CARTE ÉTÉ

La Tonnelle

LE BISTROT
DES GOURMANDS

DES PRODUITS DE SAISON,
DES RECETTES QUI FONT PLAISIR.

Une surprise vous attend
au dos du menu !

La
TONNELLE
RESTAURANT
BURGERS & GRILLADES

Bienvenue chez nous !

L'été s'installe, les assiettes se font plus fraîches, plus généreuses... et toujours aussi gourmandes.

Pour commencer, laissez-vous tenter par nos incontournables de saison :
l'avocado toast, le carpaccio de bœuf tout en finesse ou encore notre tartare de saumon frais Bomlo & guacamole, devenu un vrai classique de la maison.

Côté plats, place à la convivialité et aux saveurs estivales :
brochettes de poulet ou bœuf marinées , grillades & burgers généreux ainsi que nos grandes salades gourmandes accompagnent parfaitement les beaux jours....et les repas en terrasse !

Et parce qu'un repas d'été mérite toujours une note sucrée...
Craquez pour notre banana split, notre pavlova aux fruits rouges, notre coupe tropicale aux saveurs exotiques... sans oublier notre fameux buffet de desserts maison, à découvrir selon vos envies.

Installez-vous, profitez du moment...
L'été se savoure aussi bien dans l'assiette qu'autour de la table.

Très bon moment à La Tonnelle.

Repaire de Gourmands depuis 2007
La Tonnelle
Restaurant - Grill

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

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

ONIONS RINGS X 10 — 6,9
Sauce barbecue

CHICKEN WINGS X 10 — 9,9
Ailes de poulet frit, sauce barbecue

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

PANIER DE LA MER — 14,9
Mousse de thon maison, calamars frits à la Romaine, tempura de crevettes, sauce tartare

PANIER DE LA MER

NOS COCKTAILS

LE COCKTAIL DU MOMENT — CONSULTEZ L'ARDOISE

LES COUPS DE COEUR ♥

LE PLANTEUR DE TATIE ROSE-MARIE – 12 CL – — 8,5
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 Tatie Rose-Marie

LE PUNCH COCO MAISON – 10 CL – — 8,5
Rhum blanc Bologne, crème de coco onctueuse, épices délicates et la touche unique de Tatie Rose-Marie

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

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

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

SPRITZ SAINT GERMAIN — 10,9
Liqueur Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse, zeste de 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

ROUGE

SAINT-CHINIAN — 3,2
Robe soutenue, nuance pourpre. Nez de petits fruits rouges et noirs mûrs, fond minéral et épicé. Notes de garrigue.

CÔTES DU RHÔNE — 4,9
Corinne DEPEYRE . Un subtil équilibre entre le poivre et le fruit noir.

ST NICOLAS DE BOURGEUIL coup de ♥ — 4,9
Vin de Loire AOP. Un joli Cabernet franc. Fruits rouges & épices

GRAVES — 5,9
Château le Bonnat. Propriété de 24 hectares appartenant à la famille Lesgourgues, une référence en Graves !

BOURGOGNE ÉPINEUIL — 6,9
Un Pinot Noir élégant & gourmand aux notes de cerise. Domaine Dampt Frères .

ROSÉ

SAINT-CHINIAN — 3,2
Une escale sans artifice au goût de Méditerranée.

CÔTES DE PROVENCE AOP — 4,9
Maurin des Maures. Robe pêche clair. Nez sur les petits fruits rouges.

DOMAINE DE TERRA VECCHIA coup de ♥ — 5,9
Ile-de-beauté IGP. Rose pâle orangé brillante.

BLANC

SAINT-CHINIAN — 3,2
Blanc frais et fruité du Languedoc sur des notes d'agrumes.

COIN DU PARADIS — 4,9
Chardonnay 2025. Maison Blayac. Blanc du sud frais & fruité aux notes de pêche et de fruits blancs.

CÔTES DU RHÔNE coup de ♥ — 5,9
AOP. M Chapoutier. Nez frais et gourmand aux notes de poire juteuse, de pêche blanche, un rien de mangue et de muscat.

PETIT CHABLIS — 6,9
Jean Marc Brocard. Un grand classique de Bourgogne, frais, vif & minéral, parfait pour accompagner un poisson.

