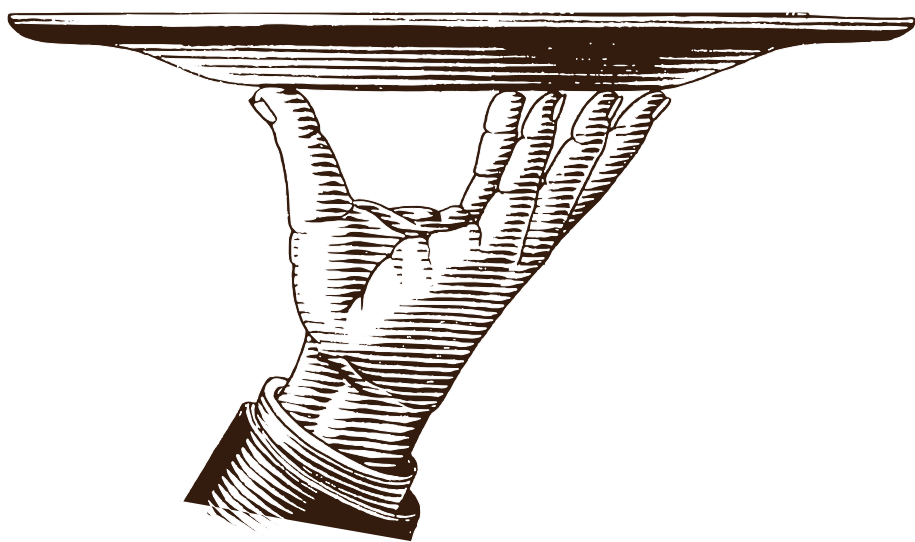




LA TOURELLE

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.

-

Nourriture et boissons extérieures interdites.

Entrées

ŒUF BIO MAYONNAISE - 7.9
Eggs with homemade mayonnaise

TERRINE DE CAMPAGNE - 8.5
Farmhouse terrine

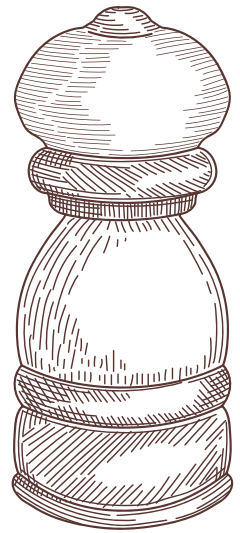
GYOZAS VÉGÉTARIEN - 8.9
Veggie gyozas

GAMBAS SAUTÉES Comme à Jakarta - 14.9
Au Tamarin et ciboulette
Sautéed prawns with Tamarin and scallions

CARPACCIO DE POULPE - 16.9
Octopus carpaccio

ASPERGES MIMOSA - 11.9
Asparagus Mimosa

FRITURE D'ÉPERLANS - 9.9
Fried tiny fish



Salades

LA BURRATA - 12.9
Burrata, tomates anciennes, basilic, roquette
Burrata, tomatoes, basil, salad

CÉSAR - 16.9
Romaine, tomates, poulet croustillant, croûtons, Grana Padano, sauce César
Romaine lettuce, tomato, fried chicken, croutons, Grana Padano cheese, caesar dressing

VEGGIE BOWL - 17.5
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 - 19.5
Riz, mangue, saumon mariné, avocat, concombre, choux rouge
Rice, mango, marinated salmon, avocado, cucumber, red cabbage

Omelettes

2 INGRÉDIENTS - 15.9€

Au choix :

JAMBON DE PARIS / EMMENTAL
FINES HERBES / CHAMPIGNONS

At your choice :
Ham / emmental cheese
Herbs / mushrooms





STEAK HACHÉ GRILLÉ Frites maison 15.9
Supplément œuf a cheval + 1€

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

TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ PAR NOS SOINS Frites maison 17.9

Traditional French dish "steak tartare" is a seasoned raw meet with home made fries

STEAK AU POIVRE Frites maison 21.9

Tender steak with a pepper sauce and home made fries

WOK DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO Riz basmati 19.5

Coconut chicken curry with rice

ENTRECÔTE DE BŒUF 300gr Frites maison 28.9

Rib eye steak with home made fries

Burgers

CHEESE BURGER - 16.9€

BACON CHEESEBURGER - 17.9€

VEGGIE BURGER - 16.9€

Frites maison, salade with fries and salad

Pasta

LINGUINES

À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 19.9

Linguines with truffle

Supplément Burrata + 5€

(+ Add a Burrata for 5€)

