

CARTE PRINTEMPS



Une surprise vous attend  
au dos du menu !



**LE BISTROT  
DES GOURMANDS**

**DES PRODUITS DE SAISON,  
DES RECETTES QUI FONT PLAISIR.**

BIENVENUE À LA TONNELLE



Bienvenue chez nous !

Les beaux jours reviennent, les assiettes s'allègent et les saveurs se réveillent...

En entrée, laissez-vous tenter par la fraîcheur d'une burrata des Pouilles, notre œuf mayo twisté ou encore le tartare de saumon Bømlo & guacamole.

Puis, place aux grillades aux accents de garrigue : poulet mariné, pluma de porc grillée et brochette d'agneau accompagnent cette nouvelle saison pleine de caractère.

Et parce qu'un repas se termine toujours par une douceur...  
retrouvez notre incontournable pavlova à l'ananas rôti & coulis passion ou notre mi-cuit chocolat maison.

Installez-vous, prenez le temps...

Le printemps se savoure aussi bien dans l'assiette qu'autour de la table.

Très bon moment à La Tonnelle.



# NOS BIÈRES

## ARTISANALE & LOCALE

**LA VOISINE** - 33 CL - **5,9**

**BIÈRE ARTISANALE BRASSÉE À COIGNIÈRES :**

BIÈRE DU MOMENT - À DÉCOUVRIR SUR NOTRE ARDOISE

"NEYGE" 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 KRIEK MORT-SUBITE** - 4,5° - 33 CL - **5,9**

**LA DELIRIUM TREMENS** - 8,5° - 33 CL - **5,9**

**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 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 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 PLANCHES À PARTAGER

POUR 2 OU 3 PERSONNES

<b>ONIONS RINGS X 10</b> Sauce barbecue	<b>6,9</b>
<b>CHICKEN WINGS X 10</b> Ailes de poulet frit, sauce barbecue	<b>9,9</b>
<b>MIX TAPAS</b> Ailes de poulet frit, bâtonnets de mozzarella frits, onion rings, sauce barbecue	<b>13,9</b>
<b>PANIER DE LA MER</b> <b>NOUVELLE RECETTE</b> Mousse de thon maison, calamars frits à la Romaine, tempura de crevettes, sauce tartare	<b>14,9</b>



## NOS COCKTAILS

**LE COCKTAIL DU MOMENT** **CONSULTEZ L'ARDOISE**

### LES COUPS DE COEUR

**LE PLANTEUR DE TATIE ROSE-MARIE** - 10 CL - **6,9**  
Pour la base : du rhum, un peu de citron vert, de la vanille et un soupçon de cannelle. Côté fruits : jus de goyave, ananas et orange. Préparé avec amour selon la recette secrète de Tatïe Rose-Marie

**LE PINK FLOWER** - 20 CL - **9,9**  
Vodka Eristoff, liqueur de rose, jus de cranberries & 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 FLOWER** **6,9**  
Sirop de rose, sirop de vanille, jus de cranberries & citron vert

**LE VIRGIN PIÑA COLADA** **6,9**

**LE VIRGIN MOJITO** **6,9**

## NOS VINS AU VERRE

**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.

ROUGE

**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 damp't Frères .

**JOLIE TERRE** **2,9**  
Une escale sans artifice au goût de Méditerranée.

ROSÉ

**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.

**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.  
LES FORMULES DE LA SEMAINE NE S'APPLIQUENT PAS LES JOURS FÉRIÉS.

