

CARTE AUTOMNE



**LE BISTROT
DES GOURMANDS**

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

Bienvenue à la Tonnelle

Cet automne, La Tonnelle met à l'honneur trois nouvelles collaborations autour d'un même objectif : vous proposer de beaux produits, sélectionnés avec passion.



LES VINS — L'EXPERTISE D'UN MOF SOMMELIER

Notre sélection de vins est désormais élaborée par Nicolas Vialettes, Un des Meilleurs Ouvriers de France Sommelier, avec des références choisies pour accompagner au mieux notre cuisine.



LE BURGER — CHAMPION DE FRANCE 2024

Découvrez le burger imaginé par Anthony Pautrat, Champion de France du Burger 2024 : la recette avec laquelle il a remporté le titre, à retrouver cette saison à La Tonnelle.



LES VIANDES — DE LA FERME À L'ASSIETTE

Nous sommes également heureux de notre nouveau partenariat avec la Ferme Lorin, à Moutiers-au-Perche dans l'Orne. Une ferme familiale avec laquelle nous travaillons pour vous proposer des viandes directement issues de leur élevage, notamment notre bavette et notre entrecôte.

Et toujours la même envie : une cuisine généreuse, gourmande et conviviale, avec de nouvelles recettes de saison et notre buffet de desserts & fromages à volonté.

Installez-vous, profitez... et savourez l'automne à La Tonnelle !

Très bon moment parmi nous.





NOTRE CAVE À VINS

Sélection des vins élaborée par Nicolas Vialettes,
Un des Meilleurs Ouvriers de France Sommelier

ROUGE

SAINT CHINIAN

D'une robe pourpre et profonde, ce vin vous séduira par ses arômes de fruits rouges et noirs aux tonalités épicées.

CÔTES DU RHÔNE CORINNE DEPEYRE

Installée dans la Drôme provençale, Corinne Depeyre produit un vin aux parfums de cerise noire et de fraise compotée, juteux et souple.

BORDEAUX SUPÉRIEUR LE B PAR MAUCAILLOU

Un plaisir spontané pour ce vin charnu et intense, le merlot offre une texture veloutée et soyeuse pour s'associer avec une viande rouge grillée.

SAUMUR-CHAMPIGNY "TUFFE" DOMAINE DES SANZAY

Appellation renommée de la Loire où le domaine des Sanzay magnifie le cépage cabernet franc, parfaite maturité du fruit et note finement poivrée.

BOURGOGNE ÉPINEUIL DOMAINE DAMPT

Floral, subtil, élégant, un pinot noir aux arômes de fruits frais acidulés, d'une grande pureté.

ROSÉ

SAINT CHINIAN

Produit aux portes de la Méditerranée, un rosé convivial et savoureux, au plaisir immédiat.

CÔTES DE PROVENCE AOP

Avec ses parfums de baies rouges et de pêche de vigne, ce vin est une invitation à prolonger l'été.

IGP ILE DE BEAUTÉ DOMAINE DE TERRA VECCHIA

Direction la Corse pour un voyage aux senteurs d'herbes fraîches, de pomelos et de fleurs blanches.

BLANC

SAINT CHINIAN

Vin blanc sec du Languedoc, un nez expressif et aromatique, mêlant des notes de fleurs blanches et de zests d'agrumes.

IGP VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC MICHEL LAURENT

Brillant, cristallin et limpide, un sauvignon porté par les agrumes, le pamplemousse frais, sa vivacité s'accorde à merveille avec le saumon Bômlo.

AOP CÔTES DU RHÔNE MICHEL CHAPOUTIER

Michel Chapoutier est une référence absolue en vallée du Rhône, un vin mûr aux arômes de fruits du verger, ampleur et texture généreuse.

SAINT-VÉRAN GRANDE RÉSERVE TERRES SECRÈTES

Appellation majeure de Bourgogne, le chardonnay offre ici un vin lumineux, frais, vif et salivant, une harmonie parfaite entre richesse et minéralité.