LINGUINES AUX PALOURDES - 21.9

Linguines with clams

Poissons

BROCHETTE D'ENCORNETS ET GAMBAS Frites Maison 26.9

Squid and prawn skewer, home-made fries

FILET DE SAUMON TERIYAKI AU SÉSAME Riz basmati 23.9

Grilled salmon with a teriyaki sauce and rice

FILET DE DORADE À LA PLANCHA SAUCE VIERGE AUX PIQUILLOS 21.9

Riz vénéré

Grilled sea bream fillet with a sauce vierge and rice

CEVICHE DE DAURADE et LECHE DE TIGRE 21.9

Sea bream ceviche, leche de tigre

- 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

HARICOTS VERTS Green beans 5.0

Sur le pouce

CROQUE MONSIEUR Frites maison, salade	13.9
Classic french hot sandwich with toasted bread, ham & cheese, home made fries and salad	
CROQUE MADAME Frites maison, salade.....	14.9
Classic french hot sandwich with toasted bread, ham, cheese & a fried egg, home made fries and salad	
GREEN VEGGIE Avocado toast à la feta	12.5
Supplément saumon fumé	+ 5€
Avocado toast with feta cheese + Add smoked salmon for 5€	
CLUB SANDWICH AU POULET & BACON	16.9
Pain de mie, tomate, œuf, bacon, poulet, salade, frites maison Toasted Bread, tomato, egg, bacon, chicken, home made fries and salad	
CLUB SANDWICH SAUMON FUMÉ	17.9
Pain de mie, concombre, œuf, cream cheese, saumon fumé, frites maison Toasted Bread, cucumber, cream cheese, smoked salmon, home made fries	
SHRIMP ROLL	18.9
Pain de brioché, crevettes, mayonnaise, céleri, ciboulette, frites maison Hot dog bun, shrimps, mayonnaise, celery, green onions, home made 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

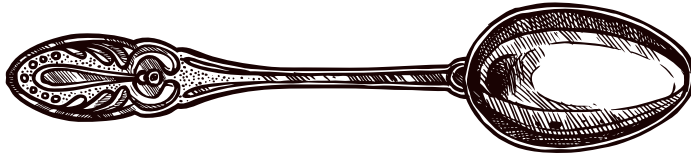
MOUSSE AU CHOCOLAT
Chocolate mousse

Glaces artisanales

1 BOULE : 4€ / 2 BOULES : 7.5€ / 3 BOULES : 10€

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

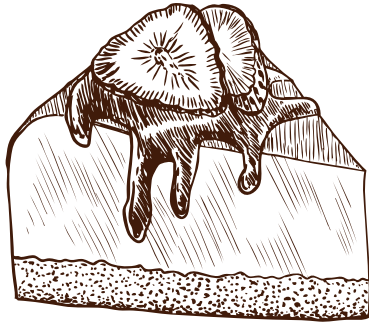
2 boules sorbet citron arrosées de vodka

2 lemon scoops with vodka

SUPPLÉMENT CHANTILLY..... 2.0

Whipped cream supplement





Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES

- 9€ -

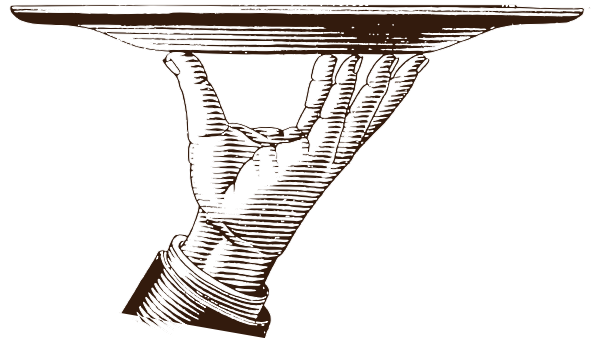
Bleu, St nectaire, Brie de meaux, Cantal entre deux AOP
French Cheese plate

Desserts

PLATEAU DE DESSERTS

À PARTIR DE - 8€

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



Crêpes

NUTELLA, MIEL
CRÈME DE MARRON - 6.5

Nutella, honey, chestnut cream

SUCRE - 5.5

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

9.9€

Apéritifs

KIR CHARDONNAY 14cl	5.5
Cassis, mûre, pêche, framboise, fraise	
RICARD, SUZE 2cl	5.0
MARTINI, CAMPARI 6cl	6.5
PORTO 6cl	6.5
CRODINO Apéritif Sans alcool 17,5cl	7.0
LILLET BLANC 6cl	6.5
+ Supplément Eau tonique	0.5

