



# LA TOURELLE

1, AVENUE FOCH, 94160 SAINT-MANDÉ - 01 43 28 33 08

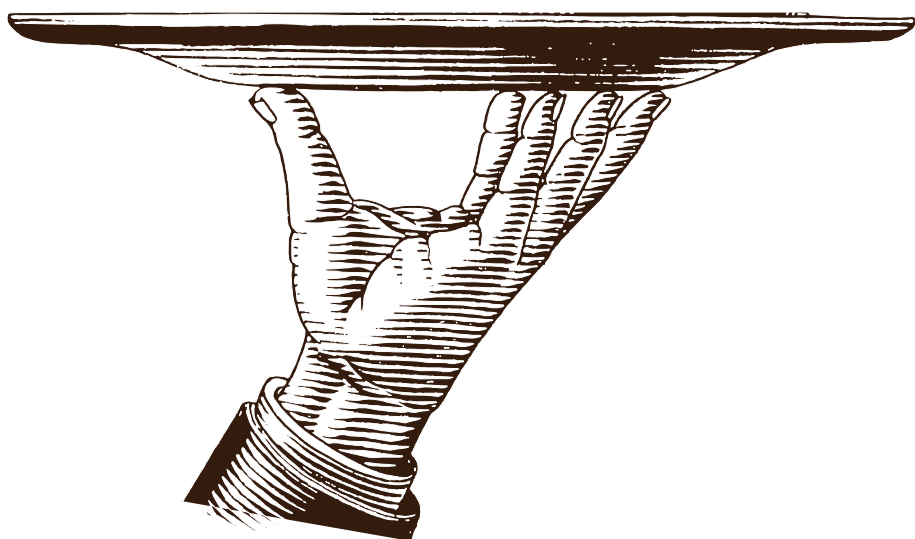
---

Prix net en euros. Taxes et service compris. Chèques non acceptés. Majoration tarifaire de 0,50€ après 22h.  
Designed by Freepick / rawpixel.com



# LA TOURELLE

1, AVENUE FOCH, 94160 SAINT-MANDÉ - 01 43 28 33 08



PLATS ÉLABORÉS SUR PLACE  
PAR NOS CUISINIERS  
À PARTIR DE PRODUITS FRAIS DE SAISON.

Certains plats peuvent contenir des produits allergènes.

Liste des allergènes disponible sur demande.

-

Service de restauration à toutes heures (12h - 23h)

OUVERT TOUS LES JOURS DE 7H À MINUIT.

-

SALLE PRIVATIVE DE 20 PERSONNES

pour vos repas d'affaires, repas familiaux, et réunions.

# Entrées

**ŒUF BIO MAYONNAISE - 7.0**

Eggs with homemade mayonnaise

**TERRINE DE CAMPAGNE - 7.5**

Farmhouse terrine

**GYOZAS VÉGÉTARIEN - 8.9**

Veggie gyozas

**TEMPURA DE CREVETTES - 12.5**

Shrimps tempura

**CARPACCIO DE POULPE - 14.5**

Octopus carpaccio

**FOIE GRAS DE CANARD MAISON - 16.9**

Homemade terrine of duck foie gras



# Salades

**MOZZARELLA DI BUFFALA & SES TOMATES - 12.9**

Mozzarella di buffala, tomates anciennes, basilic

Mozzarella di buffala, tomatoes, basil

**CÉSAR - 16.5**

Romaine, tomates, poulet croustillant, croûtons, Grana Padano, sauce César

Romaine lettuce, tomato, fried chicken, croutons, Grana Padano cheese, caesar dressing

**VEGGIE BOWL - 16.5**

Quinoa, carottes râpées, avocat, mangue, fèves de soja, houmous, frites de patates douces

Quinoa, julienne carrots, avocado, mango, edamame, houmous, sweet potato fries

**POKE BOWL AU SAUMON - 18.5**

Riz, mangue, saumon mariné à la betterave, framboise, avocat, concombre, choux rouge

Rice, mango, marinated salmon with raspberry beets, avocado, cucumber, red cabbage