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

22,9	27,9
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
Rosette de Lyon

Plat au choix
Ardoise du jour (midi uniquement)
Hâché frais 180g
Fish and chips frais
Poulet thym/citron
Brochette de Poulet à la Calabraise

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

32,9

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

Entrecôte + 6 €, Tartare XXL + 6 €, Burger XXL + 5 €

+

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

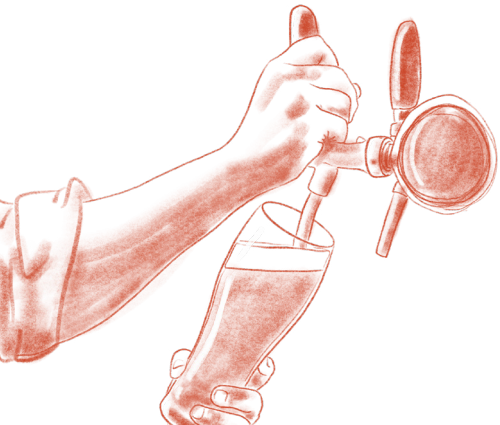
+

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.

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

BURRATA CRÉMEUSE

NOS ENTRÉES

L'ENTRÉE DU MOMENT
consultez l'ardoise

L'OEUF MAYO TWISTÉ — 6,9
Oeufs de poule plein air, mayonnaise, mimosa de parmesan, ciboulette fraîche

CHÈVRE CHAUD — 7,9
Croustillant, moelleux, réconfortant, au miel ou nature

CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS — 8,9
Aux saveurs Méditerranéennes, parmesan, câpres, huile d'olive basilic-citron

AVOCADO TOAST — 9,5
Pain de campagne aux céréales, guacamole légèrement relevé pour une touche de pep's, oeuf poché, féta, grenade, salade jeunes pousses, graines de courges

BURRATA CRÉMEUSE — 9,9
Spécialité italienne incontournable, fondante et pleine de caractère.
Huile d'olive, pesto et focaccia

TARTARE DE SAUMON FRAIS BÖMLO & GUACAMOLE — 9,9
Vinaigre poivrons & piment d'Espelette

TARTARE DE SAUMON BÖMLO

BÖMLO

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

L'ACCORD PARFAIT
+ 6.9
PETIT CHABLIS
MINÉRAL & RAFFINÉ

NOS PLATS DE SAISON

L'ÉTÉ SOUS LA TONNELLE

BROCHETTE DE POULET MARINÉ – 200 GR – **17,9**
à la calabraise : tomates séchées, thym, persil, piment d'espelette

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

GRILLADES DE PORC MARINÉ – 180 GR – **18,9**
Sauce aux épices Cajun, à déguster avec des pommes grenailles.

BROCHETTE DE BOEUF – 180 GR – **19,9**
Marinade bouquet de garrigue qui vous rappelera l'arrière pays Provençal

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

LE CRU

TARTARE DE BOEUF –100% FRANÇAIS– **+ 6 € DANS LA FORMULE**
150 gr, préparé ou non

	CLASSIQUE	VERSION XXL 300 GR
EN CLASSIQUE	18,9	24,9
À L'ITALIENNE AU PARMESAN (servi préparé)	20,9	26,9

DOUBLE CARPACCIO CHAROLAIS **19,5**
140 gr de fines tranches de boeuf aux saveurs Méditerranéennes.
Parmesan, câpres, huile d'olive basilic-citron.

SUPPLÉMENT CHÈVRE CHAUD + 3 €

LES POISSONS FRAIS

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**
Sauce tartare

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

Burger XXL + 5 € dans la formule
double fromage et double viande

L'accord parfait
+ 5,9
Bière locale
la Voisine

Tous nos burgers peuvent être proposés en version veggie : une galette de légumes à la place du hâché

Burger du moment

consultez l'ardoise

	Classique	Version XXL
Le Chicken Spicy Cheddar Poulet croustillant, cheddar fondu, jalapeños, oignons rouges, tomate, sauce barbecue, buns brioché frais	17,9	22,9
Le Crousti'chick Pain brioché, poulet croustillant, guacamole légèrement relevé, oignon rouge, tomate, cheddar fondu	17,9	22,9
Le Smash Cuisson unique, pour une croûte croustillante Hâché frais smashé, lard grillé, cheddar, pickles, oignons confits, sauce ketchup-moutarde, buns brioché frais	17,9	22,9
Blue cheese Hâché frais, Fourme d'Ambert, lard grillé, oignons confits, sauce au bleu, buns frais	18,9	23,9
Le Bacon Hâché frais 125gr, cheddar fondu, pickles, lard grillé, tomate, oignons rouges, sauce maison, buns frais	18,9	23,9
Le Cabri Hâché frais 125gr, chèvre frais au pesto, poivrons confits, oignons frits, tomate, salade, sauce maison, buns frais	19,9	24,9
Le Veggie 100 % veggie Galette de légumes, cheddar fondu, oignons confits, courgettes rôties, poivrons confits, guacamole, buns brioché frais	18,9	23,9

Des frites encore plus gourmandes

pour accompagner votre burger

Cheddar fondu	+ 2
Crispy bacon	+ 1,5
Crispy onions	+ 1

NOS SALADES GOURMANDES

Fraîches, colorées et gourmandes ... Vous allez craquer !