VERRE	PICHET	BOUTEILLE
15CL	50CL	75CL

3,2	9,9	14,5
-----	-----	------

4,9	15,9	23,2
-----	------	------

4,9	15,9	23,2
-----	------	------

5,9	18,9	27,4
-----	------	------

6,9	22,4	31,9
-----	------	------

3,2	9,9	14,5
-----	-----	------

4,9	15,5	21,9
-----	------	------

5,9	18,9	27,9
-----	------	------

3,2	9,9	14,5
-----	-----	------

4,9	15,9	23,2
-----	------	------

5,9	18,9	27,9
-----	------	------

6,9	22,5	32,9
-----	------	------

NOS BIÈRES

ARTISANALE & LOCALE

LA VOISINE – 33 CL –

5,9

BIÈRE ARTISANALE BRASSÉE À VILLIERS-ST-FRÉDÉRIC

BIÈRE DU MOMENT CONSULTEZ L'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 Brasserie La Voisine est née en 2019 et s'est implantée à Coignières avant de déménager à Villiers-Saint-Frédéric en 2026.

La Brasserie La voisine, ce sont des bières bio brassées à la main, non filtrées et refermentées en bouteille dont l'orge et le houblon viennent des Yvelines.



NOS AUTRES BIÈRES

LA LEFFE – 5 ° – 33 CL –

4,9

LA CORONA – 4,5 ° – 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 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 SPRITZ NORMAND - 12 CL - 8,5
Liqueur artisanale de la Maison Bouvier, poire, vanille & gentiane, cidre brut de pomme, eau pétillante

LES SANS ALCOOL - 20 CL -

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

LE POMME FRAMBOISE
Jus de pomme, purée de framboise Monin, citron, limonade

LE VIRGIN PIÑA COLADA

LE VIRGIN MOJITO



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

6,9 **GIN TONIC** 8,9
Gin Gibson's, Schweppes Tonic, citron

6,9 **SPRITZ APÉROL** EXISTE AUSSI EN LIMONCELLO 8,9
Prosecco, eau gazeuse, orange

6,9 **SPRITZ SAINT GERMAIN** 10,9
Liqueur Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse, zeste de citron

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



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

PETIT BISTROT
ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
BOISSONS

27,9

GRAND BISTROT
ENTRÉE
PLAT
DESSERT
BOISSONS

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

ENTRÉE AU CHOIX

Oeuf mayonnaise
Rillettes de maquereau maison
Terrine de campagne, cornichons

PLAT AU CHOIX

Suprême de poulet jaune français,
sauce aux champignons
Fish and chips frais MSC
Hâché frais 180g
Plat du jour

DESSERT AU CHOIX

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

Buffet de desserts + 5
(uniquement le midi en semaine)

**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
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 PLANCHES À PARTAGER

POUR 2 OU 3 PERSONNES

ONIONS RINGS X 10

Sauce barbecue

6,9

CHICKEN WINGS X 10

Ailes de poulet frit, sauce barbecue

9,9

CAMEMBERT RÔTI

Miel & noix

9,9

MIX TAPAS

Ailes de poulet frit, bâtonnets de mozzarella frits, onion rings, sauce barbecue

13,9

PANIER DE LA MER

Rillettes de maquereau maison, calamars frits à la Romaine, tempura de crevettes, sauce tartare

14,9

OEUF GOURMAND



GRAVLAX DE SAUMON BÖMLO MAISON



CAMEMBERT RÔTI

NOS ENTRÉES

L'ENTRÉE DU MOMENT

consultez l'ardoise

SALADE DE CHÈVRE CHAUD



Raisins rôtis, noix, vinaigre balsamique ou miel

7,9

VELOUTÉ DE POTIMARRON



MAISON

Bleu d'Auvergne, noisettes torréfiées

8,9

OEUF GOURMAND

Oeuf poché, crème de parmesan & bacon croustillant

9,9

PÂTÉ EN CROÛTE

DE PINTADE AUX MORILLES & PISTACHES

Maison Bolard. Salade jeunes pousses & cornichons

9,9

GRAVLAX DE SAUMON BÖMLO

MAISON

Coriandre, agrumes & baies roses. Crème citronnée

10,9



SAUMON NORVÉGIEN ÉLEVÉ EN PLEINE MER, AU COEUR DES EAUX FROIDES DE L'ÎLE DE BÖMLO, DANS DES CONDITIONS PROCHES DE SA VIE SAUVAGE.