# Omelettes

**OMELETTE NATURE - 11.9€**

**1 INGRÉDIENT - 13.9€**

**2 INGRÉDIENTS - 14.9€**

**3 INGRÉDIENTS - 16.9€**

Au choix / At your choice :

**JAMBON DE PARIS / EMMENTAL / FINES HERBES / CHAMPIGNONS**

Ham / emmental cheese / herbs / mushrooms



# Vins rouges / RED WINES

VERRE    VERRE    POT    BTL  
14CL    25CL    50CL    75CL

## LANGUEDOC

**LANGUEDOC AOC Jeff Carrel Les Darons** ..... 4.8 ..... 8.0 ..... 15.5 .. 23.0  
Plein, rond et charnu, tannins enrobés, nez de mûre, de myrtille et de poivre blanc

**PIC SAINT-LOUP AOC Domaine Pech-Tort Une bonne Etoile** ..... 34.9  
Dense et plein, tannins enrobés, nez d'épices, de garrigue et de fruits à noyau

## VALLÉE DU RHÔNE

**CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons** ..... 5.0 ..... 8.5 ..... 17.0 .. 25.0  
Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais

**SAINT-JOSEPH AOC Vins de Vienne** ..... 43.0  
Nez de fruits noirs, de mûre. Velouté en bouche, aux tannins soyeux

**CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC Les Granières de la Nerthe** ..... 50.0  
Tannins veloutés, long, plein et caressant, nez de cerises et d'épices



## BORDELAIS

**GRAVES ROUGE AOC Château Pouyane** ..... 5.9 ..... 9.5 ..... 18.5 .. 27.0  
Des tannins souples et frais, nez de fleurs et de fruits rouges

**SAINT-EMILION AOC L'Esprit du Ch. Belle Assise Coureau** ..... 8.0 ..... 13.0 ..... 25.0 ... 37.0  
Des tannins soyeux, des notes boisées de pignon de pin sur un fruit charmeur

**MOULIS AOC La Salle de Château Poujeaux** ..... 48.0  
Élégant, finement boisé, notes vanillées, épices douces, tannins soyeux

**SAINT-JULIEN AOC Clos du Marquis 2015** ..... 120.0  
Intense et onctueux, avec un corps, une matière et des tannins dignes des plus grands crus classés

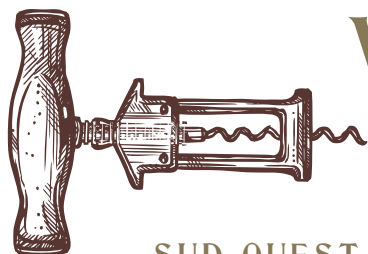
## GRANDE BOURGOGNE

**BROUILLY AOC Château des Tours** ..... 6.0 .... 10.0 ..... 20.0 .. 30.0  
Souple, frais et juteux, dans une chair de cerise noire et de myrtille

**BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC** ..... 6.8 ..... 11.0 ..... 23.0 .. 30.0  
**Pinot Noir Millebuis**  
Soyeux et léger, joli nez de griotte

**GIVRY ROUGE AOC Michel Sarrazin** ..... 45.0  
Un Bourgogne, au fruit juteux et éclatant, joli boisé, des tannins veloutés

**POMMARD AOC Maison Prunier-Bonheur 2017/18** ..... 65.0  
Une structure bien construite, aux tannins soyeux, nez de fruits, framboise et cerise