Ma Biquette — 17,9
Chèvre chaud , cerneaux de noix, graines de courge, lard 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 frit, dés de cheddar, lard grillé, oignons rouges, croûtons maison, salade jeunes pousses

La Tutti Veggie — 18,5
Un mélange de salade tutti veggie pleine de croquants et de couleurs :
oeuf dur plein air, poivrons confits, courgettes rôties, fêta, croûtons maison, tomates cerises, salade jeunes pousses

La César — 18,9
Parmesan, émincés de poulet frit, tomates cerises, croûtons maison, salade romaine, sauce césar

Nos accompagnements au choix — Assiette en supplément : + 3 €

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

Les sauces : En supplément : + 1 €

Béarnaise - Poivre - Roquefort - Barbecue - Tartare - Échalote

BANANA SPLIT

BUFFET DE DESSERTS & FROMAGES

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

9.90

À VOLONTÉ

BRIOCHE PERDUE

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 Bourbon

Mi-cuit chocolat noir — 8,5
Coeur coulant chocolat noir 70 %, glace vanille Bourbon

Pavlova fruits rouges — 8,9
Meringue croustillante au coeur fondant, chantilly maison, mélange de fruits rouges (de saison!) et son coulis.

Brioche perdue — 8,9
Coulis caramel beurre salé **OU** Nutella **OU** coulis fruits rouges

Coupe Dame blanche — 8,9
Glace vanille Bourbon, chocolat noir fondu, chantilly maison, amandes effilées

Coupe Tropicale — 8,9
Sorbet mangue, sorbet passion, chantilly maison, coulis passion, dés de mangue & copeaux de noix de coco torréfiés

Banana Split — 9,9
Banane fraîche, glaces vanille, chocolat & fraise, nappage chocolat chaud, chantilly maison, amandes effilées grillées.

Crème glacée artisanale 3 boules au choix — 6,5
Glace : vanille Bourbon, chocolat noir Suisse, café 100% arabica, pistache de Californie, caramel beurre salé, fraise
Sorbet : citron de Sicile, mangue, cassis, framboise, passion

Supplément chantilly maison + 1,5 €

Trio de fromages — 4,9
de saison, évidemment!

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

	VERRE 15CL	PICHET 50CL	BOUTEILLE 75CL
SAINT CHINIAN Robe soutenue, nuance pourpre. Nez de petits fruits rouges et noirs mûrs, fond minéral et épicé. Notes de garrigue.	3,2	9,9	14,5
CÔTES DU RHÔNE Corinne DEPEYRE . Un subtil équilibre entre le poivre et le fruit noir.	4,9	15,9	23,2
ST NICOLAS DE BOURGUEIL coup de ♥ Vin de Loire AOP. Un joli Cabernet franc. Fruits rouges & épices.	4,9	15,9	23,2
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.	5,9	18,9	27,4
BOURGOGNE ÉPINEUIL Domaine Dampt Frères . Un Pinot Noir élégant & gourmand aux notes de cerise.	6,9	22,4	31,9

ROSÉ

SAINT CHINIAN Une escale sans artifice au goût de Méditerranée.	3,2	9,9	14,5
CÔTES DE PROVENCE AOP Maurin des Maures. Robe pêche clair. Nez sur les petits fruits rouges.	4,9	15,5	21,9
DOMAINE DE TERRA VECCHIA coup de ♥ Ile-de-beauté IGP. Rose pâle orangé brillante. Herbes fraîches et petits bouquets citronés.	5,9	18,9	27,9

BLANC

SAINT CHINIAN Blanc frais et fruité du Languedoc sur des notes d'agrumes.	3,2	10,9	15
COIN DU PARADIS Chardonnay 2025. Maison Blayac. Blanc du sud frais & fruité aux notes de pêche et de fruits blancs.	4,9	15,9	23,2
CÔTES DU RHÔNE coup de ♥ AOP. M Chapoutier. Nez frais et gourmand aux notes de poire juteuse, de pêche blanche, un rien de mangue et de muscat.	5,9	18,9	27,9
PETIT CHABLIS Jean Marc Brocard. Un grand classique de Bourgogne, frais, vif & minéral, parfait pour accompagner un poisson.	6,9	22,5	32,9

* 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