LES VIANDES DE LA FERME LORIN

ÉLEVEUR & BOUCHER À LA FERME MOUTIERS-AU-PERCHE (61)



Nicolas Vialettes, Un des Meilleurs Ouvriers de France Sommelier vous propose de déguster ces viandes d'exception avec Le Bordeaux Supérieur Le B par Maucaillou + 4,9

- SAUCE AU CHOIX -

BAVETTE D'ALOYAU - 170 GR -

Blanc-Bleu, Blonde d'Aquitaine, Limousine ou Parthenaise. Selon arrivage

19,9

ENTRECÔTE - 300 GR - + 6 € DANS LA FORMULE

Race sélectionnée selon arrivage

27,9

Une ferme familiale au cœur du Perche, où les bovins sont élevés en plein air sur 100 hectares de pâturages et nourris principalement avec l'herbe et le foin produits sur l'exploitation.

Une viande fermière, en circuit court, de la ferme à l'assiette.



NOS INCONTOURNABLES DE BOEUF

VIANDE 100 % FRANÇAISE

HACHÉ FRAIS - 180 GR -

Accompagnement et sauce au choix

17,9

TARTARE DE BOEUF VERSION XXL + 6 € DANS LA FORMULE

150 gr, préparé ou non

EN CLASSIQUE

À L'ITALIENNE AU PARMESAN

(servi préparé)

CLASSIQUE

18,9

20,9

VERSION XXL
300 GR

24,9

26,9

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE AU PARMESAN



NOS BURGERS



ANTHONY PAUTRAT
CHAMPION DE FRANCE DE BURGER 2024

LE BURGER DU CHAMPION DE FRANCE

CRÉATION D'ANTHONY PAUTRAT,
CHAMPION DE FRANCE DE BURGER 2024

21,5

VERSION XXL + 5 €

Pain burger, poivre de cubébe, tranche de cantal fondante, haché frais 125 gr, Pickles de poireaux aux herbes fraîches, sauce chaude maïs - whisky

Un burger savoureux que nous sommes heureux de vous faire découvrir à notre tour !



D'abord pâtissier, Anthony Pautrat s'est ensuite passionné pour l'univers du burger.

En 2024, il décroche le titre de Champion de France du Burger.

Son secret : de bons produits, de la gourmandise et des associations originales, inspirées de son savoir-faire de pâtissier.

NOS AUTRES RECETTES

CLASSIQUES & GOURMANDES

LE BURGER DU MOMENT

CONSULTEZ L'ARDOISE

LE CHICKEN EXISTE AUSSI EN VERSION SPICY

Pain brioché, poulet croustillant, cheddar fondu, oignon rouge, tomate, sauce barbecue

LE SMASH

CUISSON UNIQUE, POUR UNE CROÛTE CROUSTILLANTE

Haché frais smashé, lard grillé, cheddar, pickles, oignons confits, sauce ketchup-moutarde, buns brioché frais

LE BACON

Haché frais 125gr, cheddar fondu, pickles, lard grillé, tomate, oignons rouges, sauce maison, buns frais

LE BURGER VEGGIE 100 % VEGGIE

Galette de légumes, cheddar fondu, oignons confits, courgettes rôties, potimarron rôti, buns brioché frais



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



À DÉGUSTER AVEC NOTRE BIÈRE LOCALE
LA VOISINE

5,9

CLASSIQUE



18,9

VERSION
XXL



23,9

17,9

22,9

17,9

22,9

18,9

23,9

18,9

23,9



LES PLATS D'AUTOMNE

SAUCISSE AU COUTEAU CAPELIN – 200 GR – 18,9

Jus de viande & pommes grenailles.

