CARTE HIVER

Une surprise vous attend
au dos du menu !

La Tonnelle

GRILLADES & BURGERS

L'ART DE RECEVOIR,

LE PLAISIR DE PARTAGER

BIENVENUE À LA TONNELLE

Bienvenue chez nous, version hiver !

Ici, tout est pensé pour que vous retrouviez la chaleur d'un foyer
Sous les lumières hivernales, blottis dans une ambiance conviviale, laissez-vous porter : on s'occupe de tout – dresser la table, remplir votre verre, et vous accueillir avec le sourire.

▪ En entrée, laissez-vous charmer par notre gravlax de saumon maison ou par notre velouté panais-topinambours, son œuf poché et bacon croustillant. Craquez aussi pour notre indémodable foie gras maison au Porto et ses délicieux oignons confits.

▪ En plat, place à la générosité hivernale : notre tartiflette gourmande vous enveloppe de chaleur, tandis que notre grande planche de charcuterie s'accompagne d'un saint-Marcellin rôti.

▪ Côté douceurs, terminez sur une note enchantée avec notre coupe glacée au brownie, ou laissez-vous séduire par notre cheesecake au caramel beurre salé.

▪ Et bien sûr, retrouvez notre buffet de desserts, réinventé aux saveurs de l'hiver… fromages inclus !

Alors installez-vous, respirez… et savourez cette parenthèse gourmande qui réchauffe aussi bien l'âme que le palais.

Repaire de Gourmands depuis 2007
La Tonnelle
Restaurant - Grill

NOS BIÈRES

ARTISANALE & LOCALE

La Voisine – 33 cl – **5,5**
Bière artisanale brassée à Coignières :
"Rosy" bière blanche – 4.7 °
"Maryline" Bière blonde Pale Ale – 5 °
"Ygritte" bière ambrée – 6.7 °
"Lily" bière IPA – 5.1 °

La Voisine
La Voisine
Bière artisanale,
fabriquée avec passion
à Coignières

NOS AUTRES BIÈRES

La Leffe – 5 ° – 33 cl – **4,9**
La Desperados – 5,9 ° – 33 cl – **4,9**
La Chouffe Cherry – 8 ° – 33 cl – **4,9**
La Corona Cero – 0,0 ° – 33 cl – sans alcool **4,5**

NOS APÉRITIFS

Ricard – 2 cl – **3,5**
Kir vin blanc – 13 cl – cassis, mûre ou pêche **4,2**
Kir Royal – 13 cl – **7,9**
Martini – 5 cl – Bianco ou Rosso **4,5**
Porto – 5 cl – **4,5**
Coupe de champagne Brut de L'Auche – 13 cl – **7,9**
Bouteille de champagne Brut de L'Auche **40**

NOS RHUMS
– 5 cl –

Saint James Vieux VSOP – 43 ° – Martinique **7,9**
Don Papa Baroko – 40 °– Philippines **8,9**
Diplomatico Reserva Exclusiva – 40 °– Venezuela **8,9**
Havana Club 7 ans – 40 °– Cuba **9,9**

NOS WHISKIES
– 5 cl –

William Lawson Blend / Écosse **5,7**
Ballantines Blend / Écosse **6,5**
Jameson Irlande **6,5**
Jack Daniel's Bourbon / Tennesse **7,6**
Kavalan Taiwan **8,7**

NOS DIGESTIFS

Cognac, Calvados, Armagnac – 4 cl – **5,9**
Get 27, Get 31 – 5 cl – **5,5**
Amaretto – 5 cl – **5,5**
Bailey's – 5 cl – **5,9**

NOS EAUX

Eau plate des Abatilles **3,9** (75 cl)
Eau pétillante des Abatilles **4,5** (75 cl)

NOS PLANCHES À PARTAGER

POUR 2 OU 3 PERSONNES

ONIONS RINGS X 10 — 6,9
Sauce barbecue

MIX TAPAS — 13,9
Ailes de poulet frit, bâtonnets de mozzarella frits, onion rings, sauce barbecue