# Vins blancs / WHITE WINES

VERRE	VERRE	POT	BTL
14cl	25cl	50cl	75cl

## SUD-OUEST

**SAUVIGNON IGP CÔTES DE GASCogne** ..... 4.9 ..... 8.0 ..... 16.0 .. 23.0

**Fumées Blanches Lurton**

Souple et frais, au nez intense de pamplemousse

**MONBAZILLAC AOC Julien de Savignac - Cuvée Amelie** ..... 6.5 ..... 11.0 ..... 21.0 .... 31.0

Mœlleux et onctueux, nez de fruits exotiques, frais et gourmand

## BOURGOGNE

**BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC** ..... 6.0 ..... 9.5 ..... 19.0 ... 28.5

**Chardonnay Millebuis**

Un Chardonnay bourguignon, plein, rond, nez boisé de pain grillé

**CHABLIS AOC Domaine Gueguen** ..... 34.0

Des fruits à chair blanche au nez, des agrumes en bouche avec une belle vivacité

**POUILLY FUISSÉ AOC Vincent Girardin Vieilles Vignes** ..... 50.0

Nez très fin, notes toastées, silex, tendre et frais, finale de beurre frais

## VAL DE LOIRE

**SANCERRE AOC Les Broux** ..... 8.5 ..... 14.0 ..... 27.0 .. 40.0

Frais et désaltérant, au nez de feuille de cassis et d'agrumes

# Vins rosés / ROSÉ WINES

**IGP SABLES DE CAMARGUE** ..... 4.9 ..... 7.5 ..... 15.0 .... 22.0

**Domaine du Petit Chaumont gris de gris**

Un beau volume, notes de fruits blancs et d'abricot

**CÔTES DE PROVENCE AOC La Source Gabriel** ..... 6.0 ..... 9.5 ..... 19.5 .. 29.0

Frais et velouté comme une pêche

**CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty Prestige** ..... 42.0

Très pâle, frais et plein, notes florales, aubépine et fenouil

**SÉLECTION LA TOURELLE**  
(ROUGE, BLANC, ROSÉ)

14cl : 4.0 / 25cl : 7.0 / 50cl : 15.0 / 75cl : 22.0

**HAPPY HOURS - VERRE 25cl - 6€**





**STEAK HACHÉ GRILLÉ** Frites maison .....14.9  
Supplément œuf a cheval + 1€

Minced beef steak with fries + Add a fried egg for 1€

**TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ PAR NOS SOINS** Frites maison, salade ..... 17.5

Traditional French dish "steak tartare" is a seasoned raw meet with fries and salad

**STEAK AU POIVRE** Frites maison ..... 20.9

Tender steak with a pepper sauce and fries

**WOK DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO** Riz basmati ..... 18.9

Coconut chicken curry with rice

**ESCALOPE DE VEAU A LA NORMANDE** Linguines ..... 18.9

Veal escalope with mushrooms and pasta

**NOIX D'ENTRECÔTE DE BŒUF 300GR** Frites maison, salade ..... 28.0

Grilled rib eye steak with fries and salad

## Burgers

**CHEESE BURGER - 16.9€**

**BACON CHEESEBURGER - 17.9€**

**VEGGIE BURGER - 15.9€**

Frites maison, salade with fries and salad

## Pasta

**LINGUINES  
À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 18.9**

Supplément Burrata + 5€  
Linguines with truffle  
(+ Add a Burrata for 5€)

## Poissons

**FILET DE SAUMON TERIYAKI AU SÉSAME** Riz basmati ..... 22.9

Grilled salmon with a teriyaki sauce and rice

**FILET DE DORADE À LA PLANCHA SAUCE VIERGE AUX PIQUILLOS** ..... 21.9

Écrasé de pomme de terre

Grilled sea bream fillet with a sauce vierge and mashed potatoes

**TARTARE DE SAUMON À LA BETTERAVE, ÉMULSION DE FRAMBOISE** ..... 19.9

Frites maison, salade

Raw salmon beetroot tartare with fries and salad

## - GARNITURES -

**FRITES MAISON** Home made fries ..... 5.0

**PÂTES** Pasta ..... 5.0

**FRITES DE PATATES DOUCES** Sweet potatoes fries ..... 6.0

**RIZ** Rice ..... 3.0

**ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE** Mashed potatoes ..... 4.0

**HARICOTS VERTS ou AUTRES LÉGUMES DE SAISON** ..... 5.0

Green beans or other seasonal vegetables

# Sur le pouce

**CROQUE MONSIEUR** Frites maison, salade ..... 13.5  
Classic french hot sandwich with toasted bread, ham & cheese, fries and salad

**CROQUE MADAME** Frites maison, salade..... 14.5  
Classic french hot sandwich with toasted bread, ham, cheese & a fried egg, fries and salad

**GREEN VEGGIE** Avocado toast à la feta ..... 12.0  
**Supplément saumon fumé** ..... + 5€  
Avocado toast with feta cheese + Add smoked salmon for 5€