Saucisse élaborée à partir de porc français nourri à la châtaigne

SUPRÊME DE POULET JAUNE FRANÇAIS 18,9

Sauce crémeuse aux champignons

CAMEMBERT RÔTI AU FOUR 18,9

Rosette de Lyon, jambon Serrano & pommes grenailles

PARMENTIER DE CANARD GRATINÉ 21,9

Jus corsé

JOUE DE BOEUF CONFITE 7 HEURES 24,9

Jus de cuisson réduit

+ 4 € DANS LA FORMULE

LES POISSONS FRAIS

FISH & CHIPS FRAIS CERTIFIÉ MSC MSC pêche durable 17,9

Un filet de cabillaud frais pané et frit, sauce tartare

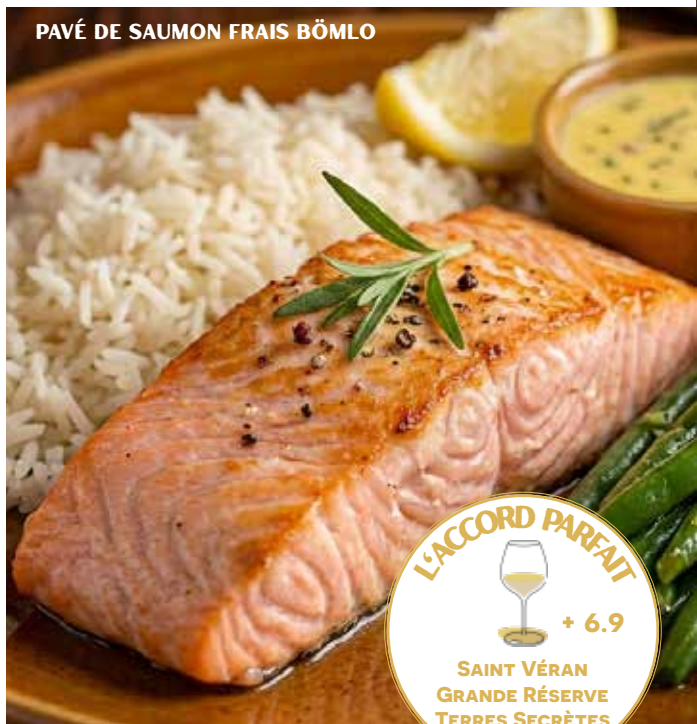
PAVÉ DE SAUMON FRAIS BÖMLO 20,9

Sauce béarnaise



SAUMON NORVÉGIEN ÉLEVÉ EN PLEINE MER, AU COEUR DES EAUX FROIDES DE L'ÎLE DE BÖMLO, DANS DES CONDITIONS PROCHES DE SA VIE SAUVAGE.

PAVÉ DE SAUMON FRAIS BÖMLO



NOS SALADES GOURMANDES

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

MA BIQUETTE 18,5

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, potimarron et courgettes rôties, dés de comté, graines de courge, croûtons maison, salade jeunes pousses

SALADE D'AUTOMNE 18,9

Jeunes pousses, potimarron rôti, Bleu d'Auvergne, lard grillé, noisettes torréfiées & croûtons maison

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

NOS DESSERTS

À L'ASSIETTE, SERVI À TABLE

LE DESSERT DU MOMENT

Consultez l'ardoise

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

Comme faisait mon papa

7,5

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Selon l'inspiration du Chef et ses douceurs du moment

7,9

CRÈME BRÛLÉE

à la vanille Bourbon

7,9

MI-CUIT CHOCOLAT NOIR MAISON

Cœur coulant chocolat noir 70 %, glace vanille Bourbon

7,9

CARPACCIO D'ANANAS

Fines tranches d'ananas mariné, sorbet coco, copeaux de noix de coco grillée

8,5

BRIOCHE PERDUE

Coulis caramel beurre salé OU Nutella

8,5

TARTE TATIN MAISON

Un incontournable avec sa chantilly maison

8,5

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, fraise

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

Supplément chantilly maison + 1,5 €

TRIO DE FROMAGES

de saison, évidemment!

4,9

BUFFET DE DESSERTS & FROMAGES

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

9.90
À VOLONTÉ

TARTE TATIN MAISON

ET POUR FINIR...

UN CAFÉ ET ÇA REPART



CAFÉ

2,3

CAFÉ CRÈME 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

Scannez, tournez et gagnez !

100 % GAGNANT



Scannez

jouez

c'est gagné !

Nos prix sont indiqués en euros service compris
Automne 2026