PANIER DE LA MER — 14,9
Calamars frits à la Romaine, pépites d'encornets ail et persil, friture d'éperlans, sauce tartare

PANIER FROMAGE & CHARCUTERIE — 14,9
Saint Marcellin roti, comté, mozzarella sticks, rosette, chiffonade de jambon sec

NOS COCKTAILS

LE COCKTAIL DU MOMENT — CONSULTEZ L'ARDOISE

LES CRÉATIONS

LE MARNIER ROYAL – 12 CL – — 9,9
Grand marnier, champagne, jus de citron, sucre de canne, zeste d'orange

L'APPLE GINGER – 15 CL – — 8,9
Gin Gibson's, cidre de pomme, sirop de gingembre, jus de citron vert

LES CLASSIQUES - 20 CL -

MOJITO + 1,5 PURÉE MONIN FRUITS ROUGES OU PASSION — 8,9
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse

PIÑA COLADA — 8,9
Du rhum, du jus d'ananas et de la crème de coco

SPRITZ APÉROL EXISTE AUSSI EN LIMONCELLO — 8,9
Prosecco, eau gazeuse, orange

GIN TONIC — 8,9
Gin Gibson's, Schweppes Tonic, citron

LES SANS ALCOOL - 20 CL -

LE BORA BORA — 6,9
Jus d'ananas, citron vert, purée de passion Monin, grenadine

LE VIRGIN APPLE GINGER — 6,9
LE VIRGIN PIÑA COLADA — 6,9
LE VIRGIN MOJITO — 6,9

NOS VINS AU VERRE

ROUGE

CHARMES DE C. — 2,9
Château Domi-Cours.
100% Merlot rouge. Appellation Bordeaux contrôlée.

CÔTES DU RHÔNE — 4,7
Corinne DEPEYRE . Un subtil équilibre entre le poivre et le fruit noir.

VIN DE LOIRE AOP coup de ♥ — 4,7
Bourgeuil Domaine Audebert. 100% Cabernet Franc

GRAVES — 5,7
Château le Bonnat. Propriété de 24 hectares appartenant à la famille Lesgourgues, une référence en Graves !

BOURGOGNE ÉPINEUIL — 6,9
Pinot Noir, domaine dampt Frères .

ROSÉ

JOLIE TERRE — 2,9
Une escale sans artifice au goût de Mediterranée.

CÔTES DE PROVENCE AOP — 4,7
Maurin des Maures. Robe pêche clair. Nez sur les petits fruits rouges.

DOMAINE DE TERRA VECCHIA coup de ♥ — 5,7
Ile-de-beauté IGP. Rose pâle orangé brillante.

BLANC

L'ESPRIT D'A. — 3,5
L'esprit d'A. 100% Sauvignon blanc. Appellation Bordeaux contrôlée.

VIGNERON SAVOYARD coup de ♥ — 4,7
Vin de Savoie Apremont. Arômes de poire et de pomme.

GEWURZTRAMINER — 6,5
Moelleux. Nez gourmand sur la pêche, le litchi et la mangue

PETIT CHABLIS — 6,7
Jean Marc Brocard.

À TABLE !

Nos formules

LES OFFRES PROMOTIONNELLES NE S'APPLIQUENT PAS AUX FORMULES

Formule de la semaine

21,9	26,9
Petit bistrot	**Grand bistrot**
entrée + plat	entrée
ou	plat
plat + dessert	dessert
boissons	boissons

TOUS LES REPAS (MIDI ET SOIR)
DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

Entrée au choix
Rillettes de thon maison
Oeuf mayonnaise
Terrine de campagne

Plat au choix
Ardoise du jour (midi uniquement)
Hâché frais 180g
Fish and chips frais
Poulet forestier

Dessert au choix
Tarte aux pommes
Glace artisanale *(2 boules au choix)*
Mousse au chocolat maison
Crème brûlée vanille Bourbon
Café gourmand **+ 2,5**

Fontaine à boissons
en libre service *

Formule grande Tonnelle

31,9

Certains plats et entrées sont proposés avec un supplément, indiqué directement sur la carte.

