

LE TOUSCO
Service de 12h00 à 15h00
- From 12pm to 3pm -

Salade Bar

Composez votre salade selon votre envie 24 €
Légumes Bio crus et cuits, herbes du jardin, choix de fromages et accompagnements,
sélection de sauces et vinaigrettes
Make your own salad
Organic cooked and raw vegetables, garden herbs, choice of cheeses and garnishes,
selection of sauce and vinaigrette sauce

Les Classiques

Emincé de melon et jambon de Parme 20 €
Sliced melon and Parma cured ham

La Salade Niçoise, thon grillé 24 €
Laitue, tomate, poivrons, concombre, radis, anchois, œuf dur, olives
Assaisonnement d'huile d'olive et jus de citron
*Salad with grilled tuna, lettuce, tomato, sweet bell pepper, cucumber, radish, anchovies,
boiled egg, olives, olive oil and lemon juice*

Gaspacho Andalou 16 €
Andalou gazpacho

Assiette de légumes grillés puis marinés au thym frais 18 €
Mozzarella di buffala et feuilles de roquette
*Grilled vegetables marinated with fresh thyme,
Mozzarella di buffala cheese, rocket salad*

Carpaccio de Poulpe 18 €
Marinade croquante de légumes au basilic
Octopus carpaccio, crunchy vegetable marinade with basil

Les Césars

Salade, croûtons, parmesan, anchois et lard
Caesar salad, crouton, Parmesan cheese, anchovies, bacon

Végétarienne à l'avocat - *vegetarian with avocado* 18 €

Blanc de poulet grillé - *with grilled chicken* 21 €

½ homard grillé – *with ½ grilled lobster* 39 €

Les Burgers et Tartare

Tartare de bœuf assaisonné à table à votre convenance	25 €
Pommes frites et salade mesclun	
<i>Beef tartar prepared to your liking, french fries and mixed salad leaves</i>	
Le Traditionnel ou cheeseburger	23 €
Pommes frites et salade mesclun	
<i>The Traditional or cheeseburger, french fries and mixed salad leaves</i>	

Les Grillades

Brochette de crevettes grillées, sauce tartare	39 €
<i>Grilled shrimps skewer, tartar sauce</i>	
Loup grillé, sauce vierge	32 €
<i>Grilled sea bass, virgin olive oil sauce</i>	
Thon grillé, sauce vierge	35 €
<i>Grilled tuna, virgin olive oil sauce</i>	
Steak Black Angus grillé, sauce Béarnaise	37 €
<i>Grilled Black Angus Steak, Béarnaise sauce</i>	
Coquelet grillé au romarin, jus de volaille	25 €
<i>Grilled young cockere with rosemaryl, chicken gravy</i>	

Les Pizzas

La Brésaola	17 €
Tomate, mozzarella, brésaola, roquette	
<i>Tomato, mozzarella cheese, brésaola, rocket salad</i>	
La Napolitaine	15 €
Tomate, fromage, câpres, anchois, olives	
<i>Tomato, cheese, capers, anchovies, olives</i>	
La Margherita	15 €
Tomate, mozzarella, basilic	
<i>Tomato, mozzarella cheese, basil</i>	
La Végétarienne	14 €
Tomate, courgette, aubergine, poivron grillé et mariné au thym, roquette	
<i>Tomato, zucchini, eggplant, grilled bell pepper marinated with thyme, rocket salad</i>	

Terre Blanche et ses fournisseurs s'engagent et garantissent la provenance de toutes leurs viandes :

Origine Bovine : France - Allemagne - USA - Australie

Terre Blanche and its suppliers undertake and guarantee the origin of all their meats:

Beef Origin: France - Germany - USA- Australia

Prix nets en Euros – Net prices in Euros

Détail des allergènes disponible sur demande – Allergens details available upon request

Les Desserts

Tarte au chocolat <i>Chocolate tart</i>	9 €
Roulé au citron <i>Lemon roll</i>	9 €
Tarte ou dessert du jour <i>Tart or dessert of the day</i>	9 €
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	9 €
Pot de glace maison (25cl) <i>Homemade ice cream pint (25cl)</i> Glace vanille et fraise – <i>Vanilla and strawberry ice cream</i> Glace vanille et chocolat – <i>Vanilla and chocolate ice cream</i> Glace caramel et fève de tonka – <i>Caramel and tonka bean ice cream</i> Sorbet aux fruits exotiques et noix de coco – <i>Exotic fruits and coconut sorbet</i> Sorbet framboise et rose – <i>Raspberry and rose sorbet</i> Sorbet fraise et citron jaune – <i>Strawberry and lemon sorbet</i>	13 €