Champagnes

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

Bières

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

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



Softs

VITTEL 25cl	5.0	RED BULL	5.5
PERRIER 33cl	5.0	JUS DE FRUITS	5.0
LIMONADE PRESSION	5.0	Orange, ananas, abricot, cranberry, tomate, pomme, fruit de la passion, goyave	
DIABOLO	5.0	Fruits juice : Orange, pineapple, apricot, cranberry, tomato, apple, passion fruit, guava	
Grenadine, menthe, pêche, citron, orgeat, fraise, framboise		JUS DE FRUITS PRESSÉS	
Grenadine, mint, peach, lemon, orgeat, strawberry, raspberry		Orange ou citron	6.0
PEPSI, PEPSI MAX, ORANGINA	5.0	Fresh juice : orange or lemon	
ICE TEA, EAU TONIQUE	5.0	Pamplemousse	7.0
		Fresh juice : grappelfruit	
		Cocktail	8.0
		Fresh fruits juice cocktail	

Eaux Minérales

(Pendant les repas uniquement)

VITTEL Mineral	50 cl	6.0	100 cl	7.5
SAN PELLEGRINO Sparkling	50 cl	6.0	100 cl	7.5

Alcools 4cl

EAUX DE VIE

ARMAGNAC Clés des Ducs V.S.O.P	11.0
COGNAC FRAPIN	11.0
COGNAC FRAPIN X.O Ch. Fontpinot...	15.0
CALVADOS BUSNEL V.S.O.P	10.0
POIRE WILLIAMS	10.0

RHUMS

RHUM SAILOR JERRY.....	9.0
RHUM DIPLOMATICO R. exclusiva ...	11.0
RHUM Secha de la Silva	11.0
+ Supplément Softs (Coca, orange...)	0.5

VODKAS, GINS, TEQUILAS

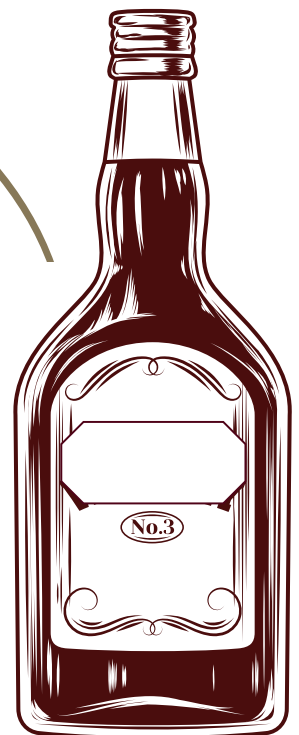
VODKA Zubrowka Biala	9.0
VODKA Grey Goose	12.0
GIN Hendricks.....	12.0
TEQUILA Reposado 100% agave	10.0
CACHAÇA Velho Barreiro.....	9.5
+ Supplément Softs (Coca, orange...)	0.5

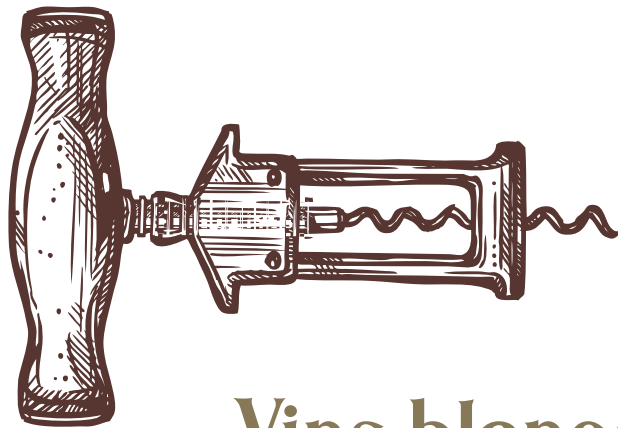
LIQUEURS

BAILEY'S	9.0
AMARETTO, LIMONCELLO	8.0
GET 27	9.0
CHARTREUSE VERTE	9.0

Whiskies

GRANT'S - 8.9 Blended Scotch Whisky 40%
TULLAMORE DEW - 8.9 Irish Whiskey 40%
JACK DANIEL'S - 10.0 Tennessee Whisky 40%
GLENFIDDICH TRIPLE OAK - 10.0 12 ans Scotch Whisky 40%
NIKKA SINGLE BARREL - 13.0 Blended Japanese Malt 51,4%
MARKER'S MARK - 12.0 Bourbon Whiskey 45%
THE MACALLAN SHERRY OAK - 16.0 12 ans Single Malt Scotch Whisky 40%