7J/7 MIDI ET SOIR

Entrée à la carte ou du jour

+

Plat à la carte ou du jour

+

Dessert à l'assiette ou buffet de desserts

+

Fontaine à boissons
en libre service *

Formule les Minots (– 8 ans)

9,9

7J/7 MIDI ET SOIR
Un cadeau attend chaque enfant !

Plat au choix :
Aiguillettes de poulet frit
ou bâtonnet fish & chips
ou cheeseburger

+

Dessert au choix :
Cookie maison
ou 2 boules de glace artisanale
ou crêpe Nutella ou sucre

+

Fontaine à boissons
en libre service *

Et la fontaine à boissons*

L'accès à la fontaine à boissons,
on vous l'offre avec tous nos plats, que vous preniez
une formule ou non.
Si, si, vraiment, on insiste, ça nous fait plaisir.
Vous y retrouverez des sodas, bière, cidre et sirops à volonté.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

GRAVLAX DE SAUMON BÖMLO

NOS ENTRÉES

L'ENTRÉE DU MOMENT
consultez l'ardoise

CHÈVRE CHAUD, RAISINS FRAIS & NOIX — 7,9
Réduction balsamique ou miel, salade jeunes pousses

SAINT MARCELLIN RÔTI — 8,5
Salade jeunes pousses et toasts de pain grillé

VELOUTÉ DE PANAIS & TOPINAMBOURS — 8,9
Oeuf poché, bacon crispy, champignons poêlés

FOIE GRAS DE CANARD MAISON — 11,9
Au Porto. Confit d'oignons, toasts grillés et fleur de sel

+ 2 € DANS LA FORMULE

GRAVLAX DE SAUMON BÖMLO — 9,9
Maison. Mariné aux agrumes, aux baies roses et à la coriandre fraîche

BÖMLO

LE SAUMON BÖMLO PRIMA EST ÉLEVÉ NATURELLEMENT EN NORVÈGE, DANS DES CONDITIONS PROCHES DE SA VIE SAUVAGE

L'ACCORD PARFAIT
+ 6.7
PETIT CHABLIS
MINÉRAL & RAFFINÉ

PLANCHE GOURMANDE

NOS PLATS DE SAISON

L'HIVER SOUS LA TONNELLE

PLANCHE GOURMANDE 18,9
Saint Marcellin rôti et son assortiment de charcuterie : jambon fumé, jambon persillé, rosette, pommes grenailles, salade verte

TARTIFLETTE SAVOYARDE 19,5
Le réconfort à l'état pur : pommes de terre dorées, lardons fumés et reblochon gratiné

NOS GRILLADES & VIANDES CRUES

SÉLECTIONNÉES PAR GUILLAUME, NOTRE BOUCHER

– SAUCE AU CHOIX –

HACHÉ FRAIS – 180 GR – 16,9
Gourmand et 100 % français !

SAUCISSE AU COUTEAU DU CANTAL 17,9
Sauce au choix. À déguster avec des pommes grenailles

BAVETTE D'ALOYAU – 180 GR – 19,9
à déguster bleue ou saignante. Sauce échalote

CÔTE DE COCHON GRAND-MÈRE – 400 GR – 21,9
Sauce crèmée aux champignons

ENTRECÔTE – 300 GR – **+ 6 € DANS LA FORMULE** 27,9
Persillée, fondante et tendre

TARTARE DE BOEUF –100% FRANÇAIS–
150 gr, préparé ou non
EN CLASSIQUE 18,9
À L'ITALIENNE AU PARMESAN 20,9
(servi préparé)

TARTARE XL 300 GR + 6 €

BAVETTE D'ALOYAU

PAVÉ DE SAUMON FRAIS BÖMLO

LES INCONTOURNABLES

POULET FORESTIER 17,9
Blanc de poulet mariné et grillé, sauce crémée aux champignons