**CLUB SANDWICH AU POULET & BACON**..... 16.5  
**Pain de mie, tomate, œuf, bacon, poulet, salade, frites maison**  
Toasted Bread, tomato, egg, bacon, chicken, fries and salad

**CLUB SANDWICH SAUMON FUMÉ**..... 17.5  
**Pain de mie, concombre, œuf, cream cheese, saumon fumé, frites maison**  
Toasted Bread, cucumber, cream cheese, smoked salmon, fries

## Menu Enfant

KIDS MENU (- de 12 ans / > 12 years)

**PLAT + DESSERT**  
**MAIN COURSE + DESSERT**

Au choix / At your choice

**12.9€**

**JUS DE FRUITS ou SIROP À L'EAU ou DIABOLO**  
Juice or a soda with syrup

+

**COQUILLETES** au jambon de Paris  
Creamy pasta with ham

**STEAK HACHÉ** Frites maison ou pâtes  
Mincead beef steak with fries or pasta

**OMELETTE NATURE** Frites maison ou pâtes  
Omelette with fries or pasta

**POULET PANÉ** Frites maison ou pâtes  
Fried chicken with fries or pasta

+

**1 BOULE DE GLACE**  
1 scoop of Ice cream

**MOUSSE AU CHOCOLAT**  
Chocolate mousse

# Apéritifs

<b>KIR CHARDONNAY</b> 14cl .....	5.0
Cassis, mûre, pêche, framboise, fraise	
<b>RICARD, SUZE</b> 2cl .....	5.0
<b>MARTINI, CAMPARI</b> 6cl .....	5.9
<b>PORTO</b> 6cl .....	5.9
<b>MARTINI Sans alcool</b> 6cl .....	5.9
<b>LILLET BLANC</b> 6cl .....	5.9

# Champagnes

<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b>	12cl
<b>GOSSET GRANDE RÉSERVE</b> .....	12.0
<b>KIR ROYAL</b> .....	13.0
<b>BOUTEILLE</b>	75cl
<b>GOSSET Grande Réserve</b> .....	60.0
<b>RUINART</b> .....	90.0

# Bières

<b>PRESSION</b>	25 cl	50 cl	Happy Hours 50cl
<b>BUD Blonde</b> 4.9° .....	4.9	8.5	6.0
<b>LEFFE Blonde</b> 6.6° .....	5.5	9.0	6.5
<b>TRIPEL KARMELIET</b> Blonde 8° .....	5.9	10.0	7.0
<b>BIÈRE ARTISANALE</b> Blanche 4.5° .....	5.5	9.0	6.5
<b>BIÈRE ARTISANALE IPA</b> 6° .....	5.9	10.0	7.0
<b>TANGO, MONACO</b> .....	4.9	8.5	6.0
<b>PANACHÉ</b> .....	4.9	8.5	6.0
<b>PICON BIÈRE</b> .....	7.0	11.0	9.0

<b>BOUTEILLE</b>	33 cl
<b>CUBANISTO</b> Aromatisée rhum ou tequila 5.9°..	6.5
<b>LEFFE Brune</b> 6.5° .....	6.5
<b>LEFFE RUBY</b> Fruits rouges 5° .....	6.5
<b>LEFFE 0%0 (SANS ALCOOL)</b> .....	6.0



# Softs

<b>VITTEL</b> 25cl .....	5.0	<b>ICE TEA, EAU TONIQUE</b> .....	5.0
<b>PERRIER</b> 33cl .....	5.0	<b>RED BULL</b> .....	5.5
<b>LIMONADE PRESSION</b> .....	5.0	<b>JUS DE FRUITS</b> .....	5.0
<b>DIABOLO</b> .....	5.0	Orange, ananas, abricot, cranberry, tomate, pomme, fruit de la passion, goyave	
Grenadine, menthe, pêche, citron, orgeat, fraise, framboise		Fruits juice : Orange, pineapple, apricot, cranberry, tomato, apple, passion fruit, guava	
Grenadine, mint, peach, lemon, orgeat, strawberry, raspberry		<b>JUS DE FRUIT PRESSÉ</b> .....	5.5
<b>PEPSI, PEPSI MAX, ORANGINA</b> .....	5.0	Orange, citron, pamplemousse	
		Fresh juice : orange, lemon, grapefruit	