Vins blancs / WHITE WINES

	VERRE 14cl	VERRE 25cl	POT 50cl	BTL 75cl
SAUVIGNON IGP CÔTES DE GASCogne	5.2	8.5	17.0	25.0
Fumées Blanches Lurton Souple et frais, au nez intense de pamplemousse				
CHARDONNAY IGP PAYS D'OC Secret de Lunès 	6.0	9.5	19.0	28.5
Des arômes de fruits frais et fleurs blanches au nez, notes légèrement toastées				
MONBAZILLAC AOC Julien de Savignac - Cuvée Amelie	7.0	12.0	23.0	33.5
Mœlleux et onctueux, nez de fruits exotiques, frais et gourmand				
CHABLIS AOC Domaine Gueguen				35.0
Des fruits à chair blanche au nez, des agrumes en bouche avec une belle vivacité				
SANCERRE AOC Les Broux	8.9	14.0	27.0	40.0
Frais et désaltérant, au nez de feuille de cassis et d'agrumes				
POUILLY FUISSÉ AOC Vincent Girardin Vieilles Vignes				48.0
Nez très fin, notes toastées, silex, tendre et frais, finale de beurre frais				

Vins rosés / ROSÉ WINES

IGP SABLES DE CAMARGUE 	5.2	8.5	17.0	25.0
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	10.0	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				



Vins rouges / RED WINES

	VERRE 14CL	VERRE 25CL	POT 50CL	BTL 75CL
CÔTES DU RHÔNE AOC Les Trois Garçons  5.5 9.0 17.0 .. 25.0 Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais				
GRAVES ROUGE AOC Château Pouyanne 6.0 9.5 19.0 .. 28.5 Des tannins souples et frais, nez de fleurs et de fruits rouges				
PINOT NOIR IGPPAYS D'OC Secret de Lunès  6.0 9.5 19.0 .. 28.5 Arômes de fruits rouges avec des nuances fumées, structure fine et tanins souples				
BROUILLY AOC Maison Lafond 6.0 10.0 20.0 .. 29.0 Souple, frais et juteux, dans une chair de cerise noire et de myrtille				
PIC SAINT-LOUP AOC Domaine Pech-Tort Une bonne Etoile 35.0				
♥ LUBERON AOP Château la Dorgonne 2015 7.5 12.0 24.0 ... 35.0 Arôme de cassis, note légèrement mentholée et poivrée. Belle persistance aromatique				
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				
SAINT-JOSEPH AOC Vins de Vienne 43.0 Nez de fruits noirs, de mûre. Velouté en bouche, aux tannins soyeux				
GIVRY ROUGE AOC Michel Sarrazin 42.0 Un Bourgogne, au fruit juteux et éclatant, joli boisé, des tannins veloutés				
JUGEMENT DE PARIS Winerie Parisienne 50.0 Ce vin est une référence à la célèbre dégustation de 1976. Élégant, bel équilibre entre puissance et vitalité, tanins fins, texture généreuse				
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC Les Granières de la Nerthe 50.0 Tannins veloutés, long, plein et caressant, nez de cerises et d'épices				
POMMARD AOC Maison Prunier-Bonheur 65.0 Une structure bien construite, aux tannins soyeux, nez de fruits, framboise et cerise				
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				





Boissons chaudes

HOT DRINKS



- Cafés Richard • Massaya bio -

CAFÉ ou DÉCAFÉINÉ EXPRESSO	2.8
Coffee or decaf	
CAFÉ ALLONGÉ, CAFÉ NOISETTE	2.9
Americano coffee, Espresso with milk	
CAFÉ ALLONGÉ NOISETTE	3.5
Americano coffee with milk	
DOUBLE CAFÉ	5.5
Double espresso	
CAFÉ CRÈME	4.9
Coffee latte	
CHOCOLAT CHAUD Hot chocolate	5.5
CAPPUCCINO, MOKACCINO	6.0
CAFÉ GLACÉ Ice Coffee	5.5
THÉS Teas	4.9
Ceylan, Darjeeling, Earl grey, vert à la menthe, vert au jasmin, vert sencha	
TISANES Herbal teas	4.9
CAFÉ, CHOCOLAT VIENNOIS	6.5
Coffe latte or chocolate with whipped cream	
POT DE LAIT Milk	0.5
Lait amande +1€ Almond milk	



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