BOEUF BOURGUIGNON DU CHEF 18,9
Lardons, carottes, oignons. À déguster avec des pommes grenailles

FISH & CHIPS FRAIS MSC *pêche durable* 17,9
Un filet de cabillaud frais pané et frit, sauce tartare

PAVÉ DE SAUMON FRAIS BÖMLO 19,9
Marinade Méditerranéenne

BÖMLO
ÉLEVÉ DANS LES EAUX PURES AU SUD DE BERGEN (NORVÈGE), AVEC DES CONDITIONS PROCHES DE SA VIE SAUVAGE. LE TOUT POUR VOUS OFFRIR UNE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE.

NOS BURGERS

LE BLUE CHEESE

L'ACCORD PARFAIT

+ 5,5

BIÈRE LOCALE
LA VOISINE

BURGER XXL + 4.5 €
Double viande - double fromage

TOUS NOS BURGERS PEUVENT ÊTRE PROPOSÉS EN VERSION VEGGIE : UNE GALETTE DE LÉGUMES À LA PLACE DU HÂCHÉ

BURGER DU MOMENT — CONSULTEZ L'ARDOISE

LE CHICKEN CLASSIC — 18,5
Poulet croustillant, cheddar fondu, oignons rouges, pickles, sauce barbecue

LE SMASH — 18,5
CUISSON UNIQUE, POUR UNE CROÛTE CROUSTILLANTE
Hâché frais smashé, bacon grillé, cheddar, pickles, oignons, bun's brioché frais

LE BACON — 18,9
Hâché frais 125gr, cheddar fondu, pickles, bacon grillé, tomate, oignons rouges, sauce maison, bun's frais

LE PATATA — 18,9
Hâché frais, fromage à raclette, pickles, oignons confits, bacon grillé , galette de pomme de terre

LE BLUE CHEESE — 18,9
Hâché frais, Fourme d'Ambert, lard grillé, oignons confits, sauce au bleu, bun's frais

LE VEGGIE 100 % VEGGIE — 18,5
Galette de légumes, courgettes rôties, fromage à raclette, oignons confits, Bun's brioché

NOS SALADES GOURMANDES

FRAÎCHES, COLORÉES ET GOURMANDES ... VOUS ALLEZ CRAQUER !

LA CHÈVRE — 17,9
Chèvre chaud , cerneaux de noix, graines de courge, bacon grillé sur un lit de salade jeunes pousses

EXISTE AUSSI EN VERSION VEGGIE : le lard grillé est remplacé par des courgettes rôties

SO CRISPY — 17,9
Émincés de poulet frits, dés de cheddar, lard grillé, oignons rouges, croûtons maison, salade jeunes pousses

L'HIVERNALE — 18,5
Œuf poché, jambon fumé, pommes grenailles, croûtons maison, cerneaux de noix, salade jeunes pousses

L'HIVERNALE

NOS ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Frites croustillantes - Riz blanc aux légumes - Haricots verts au beurre et à l'ail - Pommes grenailles - Légumes du jour - Salade fraîche

ASSIETTE EN SUPPLÉMENT : + 3 €

LES SAUCES : Béarnaise - Poivre - Roquefort - Barbecue - Tartare - Échalote

EN SUPPLÉMENT : + 1 €

COUPE BROWNIE FONDANT

BUFFET DE DESSERTS & FROMAGES

Tous les desserts & fromages que vous voulez... et de saison !