### FORMULE DE LA SEMAINE

**22,5**

**PETIT BISTROT**  
ENTRÉE + PLAT  
OU  
PLAT + DESSERT  
BOISSONS

**27,5**

**GRAND BISTROT**  
ENTRÉE  
PLAT  
DESSERT  
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 thym / citron

#### 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

**32,5**

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

**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**



## 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.



TARTARE DE SAUMON BÖMLO

# NOS ENTRÉES

## L'ENTRÉE DU MOMENT

consultez l'ardoise

### L'OEUF MAYO TWISTÉ

Oeufs de poule plein air, mayonnaise, mimosa de parmesan, ciboulette fraîche

6,9

### CHÈVRE CHAUD

Croustillant, moelleux, réconfortant, au miel ou nature

7,9

### BURRATA DES POUILLES

Crémeuse, fondante et pleine de caractère. Huile d'olive, vinaigre balsamique et focaccia

9,9

### ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Rillettes du Mans, rosette de Lyon, jambon de Parme AOP

9,9

### TARTARE DE SAUMON FRAIS BÖMLO & GUACAMOLE

Vinaigre poivrons & piment d'Espelette

9,9



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



POULET THYM & CITRON



## NOS PLATS DE SAISON

LE PRINTEMPS SOUS LA TONNELLE

**POULET THYM & CITRON** – 200 GR – **17,9**  
Blanc de poulet mariné au thym et citron

**PLUMA DE PORC GRILLÉE** – 180 GR – **18,9**  
et son jus réduit aux herbes fraîches

**BROCHETTE D'AGNEAU** – 180 GR – **20,9**  
Épaule sélectionnée pour une tendreté optimale, marinée à la garrigue

## NOS GRILLADES & VIANDES CRUES

SÉLECTIONNÉES PAR GUILLAUME, NOTRE BOUCHER

- SAUCE AU CHOIX -

**HACHÉ FRAIS** – 180 GR – **17,5**  
Gourmand et 100 % français !

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

**ENTRECÔTE** – 250 GR – **+ 6 € DANS LA FORMULE** **27,9**  
Persillée, fondante et tendre

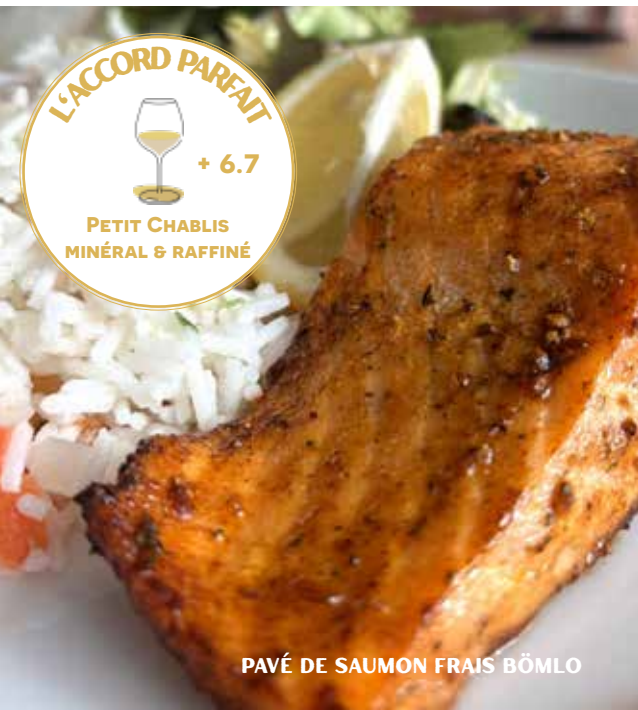
**TARTARE DE BOEUF** – 100% FRANÇAIS – **TARTARE XL 300 GR + 6 €**  
150 gr, préparé ou non

**EN CLASSIQUE** **18,9**

**À L'ITALIENNE AU PARMESAN** **20,9**  
(servi préparé)



BAVETTE D'ALOYAU



PAVÉ DE SAUMON FRAIS BÖMLO

## LES INCONTOURNABLES

**PLANCHE CAMEMBERT RÔTI** **18,9**  
Charcuterie : coppa, rosette de Lyon, jambon de Parme AOP & pommes grenailles

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

**PAVÉ DE SAUMON FRAIS BÖMLO** **19,9**  
Marinade Provençale : ail, oignon, poivron et bouquet d'herbes



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

# NOS BURGERS



## 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 SPICY CHEDDAR

17,9

Poulet croustillant, cheddar fondu, jalapeños, oignons rouges, sauce barbecue, bun's brioché frais

