

CARTE ÉTÉ

FORMULE  
GROUPE



**LE BISTROT  
DES GOURMANDS**

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

Une surprise vous attend  
au dos du menu !





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 : brochette de poulet mariné, 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 fameux buffet de fromages et 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.





# 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°



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**

**KAVANAN** 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> Mousse de thon maison, calamars frits à la Romaine, tempura de crevettes, sauce tartare	<b>14,9</b>



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 Tatïe Rose-Marie

**LE PUNCH COCO MAISON** - 10 CL - **8,5**  
Rhum blanc Bologne, crème de coco onctueuse, épices délicates et la touche unique de Tatïe 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

**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.

**ROUGE** **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 Dampf Frères .


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

**ROSE** **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.

**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.

**BLANC** **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 GROUPES

LES OFFRES PROMOTIONNELLES NE S'APPLIQUENT PAS AUX FORMULES

### FORMULE DÉTENTE PLAISIR 28,9

Certains plats sont proposés avec un supplément (prix indiqués directement sur la carte).

#### ENTRÉE À LA CARTE

+

#### PLAT AU CHOIX :

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

OU

#### PLAT AU CHOIX

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

+

#### BUFFET DE DESSERTS ET FROMAGES À VOLONTÉ

+

#### FONTAINE À BOISSONS EN LIBRE SERVICE \*

### FORMULE DÉTENTE COMPLÈTE 31,9

Certains plats sont proposés avec un supplément (prix indiqués directement sur la carte).

#### ENTRÉE À LA CARTE

+

#### PLAT À LA CARTE

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

+

#### BUFFET DE DESSERTS ET FROMAGES À VOLONTÉ

+

#### 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 colin pané multi-graines  
ou cheeseburger

+

#### DESSERT AU CHOIX :

Cookie maison  
ou 2 boules de glace artisanale  
ou crêpe Nutella ou sucre  
ou salade de fruits frais

+

#### 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.



# NOS ENTRÉES

## L'ENTRÉE DU MOMENT

consultez l'ardoise

## L'OEUF MAYO TWISTÉ

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

## CHÈVRE CHAUD

Croustillant, moelleux, réconfortant, au miel ou nature

## CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS

Aux saveurs Méditerranéennes, parmesan, câpres, huile d'olive basilic-citron

## AVOCADO TOAST

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

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

## TARTARE DE SAUMON FRAIS BÖMLO & GUACAMOLE

Vinaigre poivrons & piment d'Espelette



TARTARE DE SAUMON BÖMLO 



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





## NOS PLATS DE SAISON

L'ÉTÉ SOUS LA TONNELLE

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

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

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

## NOS SPÉCIALITÉS


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

**ENTRECÔTE** – 300 GR – + 6 €  
Persillée, fondante et tendre. Sauce au choix

**LE BACON BURGER XXL + 5 €**   
Hâché frais 125gr, cheddar fondu, pickles, lard grillé, tomate, oignons rouges, sauce maison, bun's frais

**LE CROUSTY'CHIC**  
Pain brioché, poulet croustillant, guacamole légèrement relevé, oignon rouge, tomate, cheddar fondu

**LE CABRI**  
Hâché frais 125gr, chèvre frais au pesto, poivrons confits, oignons frits, tomate, salade, sauce maison, buns frais

 **LE VEGGIE** 100 % VEGGIE  
Galette de légumes, cheddar fondu, oignons confits, courgettes rôties, poivrons confits, guacamole, buns brioché frais

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

BAVETTE D'ALOYAU



FISH & CHIPS FRAIS



## INCONTOURNABLES & SALADES

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

**LA CHÈVRE**  **VERSION VEGGIE** : le lard est remplacé par des courgettes rôties  
Chèvre chaud, cerneaux de noix, graines de courge, lard grillé, salade jeunes pousses

**SO CRISPY**  
Émincés de poulet frit, dés de cheddar, lard grillé, oignons rouges, croûtons maison, salade jeunes pousses

**LA CÉSAR**  
Parmesan, émincés de poulet frit, tomates cerises, croûtons maison, le tout sur une belle salade romaine et sa sauce César

**LA TUTTI VEGGIE**  
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, lit de salade jeunes pousses

# NOTRE CAVE À VINS



## ROUGE

### SAINT CHINIAN

Robe soutenue, nuance pourpre. Nez de petits fruits rouges et noirs mûrs, fond minéral et épicé. Notes de garrigue.

