **24**

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

MONTAGNARD, *St-Nectaire, bacon grillé, oignons confits*
simple **20** / *double* **26**

FONDANT DE BOEUF CONFIT, *miel et romarin, purée maison* **20**

LE BOURGUIGNON, POMMES VAPEUR AU PINOT NOIR DE BOURGOGNE **19**



Les maturées (**pure race Aubrac**)
Visibles dans l'armoire de maturation



FAUX-FILET GRILLÉ, *aligot sauce au bleu* **27**

NEW-YORK STEAK MARINÉ FAÇON TIGRE **29**

BELLE ENTRECÔTE DU BURON \pm 350g **33**

CÔTE DE BOEUF MATURÉE POUR DEUX \pm 1.3kg **68**

CÔTE DE BOEUF MATURÉE POUR DEUX \pm 1.3kg FLAMBÉE AU COGNAC REMY MARTIN **75**

ROUGES

16cl / 25cl / 50cl / 75cl

BEAUJOLAIS

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

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

Château de Courcelles

MOULIN À VENT AOC - / - / - / **44**

Domaine Chênepierre, Pure granit

LANGUEDOC

SAINT-CHINIAN AOP - / - / - / **24**

Domaine La Maurine - Engouement

BOURGOGNE

BOURGOGNE AOC Pinot Noir **7,5** / **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** - / - / - / **45**

Domaine de la Ville Rouge «Inspiration»

Les Granières de la Nerthe 2019

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

Les Vins de Vienne

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

BORDELAIS

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

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

Grand Ricombre

HAUT-MÉDOC AOP *Haut Madrac* **13** / **23** / **41** / **49**

SAINT-ESTÈPHE AOP - / - / - / **51**

Château Haut Baradieu 2018

MOULIS AOP - / - / - / **57**

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

AUVERGNE

CÔTES D'AUVERGNE AOC - / - / - / **39**

La Légendaire, vieilli dans les burons à 1500m d'altitude

MARCILLAC Les Burons, le Rougier, Aveyron - / - / - / **26**

Carte des vins

BLANCS

16cl / 25cl / 50cl / 75cl

LANGUEDOC

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

Chardonnay

SUD / OUEST

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

Domaine de Joy, «l'Elixir» (moelleux)

BOURGOGNE

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

Maison Chevalier

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

Grand Regnard

VALLÉE DE LA LOIRE

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

JM Crochet

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

Ladoucette

ROSÉS

16cl / 25cl / 50cl / 75cl

PROVENCE

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

Note bleue

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

Domaine Sainte Marie

CÔTES-DE-PROVENCE AOP **10 / 16 / 30 / 45 / 75** 150cl

Minuty Prestige

Champagne aoc

14cl / 25cl / 75cl

PISCINE DE LANSON **20** 20cl

LANSON BLACK LABEL **12 / - / 70 / 115**

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

RUINART BRUT **20 / - / 120**

RUINART ROSÉ - / - / **210**

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

CRISTAL ROEDERER - / - / **450**

Les choses sérieuses

ENTRECÔTE SAUCE AU BLEU, grillée à la fleur de sel **22**

RIS DE VEAU AUX GIROLLES et purée maison **28**

BLANC DE POULET DORÉ MINUTE, chutney de mangue, haricots verts **18,5**

CHOU FARCI FAÇON GRAND-MÈRE, petits légumes croquants **19**


FOIE DE VEAU À LA VÉNITIENNE, purée maison et ses endives braisées **23**

CÔTES D'AGNEAU FLAMBÉES AU THYM, poêlée de légumes **33**

SAUCE AU CHOIX

Béarnaise, poivre, girolles, bleu d'Auvergne

GARNITURE AU CHOIX

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

Suppléments au choix :

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE **8**

OS À MOELLE **7**

BOL D'ALIGOT **9**

PURÉE À LA TRUFFE **8**

Fromages affinés

ASSIETTE AU CHOIX **8**

Morbier ou Cantal ou chèvre St-Maure de Touraine ou Bleu de Mémée

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

Côté jardin

LA CAESAR **17**

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

LA CHÈVRE **18**

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

L'ENDIVETTE **17**

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

LE BO BUN AU BOEUF MARINÉ **20**

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

Poissons

BELLE SOLE MEUNIÈRE 500gr, fleur de sel et purée à l'huile d'olive **43**

FILET DE BAR GRILLÉ ET SON THYM FUMANT, poêlée de légumes **24**

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

PAVÉ DE SAUMON «LABEL ROUGE» AU BEURRE BLANC, purée maison **22**

Pâtes

PENNE À LA CRÈME DE TRUFFE ET CÈPES **22**

PENNE AUX DEUX SAUMONS, crème d'aneth **19,5**

PENNE TOMATES BASILIC **16,5**

Côté sucré

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, vanille gousse **9**

FINE POMME À LA MODE **10**

LE PARIS-BREST **11**

CRÈME BRÛLÉE, VANILLE BOURBON **8,5**

TIRAMISU CAFÉ **8**

MOELLEUX AU CHOCOLAT, glace coco **10**

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR **8**

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

PRUNEAUX À L'ARMAGNAC **10**

CRÊPES NATURE / NUTELLA **6 / 7**

EXPRESSO MARTINI, glace café **10**

CAFÉ GOURMAND / THÉ GOURMAND / CHAMPAGNE GOURMAND **9 / 11 / 18**

Glaces & Sorbets «Maison Antonin»

2 OU 3 BOULES DE GLACE OU SORBET **5 / 7**

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

DAME BLANCHE / DAME NOIRE **8**

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS **9**

PASSIONATA coco, mangue, rhum-raisin, crème fouettée **9**

SAINT-BARTH glace vanille, rhum-raisin, rhum, crème fouettée **10**

POIRE WILLIAMS sorbet poire arrosé de poire Williams **9**

COLONEL sorbet citron, vodka **9**