# Eaux Minérales

(Pendant les repas uniquement)

<b>VITTEL Mineral</b> .....	50 cl	5.5	.....	100 cl	7.0
<b>SAN PELLEGRINO Sparkling</b> .....	50 cl	5.5	.....	100 cl	7.0



# Alcools 4cl

## EAUX DE VIE

ARMAGNAC Clés des Ducs V.S.O.P .....	10.0
COGNAC FRAPIN .....	10.0
COGNAC FRAPIN X.O Ch. Fontpinot...	15.0
CALVADOS BUSNEL V.S.O.P .....	10.0
POIRE WILLIAMS .....	10.0

## VODKAS, GINS, TEQUILAS

VODKA Zubrowka Biala .....	8,5
VODKA Grey Goose .....	12.0
GIN Hendricks.....	12.0
TEQUILA Reposado 100% agave .....	10.0
CACHAÇA Velho Barreiro.....	9.5

## RHUMS

RHUM SAILOR JERRY.....	9.0
RHUM DIPLOMATICO R. exclusiva ...	11.0
RHUM Secha de la Silva .....	11.0

## LIQUEURS

BAILEY'S .....	8.5
AMARETTO, LIMONCELLO .....	8.0
GET 27 .....	8.9
CHARTREUSE VERTE .....	8.9

## Whiskies

GRANT'S - 8.9  
Blended Scotch Whisky 40%

TULLAMORE DEW - 8.9  
Irish Whiskey 40%

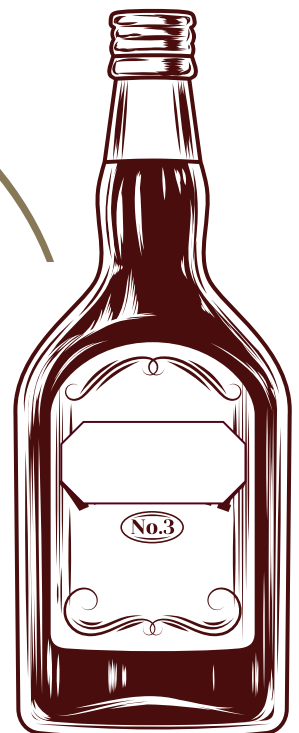
JACK DANIEL'S - 10.0  
Tennessee Whisky 40%

THE BALVENIE DOUBLE WOOD - 10.0  
12 ans Single Malt Scotch Whisky 40%

NIKKA SINGLE BARREL - 12.0  
Blended Japanese Malt 51,4%

MARKER'S MARK - 12.0  
Bourbon Whiskey 45%

THE MACALLAN SHERRY OAK - 17.0  
12 ans Single Malt Scotch Whisky 40%

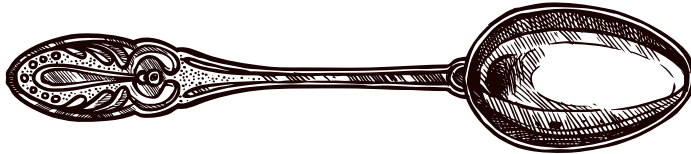


# Glaces artisanales

**1 BOULE : 3.9€ / 2 BOULES : 7.0€ / 3 BOULES : 9.5€**

Ice cream at your choice : 1 scoop 3.5 / 2 scoops 6.0 / 3 scoops 8.5

**VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT, PISTACHE, RHUM-RAISIN, FRAISE, CASSIS, CITRON**  
 Vanilla, coffee, chocolate, pistachio, rum-grape, strawberry, black currant, lemon



**CAFÉ ou CHOCOLAT LIEGÉOIS..... 10.0**

1 boule de glace café ou chocolat, 1 boule de glace vanille,  
 sauce café ou chocolat et Chantilly  
 1 scoop of coffee or chocolate ice cream, 1 scoop of vanilla ice cream,  
 coffee or chocolate topping and whipped cream

**DAME BLANCHE ..... 10.0**

2 boules de glace vanille, sauce chocolat et Chantilly  
 2 scoops of vanilla ice cream, chocolate topping and whipped cream

