

## Entrées - Starters

### GAZPACHO TOMATE & FRAISE

TOMATO & STRAWBERRY GAZPACHO

Fraises & Tomates Marinées, Basilic & Menthe  
Fresh Strawberries & Marinated Tomato, Basil & Mint

26

### SALADE DE LANGOUSTE

LOBSTER SALAD

Avocat, Orange, Passion & Amandes  
Avocado, Orange, Passionfruit & Almonds

46

### TARTARE DE THON 33 / 49

TUNA TARTARE

Mangue, Poivron Rouge, Avocat & Coriandre  
Mango, Red Pepper, Avocado & Coriander

### SALADE CESAR

CHICKEN CAESAR SALAD

Poulet Confit, Oeuf Mollet Frit, Anchois Fumés & Parmesan  
Confit Chicken, Fried Soft Boiled Egg, Smoked Anchovies & Parmesan

35

### VITELLO TONNATO

Veau, Mayonnaise Au Thon, Câpres, Parmesan & Roquette  
Seared Veal, Tuna Mayonnaise, Capers, Parmesan & Arugula

35

### POULPE GRILLE

GRILLED OCTOPUS

Betterave, Concombre, Raifort, Câpres & Aneth  
Beetroot, Cucumber, Horseradish, Capers & Dill

32

### BURRATA

Tomates, Pesto à la Noisette & Cébettes  
Tomatoes, Hazelnut Pesto & Pickled Onions

36

### SALADE CROQUANTE 24

CRUNCHY VEGETABLE SALAD

Betterave, Céleri, Fenouil & Vinaigrette à la truffe  
Beetroot, Celery, Fennel & Truffle Dressing

## ALLERGÈNES - ALLERGENS



Celery  
celery



gluten  
gluten



crustacés  
crustaceans



oeufs  
eggs



poisson  
fish



lupin  
lupin



lait  
milk



mollusques  
molluscs



moutarde  
mustard



fruits à coque  
nuts



cacahuètes  
peanuts



sésame  
sesame



soja  
soya



sulfite  
sulfite

## Tempuras

Sauce au choix :

Mayonnaise Epicée, Chimichurri ou Sauce Tartare

Sauce of your choice :

Spicy Mayonnaise, Chimichurri or Tartar sauce

### ENCORNETS 34

SQUIDS

### CROUSTILLANT DE POULET 35

TOINY FRIED CHICKEN

### CREVETTES 36

ROCK SHRIMPS

### COURGETTE 28

ZUCCHINI

## Les Classiques du Toiny

### BACON & CHEESE BURGER 39

Oignons Caramélisés, Cornichons, Tomate, Sauce BBQ Maison & Frites  
Caramelised Onions, Pickles, Tomato, Home-Made BBQ Sauce & Fries

### FISH & CHIPS 44

Cabillaud en Tempura à la Bière, Sauce Tartare & Frites  
Deep-fried Cod in Beer Batter, Tartar Sauce & Fries

### CROQUE MONSIEUR A LA TRUFFE 44

TRUFFLE CROQUE MONSIEUR

Sauce Mornay à la Truffe & Frites  
Truffled Mornay Sauce & Fries

## Pâtes - Pastas

### TAGLIATELLE A LA LANGOUSTE 49

LOBSTER TAGLIATELLE

Langouste Braisée, Bisque & Persillade  
Braised lobster, Bisque & Persillade










### ORECCHIETTE 32

Tomate Concassée, Pesto à la Noisette & Ricotta  
Tomato Concassé, Hazelnut Pesto & Ricotta




## Nos Grillades - From the BBQ

<b>MAHI MAHI</b>   	49
Riz Coco, Purée de Carotte & Orange & Salsa de fruits exotiques <i>Coconut rice, Carrot &amp; Orange Purée &amp; Exotic Fruit Salsa</i>	
<b>TRAVERS DE PORC</b>   	55
SPARE PORK RIBS Glacée à la sauce BBQ maison & Frites <i>Glazed with home-made BBQ sauce &amp; Fries</i>	
<b>POULET EN TROIS FAÇONS</b>    	49
CHICKEN IN THREE WAYS Suprême Grillé, Poulet Croustillant, Ailes de Poulet BBQ & Frites <i>Chicken Breast, Crispy Chicken, BBQ Chicken Wings &amp; Fries</i>	
<b>BAVETTE WAGYU 250G</b> 	68
Sauce Chimichurri, Frites & Salade <i>Chimichurri Sauce, Fries &amp; Salad</i>	
<b>BROCHETTE DE GAMBAS</b>  	44
SHRIMPS SKEWER Au Beurre d'Agrumes & Frites <i>With Citrus Butter &amp; Fries</i>	
<b>LANGOUSTE LOCALE</b>	12/100G
LOCAL LOBSTER   Beurre d'Herbes, Riz Coco & Fruits Exotiques Grillés <i>Herbs Butter, Coconut Rice &amp; Grilled Exotic Fruits</i>	




## Menu enfant - Kids menus 25

<b>STEAK HACHÉ</b>	
BEEF PATTY Frites ou Légumes <i>Fries or Vegetables</i>	
<b>POISSON PANE</b>   	
MINI FISH & CHIPS Frites ou Légumes <i>Fries or Vegetables</i>	
<b>CROUSTILLANT DE POULET</b>  	
CRISPY CHICKEN Frites ou Légumes <i>Fries or Vegetables</i>	
<b>PÂTES</b>    	
PASTA A la tomate ou au beurre et Parmesan <i>Tomato sauce or butter and Parmigiano</i>	
<b>ACCOMPAGNÉ D'UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX</b>	
FOLLOWED BY A SCOOP OF ICE-CREAM	

## Accompagnements - Sides

<b>FRITES</b>	14
FRIES	
<b>RIZ COCO</b> 	14
COCONUT RICE	
<b>SALADE VERTE</b>  	12
GREEN SALAD	
<b>ÉPIS DE MAIS</b> 	14
CORN ON THE COB	
<b>AUBERGINE CHINOISE AU MISO</b>   	16
MISO CHINESE EGGPLANT	
<b>BROCCOLI &amp; GUANCIALE</b>	14

## Desserts

<b>ILE FLOTTANTE</b>    	19
FLOATING ISLAND Crème Anglaise, Caramel au Cognac & Noisette <i>Vanilla Custard, Cognac Caramel &amp; Hazelnuts</i>	
<b>PIÑA COLADA FACON CRÈME BRULÉE</b>  	16
PIÑA COLADA BRULÉE Ananas Flambé & Chantilly à la Noix de Coco <i>Flambéed Pineapple &amp; Coconut Chantilly</i>	
<b>PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES</b>  	17
RED BERRIES PAVLOVA Meringue Croustillante & Fruits Rouges <i>Crispy Meringue &amp; Fresh Red Berries</i>	
<b>BARRE GLACÉE CHOCO-CACAHUÈTE</b>     	18
CHOCOLATE & PEANUT ICED BAR Praliné Feuillantine, Chocolat & Ganache au Caramel <i>Praliné Biscuit, Caramel Ganache &amp; Chocolate</i>	
<b>GLACES &amp; SORBETS MAISON</b> (3 boules)  	15
HOME-MADE ICE CREAM & SORBETS (3 scoops)	
<b>GLACE</b>	
Vanille, Chocolat, Pistache, Amarena, Noix de Coco <i>Vanilla, Chocolate, Pistacchio, Amarena, Coconut</i>	
<b>SORBETS</b>	
Fraise, Citron, Mangue, Litchi, Passion <i>Strawberry, Lemon, Mango, Lychee, Passionfruit</i>	