#### LE CHICKEN MOZZA BASILIC

17,9

Poulet croustillant, mozzarella fondante, scarmoza fumée, tomate fraîche, pesto, oignons rouges, sauce maison, bun's brioché frais

#### LE SMASH

17,9

CUISSON UNIQUE, POUR UNE CROÛTE CROUSTILLANTE

Hâché frais smashé, bacon grillé, cheddar, pickles, oignons, bun's brioché frais

#### LE MORBIER

18,9

Hâché frais, Morbier fondant, lard grillé, oignons confits, salade croquante, sauce moutarde douce, bun's frais

#### LE BACON

18,9

Hâché frais 125gr, cheddar fondu, pickles, bacon grillé, tomate, oignons rouges, sauce maison, bun's frais

#### LE VEGGIE 100 % VEGGIE

18,9

Galette de légumes, cheddar fondu, oignons confits, courgettes rôties, bun's brioché, sauce maison

LE CHICKEN MOZZA BASILIC

## NOS SALADES GOURMANDES

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

### MA BIQUETTE

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

18,5

Émincés de poulet frits, dés de cheddar, lard grillé, oignons rouges, croûtons maison, salade jeunes pousses

### LA TUTTI VEGGIE

18,5

Oeuf dur plein air, poivrons rôtis, courgettes rôties, pommes grenailles, croûtons maison, tomates cerises, salade jeunes pousses, graines de courge

### LA CÉSAR

18,9

Du parmesan, émincé de poulet frit, tomates cerises, croûtons maison, le tout sur une belle salade romaine et sa sauce César

### 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

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

ASSIETTE EN SUPPLÉMENT : + 3 €

EN SUPPLÉMENT : + 1 €





## BUFFET DE DESSERTS & FROMAGES

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

**9.90**  
**À VOLONTÉ**



MI-CUIT CHOCOLAT NOIR

# NOS DESSERTS

À L'ASSIETTE, SERVI À TABLE

## LE DESSERT DU MOMENT

Consultez l'ardoise

### MOUSSE AU CHOCOLAT

Comme faisait mon papa

6,9

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Selon l'inspiration du Chef et ses douceurs du moment

7,9

### CRÈME BRÛLÉE

à la vanille Bourbon

7,9

### CRUMBLE FRUITS ROUGES

Fruits rouges compotés relevés d'une pointe de pomme fondante, crumble doré et croustillant, servi tiède.

7,9

### MI-CUIT CHOCOLAT NOIR

Coeur coulant chocolat noir 70 %, glace vanille Bourbon

8,5

### PAVLOVA ANANAS-PASSION

Meringue fondante, ananas rôti mariné et coulis passion

8,5

### BRIOCHE PERDUE

Coulis caramel beurre salé OU Nutella OU colis fruits rouges

8,9

### COUPE DAME BLANCHE

Glace vanille Bourbon, chocolat noir fondu, chantilly maison, amandes effilées

8,9

### CRÈME GLACÉE ARTISANALE 3 boules au choix

6,5

Glace : vanille Bourbon, chocolat noir Suisse, café 100% arabica, pistache de Californie, caramel beurre salé

Sorbet : citron de Sicile, mangue, cassis, framboise, fraise,

Supplément chantilly maison + 1,5 €

### TRIO DE FROMAGES

de saison, évidemment!

4,9

## ET POUR FINIR...

UN CAFÉ ET ÇA REPART



### 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

### CHARMES DE C.

Château Domi-Cours. 100% Merlot rouge. Appellation Bordeaux contrôlée.  
Notes de groseilles et cerises noires.

VERRE 15CL PICHET 50CL BOUTEILLE 75CL

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

Bourgeuil Domaine Audebert. 100% Cabernet Franc  
Arômes plaisants de fruits rouges avec des tanins souples.

coup de ♥

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 d'Ampt 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 Méditerranée.  
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

Ile-de-beauté IGP. Rose pâle orangé brillante.  
Herbes fraîches et petits bouquets citronnés.

coup de ♥

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

### 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

Tournez la roue de la fortune et  
découvrez votre cadeau !