**FRAMBOISE MELBA ..... 12.0**

2 boules de glace vanille, framboise, coulis de fruits rouges et Chantilly  
 2 scoops of vanilla ice cream, raspberry, red fruit coulis and whipped cream

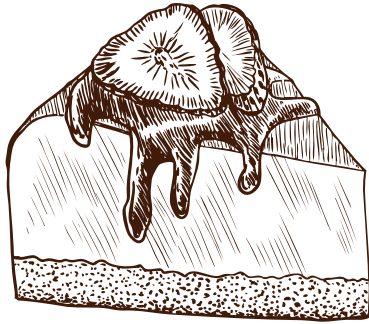
**COUPE COLONEL ..... 12.0**

2 boules sorbet citron arrosées de vodka  
 2 lemon scoops with vodka

**SUPPLÉMENT CHANTILLY..... 2.0**

Whipped cream supplement





## Fromages

### ASSIETTE DE FROMAGES

- 9€ -

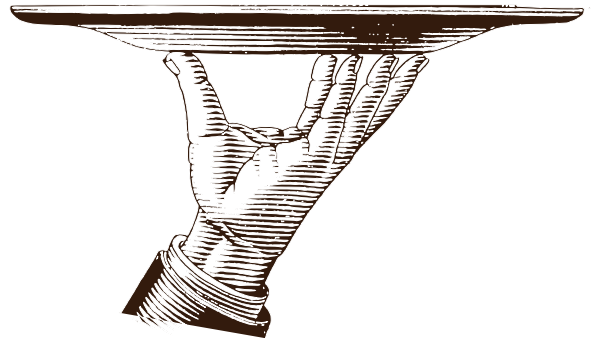
Bleu, St nectaire, Brie de meaux, Cantal entre deux AOP  
French Cheese plate

## Desserts

### PLATEAU DE DESSERTS

À PARTIR DE - 7.5€

Presenté par nos serveurs  
Ask to the waiter to show you our desserts



## Crêpes

**NUTELLA, MIEL  
CRÈME DE MARRON - 5.9**

Nutella, honey, chestnut cream

**SUCRE - 4.9**

Crepes with sugar

Supplément Chantilly +2€  
Supplément boule de glace +2€  
Extra whipped cream +2€  
Extra scoop of ice cream +2€



## CAFÉ GOURMAND

Gourmet coffee dessert

9.5€



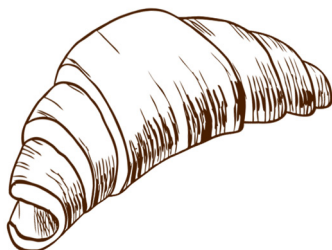
# Boissons chaudes

HOT DRINKS

- Cafés Richard • Massaya bio -

<b>CAFÉ ou DÉCAFÉINÉ EXPRESSO</b>	2.5
Coffee or decaf	
<b>CAFÉ ALLONGÉ, CAFÉ NOISETTE</b> .....	2.6
Americano coffee, Espresso with milk	
<b>CAFÉ ALLONGÉ NOISETTE</b> .....	3.0
Americano coffee with milk	
<b>DOUBLE CAFÉ, CAFÉ CRÈME</b> .....	4.9
Double espresso or coffee latte	
<b>CHOCOLAT CHAUD</b> Hot chocolate .....	5.5
<b>CAPPUCCINO, MOKACCINO</b> .....	6.0
<b>CAFÉ GLACÉ</b> Ice Coffee .....	5.5
<b>THÉS</b> Teas .....	4.5
Ceylan, Darjeeling, Earl grey, vert à la menthe, vert au jasmin, vert sencha	
Au lait with milk .....	+ 0.5
<b>TISANES</b> Herbal teas .....	4.5
<b>CAFÉ, CHOCOLAT VIENNOIS</b> .....	6.5
Coffe latte or chocolate with whipped cream	
<b>POT DE LAIT</b> Milk .....	0.5
Lait amande +1€ Almond milk	

## Petit déjeuner



**TARTINE AU BEURRE - 2.5**

Confiture ou miel

Baguette with butter, jam and honey

**CROISSANT AU BEURRE AOP - 2.5**

Charentes Poitou

French Croissant