

CARTE AUTOMNE

FORMULE
GROUPE



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 Bömlö.

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.

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 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

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

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 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.

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

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

CAMEMBERT RÔTI 9,9
Miel & noix

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

PANIER DE LA MER 14,9
Rillettes de maquereau maison, calamars frits à la Romaine,
tempura de crevettes, sauce tartare

OEUF POCHÉ



GRAVLAX DE SAUMON BÖMLO MAISON



CAMEMBERT RÔTI



NOS ENTRÉES

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

Raisins rôtis, noix, vinaigre balsamique ou miel

RILLETES DE MAQUEREAU MAISON

Fromage frais, herbes fraîches, citron et échalotes

OEUF GOURMAND

Oeuf poché, crème de parmesan & bacon croustillant

PÂTÉ EN CROÛTE

DE PINTADE AUX MORILLES & PISTACHES

Maison Bolard. Salade jeunes pousses & cornichons

GRAVLAX DE SAUMON BÖMLO MAISON

Coriandre, agrumes & baies roses. Crème citronnée

BÖMLO

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

ENTRECÔTE - 300 GR - + 6 € DANS LA FORMULE
Race sélectionnée selon arrivage

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.



BAVETTE D'ALOYAU

NOS INCONTOURNABLES DE BOEUF

VIANDE 100 % FRANÇAISE

TARTARE DE BOEUF VERSION XXL + 6 € DANS LA FORMULE
150 gr, préparé ou non

EN CLASSIQUE

À L'ITALIENNE AU PARMESAN + 2 € DANS LA FORMULE
(servi préparé)



FISH & CHIPS FRAIS CERTIFIÉ MSC

NOS PLATS D'AUTOMNE

SAUCISSE AU COUTEAU CAPELIN - 200 GR -
Jus de viande & pommes grenailles.
Saucisse élaborée à partir de porc français nourri à la châtaigne

SUPRÊME DE POULET JAUNE FRANÇAIS
Sauce crémeuse aux champignons

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

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

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 DE BURGERS

CLASSIQUES & GOURMANDES



VERSION XXL
+ 5 € DANS LA FORMULE

LE CHICKEN EXISTE AUSSI EN VERSION SPICY 
Pain brioché, poulet croustillant, cheddar fondu, oignon rouge, tomate, sauce barbecue

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

NOS SALADES GOURMANDES

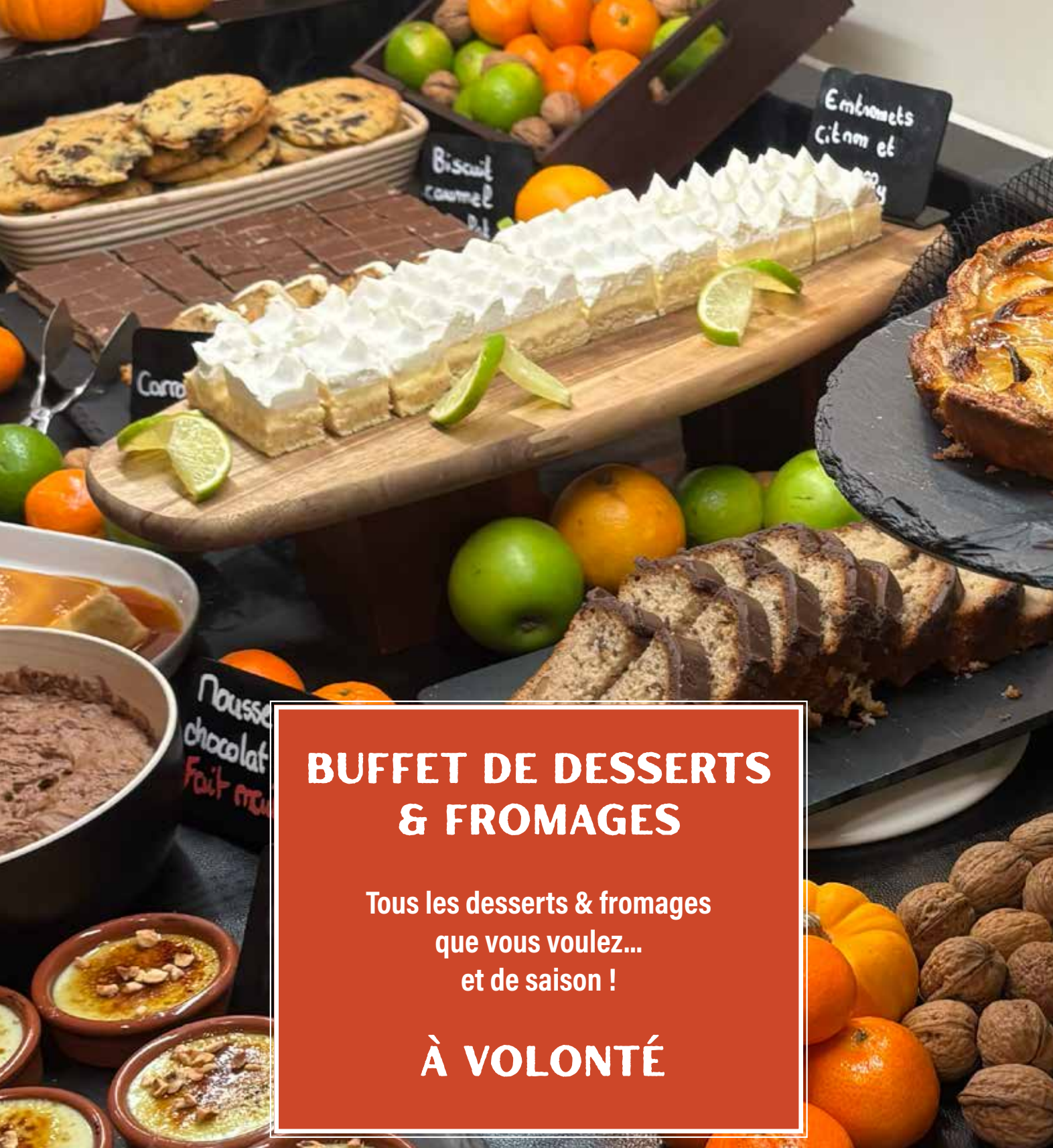
FRAÎCHES, COLORÉES ET GOURMANDES ... VOUS ALLEZ CRAQUER !

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

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

SALADE D'AUTOMNE





BUFFET DE DESSERTS & FROMAGES

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

À VOLONTÉ

ET POUR FINIR...
UN CAFÉ ET ÇA REPART

DIGESTIF



CAFÉ	2,3	COGNAC -4 CL -	5,9
CAFÉ CRÈME ou CAPPUCCINO	4,3	CALVADOS -4 CL -	5,9
THÉ KUSMI TEA	2,9	ARMAGNAC -4 CL -	5,9
CAFÉ COOKIE	3,3		
CAFÉ ou THÉ GOURMAND	7,9		

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

Le Village des Loisirs Pariwest
3 Avenue Louis Pasteur
78310 Maurepas
01 30 49 05 86
www.ak-bowling.com



Tournez la roue de la fortune et découvrez votre cadeau !



Nos prix sont indiqués en euros service compris
Automne 2026