VERRE	PICHET	BOUTEILLE
15CL	50CL	75CL

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

Vin de Loire AOP. Un joli Cabernet franc. Fruits rouges & épices.

coup de ♥

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 Dampé 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

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

coup de ♥

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

AOP. M Chapoutier. Nez frais et gourmand aux notes de poire juteuse, de pêche blanche, un rien de mangue et de muscat.

coup de ♥

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
-----	------	------

## BUFFET DE DESSERTS & FROMAGES

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

À VOLONTÉ



## ET POUR FINIR...

UN CAFÉ ET ÇA REPART



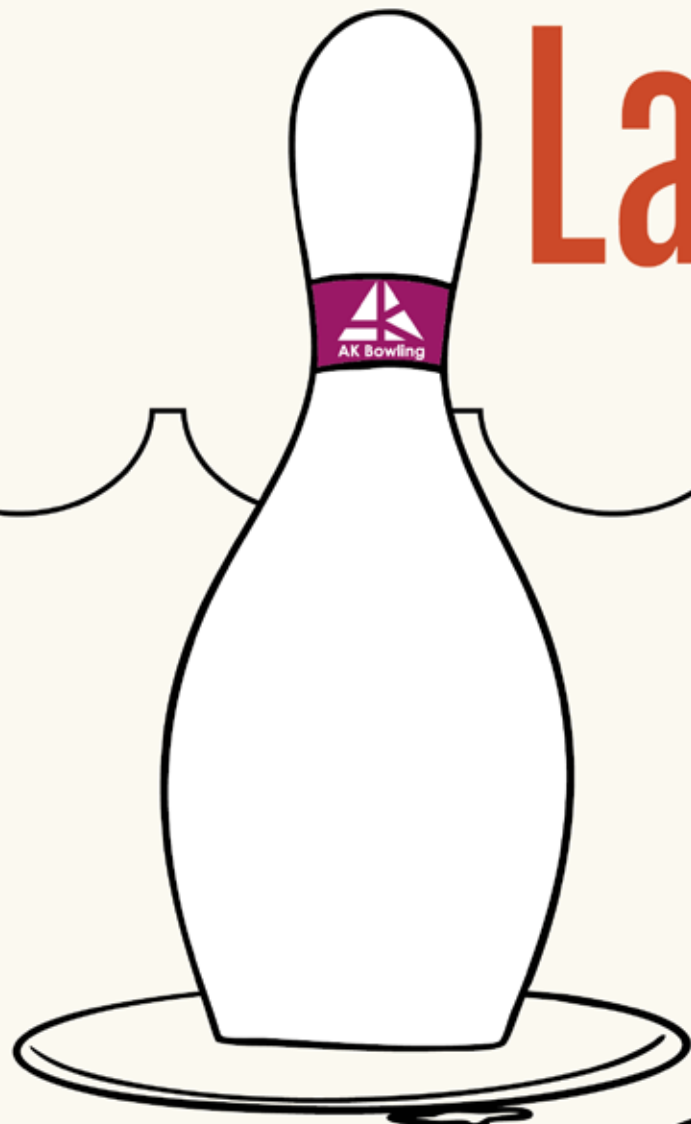
CAFÉ	2,3
CAFÉ LATTÉ ou CAPPUCCINO	4,3
THÉ KUSMI TEA	2,9
CAFÉ COOKIE	3,3
CAFÉ ou THÉ GOURMAND	7,9

## DIGESTIF

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

# La Tonnelle

resto + bowling



## Formule spare

1 menu resto  
1 partie de bowling

plat au choix  
+ buffet de boissons\*\*  
+ entrée au choix  
ou  
buffet de desserts  
& fromages

du lundi au jeudi 31 €  
week-end 36 €

## Formule strike

1 menu resto  
2 parties de bowling

plat au choix  
+ buffet de boissons\*\*  
+ entrée au choix  
ou  
buffet de desserts  
& fromages

du lundi au jeudi 36 €  
week-end 44 €

Formule entrée + plat + dessert  
+ 5 €



\*Jusqu'à 15% d'économie réalisée sur les formules.

Offre valable uniquement le même jour pour les deux enseignes. Commencez votre sortie par l'activité de votre choix. La réduction sera appliquée sur présentation du justificatif de paiement de la première enseigne. Le total de l'offre doit être payé chez l'un ou l'autre au début de la prestation.

Offre non cumulable avec d'autres offres promotionnelles en cours. Les tarifs week-end s'appliquent du vendredi au dimanche.

Offre non remboursable dès lors que l'une des deux prestations a été consommée.

Burger XXL = supplément de 4,5 € / Entrecôte 250 gr = supplément de 6 €

Buffet de desserts + entrée = supplément de 5 € / \*\* Alcool à consommer avec modération

1 Rond Point Pariwest  
78310 Maurepas  
01 30 50 20 20  
[www.restaurant-latonnelle.fr](http://www.restaurant-latonnelle.fr)



Le Village des Loisirs Pariwest  
3 Avenue Louis Pasteur  
78310 Maurepas  
01 30 49 05 86  
[www.ak-bowling.com](http://www.ak-bowling.com)



Tournez la roue de la fortune et  
découvrez votre cadeau !