9.90

À VOLONTÉ

CHEESE CAKE COULIS CARAMEL BEURRE SALÉ

NOS DESSERTS

À L'ASSIETTE, SERVI À TABLE

LE DESSERT DU MOMENT
Consultez l'ardoise

MOUSSE AU CHOCOLAT 6,9
Comme faisait mon papa

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 7,9
Selon l'inspiration du Chef et ses douceurs du moment

CRÈME BRÛLÉE 7,9
à la vanille de Madagascar

CARPACCIO D'ANANAS 7,9
Copeaux de noix de coco grillés & sorbet coco

CHEESE CAKE 8,5
Coulis caramel beurre salé **OU** coulis de fruits rouges

BRIOCHE PERDUE 8,9
Glace vanille, caramel beurre salé **OU** Nutella

COUPE DAME BLANCHE 8,9
Glace vanille Bourbon, chocolat noir fondu, chantilly maison, amandes effilées

COUPE BROWNIE FONDANT 9,5
Glace vanille et chocolat, brownies, chocolat chaud, coulis caramel beurre salé, chantilly maison, noisettes torréfiées

CRÈME GLACÉE ARTISANALE 3 boules au choix 6,5
Glace : vanille Bourbon, chocolat noir Suisse, café 100% arabica, pistache de Californie, pâte à tartiner choco-noisettes, caramel beurre salé
Sorbet : citron de Sicile, mangue, cassis, framboise, fraise, coco
Supplément chantilly maison + 1,5 €

TRIO DE FROMAGES 4,9
de saison, évidemment!

ET POUR FINIR...

UN CAFÉ ET ÇA REPART

CAFÉS RICHARD · KUSMI TEA

CAFÉ 2,3

CAFÉ LATTÉ OU CAPPUCCINO 4,3

THÉ KUSMI TEA 2,9

CAFÉ COOKIE 3,3

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 7,9

DIGESTIF

COGNAC, CALVADOS, ARMAGNAC -4 CL - 5,9

NOTRE CAVE À VINS

ROUGE

	VERRE 15CL	PICHET 50CL	BOUTEILLE 75CL
CHARMES DE C. Château Domi-Cours. 100% Merlot rouge. Appellation Bordeaux contrôlée. Notes de groseilles et cerises noires.	2,9	8,9	13
CÔTES DU RHÔNE Corinne DEPEYRE . Un subtil équilibre entre le poivre et le fruit noir.	4,7	14,9	21
VIN DE LOIRE AOP coup de ♥ Bourgeuil Domaine Audebert. 100% Cabernet Franc Arômes plaisants de fruits rouges avec des tanins souples.	4,7	15,3	22,3
GRAVES Château le Bonnat. Propriété de 24 hectares appartenant à la famille Lesgourgues, une référence en Graves ! Évoquant la cerise, la girofle et les épices douces.	5,7	18,3	26,4
BOURGOGNE ÉPINEUIL Pinot Noir, domaine dampt Frères . Robe rubis aux reflets pourpres. Nez gourmand de cassis tiède, d'airelles et de myrtilles.	6,9	22,4	31,9

ROSÉ

JOLIE TERRE Une escale sans artifice au goût de Mediterranée. Nez fruité et finement anisé associant les agrumes à des notes de fruits blancs.	2,9	8,9	13
CÔTES DE PROVENCE AOP Maurin des Maures. Robe pêche clair. Nez sur les petits fruits rouges.	4,7	14,9	21
DOMAINE DE TERRA VECCHIA coup de ♥ Ile-de-beauté IGP. Rose pâle orangé brillante. Herbes fraoches et petits bouquets citronés.	5,7	18,3	27

BLANC

L'ESPRIT D'A. L'esprit d'A. 100% Sauvignon blanc 2022. Appellation Bordeaux contrôlée. Beaucoup de fraîcheur, une attaque vive.	3,5	10,9	15
VIGNERON SAVOYARD coup de ♥ Vin de Savoie Apremont. Arômes de poire et de pomme.	4,7	14,9	21
GEWURZTRAMINER Moelleux. Famille Hauller. Robe or jaune reflets dorés. Nez gourmand sur la pêche, le litchi et la mangue.	6,5	20,9	30,9
PETIT CHABLIS Jean Marc Brocard. Robe jaune doré clair. Nez gourmand et tonique aux fines notes agrumes.	6,7	21,9	32

* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Tournez la roue de la fortune et découvrez votre cadeau !

La Tonnelle