Les Boissons Chaudes

Cafés - Coffee Espresso, Décaféiné, Ristretto, Noisette, <i>Espresso, Decaffeinated coffee, Ristretto, Macchiato</i>	6 €
Cappuccino, double espresso, café au lait, latte macchiato, chocolat chaud <i>Capuccino, double espresso, latte, latte machiatto, hot chocolate</i>	8€
Thés–Tea English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Sencha	7 €
Infusion – Infusion Menthe fraîche, Verveine, Camomille, Tilleul <i>Fresh mint, Lemon vervena, Camomille, Lime blossom</i>	7 €
Thés glacés ou Café glacé – Iced teas or Iced coffee Nos thés glacés sont préparés à base de Darjeeling ou de sencha <i>Our ice teas are prepared with Darjeeling or sencha tea</i>	12 €

Les Boissons Fraîches

Eaux Plates – Still Waters	100 cl
Vittel	7 €
Evian	7 €
Eaux Gazeuses – Sparkling Waters	
San Pellegrino, Badoit	7 €
Eau de Perrier	7 €
Perrier 75 cl	7 €
Eaux Plates – Still Waters	50 cl
Vittel	5 €
Evian	5 €
Eaux Gazeuses – Sparkling Waters	
San Pellegrino, Badoit	5 €
Eau de Perrier	5 €
Perrier 33 cl	4.50 €
Jus de fruit – Fruit juice	6 €
Pomme, tomate, airelle, passion, abricot	
<i>Apple, tomato, cranberry, passion fruit, apricot</i>	
Jus frais – Freshly squeezed juice	7 €
Orange, pamplemousse, ananas, kiwi,	
<i>Orange, grapefruit, pineapple, kiwi,</i>	
Sodas – Soft Drinks	
Schweppes Ginger Ale 25 cl	6 €
Schweppes Indian Tonic 25 cl	6 €
Seven Up 25 cl , Orangina 25 cl	6 €
Coca Cola 33 cl	6 €
Coca Cola Light 33 cl	6 €
Coca Cola Zéro 33 cl	6 €
Ice Tea 33cl	6 €
Bière – Beer	33cl
Heineken Pression – Draft	7 €
Kronenbourg 1664	9 €
Heineken	9 €
Carlsberg	9 €
Loirette	11 €
Corona	11 €
Buckler (sans alcool – alcohol free)	7 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération – Drink responsibly

Prix nets en Euros – Net prices in Euros
 Détail des allergènes disponible sur demande – Allergens details available upon request

La Sélection de Vins

CHAMPAGNE ET VINS PÉTILLANTS	12cl	75cl
Prosecco Brut Casa Vittorino DOCG	9 €	50 €
Champagne Charles Heidsieck Brut réserve	18 €	98 €
Champagne Duval Leroy Rosé Prestige	20 €	120 €
Champagne Diamant « Blanc de Blanc » Vranken 2007		135 €
VINS BLANCS - <i>WHITE WINES</i>	15cl	75cl
Château des Selves « Egérie », IGP Var 2015	9 €	35 €
Domaine Grand Boise, Provence 2016	9 €	42 €
Sancerre « La Mercy-Dieu », Domaine Bailly Reverdy, Loire 2015	10 €	45 €
Domaine Saint Julien d'Aille « Cuvée Imperator » Vidauban 2015	11 €	50 €
Chablis « Saint Pierre » Domaine J&S Dauvissat, Bourgogne 2015	12 €	55 €
Château Minuty « Blanc et Or », Provence 2016	14 €	68 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération – Drink responsibly

Prix nets en Euros – Net prices in Euros
Détail des allergènes disponible sur demande – Allergens details available upon request

VINS ROSÉS – *ROSÉ WINES* **15cl 75cl**

Domaine Gavoty, « La Cigale Gris » VdP du Var, Cabasse	8 €	35 €
Château Les Amoureuses, « Loverose » VdP Méditerranée, 2015	9 €	40 €
Domaine de Marchandise, Roquebrune sur Argens 2014	10 €	45 €
Château Miraval « Pink Floyd », Correns 2015	12 €	55 €
Château d'Esclans « Whispering Angel » Côtes de Provence 2015	12 €	55 €
Château Minuty « Rose et Or », Provence 2016	14 €	68 €

VINS ROUGES – *RED WINES* **15cl 75cl**

Château Les Amoureuses, « Terre A » VdP Méditerranée, 2011	9 €	35 €
Domaine des Roches blanches, « Cabernet Sauvignon » 2012	10 €	46 €
Château Les Valentines, La Londe Les Maures 2013	11 €	55 €
Château de Sarrins, Saint Antonin du Var 2013	14 €	65 €
Château Minuty « Rouge et Or », Provence 2015	14 €	68 €

VIN DE DESSERT – *DESSERT WINE* **15cl 75cl**

Blanc d'hiver, Domaine Ampelidaé, Loire 2015	9 €	35 €
Moscato d'Asti, Aldo Vajra 2014	12 €	60 €