la fille du TONNELIER
maison de convivialité

L'Art de la Cave Vivante

Bienvenue chez La Fille du Tonnelier!

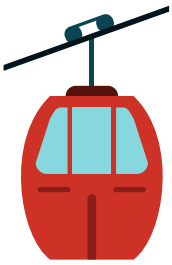
Bien plus qu'une carte, c'est une invitation. Une invitation à s'attabler, à se retrouver et à savourer l'instant présent.
À travers notre vision de la gastronomie alpine contemporaine, nous mettons à l'honneur notre patrimoine et les producteurs qui font vivre notre terroir. Le Chef sublime des produits d'instinct, au plus près des saisons. Et parce que la table est avant tout une affaire de passion, le vin y tient une place de choix : notre cave vivante prend vie dans chaque accord, où le flacon répond à l'assiette avec justesse et émotion.
Les vrais moments sont ceux que l'on partage. Toute l'équipe vous souhaite une excellente expérience et un délicieux voyage parmi nous.

Welcome to La Fille du Tonnelier

"The Art of the Living Cellar" is our vision of contemporary Alpine gastronomy: instinctive cuisine, rooted in its terroir yet resolutely modern. Here, nature sets the pace.
The Chef elevates meticulously sourced seasonal products.

In this experience, the bottle is more than just an accompaniment: the glass responds to the plate with boldness and passion. Each vintage, each beverage, and each product has been chosen to create a vibrant harmony.
The entire team wishes you an excellent experience and a delightful moment with us!

Boissons et cafés de spécialité



CAFÉS DE SPÉCIALITÉ



Espresso café de spécialité Jaguara Brésil pur Arabica Catuai jaune, 1100m d'alt. Notes de chocolat noir, caramel et noix.	**2,8 €**
Americano (double espresso allongé)	**5,5 €**
Espresso noisette	**3,5 €**
Capuccino	**5 €**
Latte	**5,5 €**
Latte Caramel/vanille/ Peppermint	**6 €**
Flat white	**6 €**
Mocaccino (café au chocolat chaud)	**6 €**
Golden latte (Lait d'or) / Chaï latte	**6,5 €**
Chocolat chaud // Viennois *Hot chocolate //with whipped cream*	**5,5 € / 6 €**
Lait végétal *Plant-Based milk*	**+0,8 €**

Qu'est-ce qu'un café de spécialité?

Les **cafés de spécialité sont des cafés dits d'exception**. Ils représentent une infime partie du café produit dans le monde. Généralement, les plantations retenues ont participé à des concours nationaux et internationaux appelés **"Cup Of Excellence"**, garants d'une qualité irréprochable.

We have selected speciality coffees from which are qualified "coffees of exception". They represent a very small part of the coffee production worldwide. In general, the selected plantations participate in international challenges called " Cup of Excellence" which certifies their irreproachable quality.

THÉS & INFUSIONS

Infusions Des Pères Chartreux bio **Thés par Chic des Plantes bio** *Infusions and herbal teas (organic)*	**5 €**

Boissons artisanales, craft drinks

Sirop à l'eau 25cl (Fruit cordial)	**3,5 €**
Fine thé pêche 33cl (Peach ice tea)	**5 €**
Fine orange pétillant 33cl (Similar to Orangina)	**5 €**
Fine limonade artisanale citron vert bio 33CL (organic lime lemonade)	**5 €**
Diabolo Fine limonade artisanale citron vert bio 33CL + sirop au choix	**5,5 €**
Fine cola artisanal / Fine cola artisanal zéro sucre 33CL	**5 €**

Boissons végétales bio 33CL - Maison Henri Marie depuis 1905 **8 €**
Finement pétillantes
Gastronomic plant-based drinks - Organic - delicately sparkling

Feuille de Menthe, verveine, citron vert - Mint leaf, verbena, lime
Gingembre Achillée Millefeuille - Ginger, Yarrow
Racine de Gentiane baie de genièvre- Gentian root, juniper berry
Bourgeon de Pin myrtille - Blueberry, pine bud
Feuille de Sauge, cardamome - Sage leaf, cardamom

KOMBUCHA BIO 33CL **8 €**
ICED ORGANIC INFUSIONS
Original
Gingembre citron (lemon and ginger)
Framboise hibiscus (raspberry and hibiscus)

JUS DE FRUITS "RÊVE", PURS JUS DE FRUITS BIO 25 CL **6 €**
ORGANIC FRUIT JUICES

Tomate/Pomme/Orange/Ananas/ACE (orange, carotte, citron)
Tomato/Apple/Orange/Pineapple/ACE (orange, carrot, lemon)

BOISSONS ARTISANALES BIO NOS JARDINS IMPARFAITS, **8 €**
PETITE FERME DU JURA, 25 CL, BIODYNAMIC JUICE FRUITS

Groseille, framboise, galanga (gooseberry, raspberry, galangal)
Fraise, bergamote, baie de batak (strawberry, bergamot orange, batak berry)
Rhubarbe, rose d'Ispahan, Cardamome (Rhubarb, Isfahan rose, Cardamom)

EAUX MINÉRALES, MINERAL WATERS

Eau minérale Evian 50 cl/100cl (Mineral water)	**4 € / 7 €**
Badoit rouge 33 cl	**5 €**
Eau minérale pétillante Badoit verte 50 cl/100cl (Mineral sparking water)	**4 € / 7 €**
Supplément sirop	**+0,5 €**

Bières à la pression, Draft Beers

	25CL	50CL
MICK LAGER, PILS BRASSERIE BRIQUE HOUSE FRANCE, 5,2%	4 €	7,5 €
BLONDE IPA, BIG MOUNTAIN BRASSERIE BIG MOUNTAIN, FRANCE 5,2%	5 €	9,5 €
PISTE NOIRE AMBRÉE BRASSERIE DES CIMES,FRANCE SAVOIE 5,9%	5,5 €	10,5 €
FACE NORD, BLANCHE, ISÈRE BRASSERIE DU DAUPHINÉ, FRANCE 4,2%	4,5 €	8,5 €
GUINNESS, BIÈRE BRUNE, 50CL BRASSERIE GUINNESS, IRLANDE 4,2%		10 €

Nos bières et cidres bouteilles

BIG PALE ALE SANS GLUTEN, BRASSERIE BIG MOUNTAIN 4,6%, 33CL	8 €
GUINNESS, BIÈRE BRUNE, 44CL BRASSERIE GUINNESS, IRLANDE 0.0%	9 €
WARSTEINER BLONDE PILS, ALLEMAGNE, 0.0%, 33CL	7 €
CIDRE SASSY BIO, BRUT 5% /DEMI-SEC, 4%, 33CL	8 €

Les Vins - Wine Selection

PROFITEZ D'UNE GRANDE
SÉLECTION DE VINS AU VERRE.
CONSULTEZ-NOUS.

ENJOY A WIDE SELECTION OF
WINES BY THE GLASS. ASK US
FOR DETAILS.



Envie de partager une bouteille?

Demandez conseil à notre
sommelier, choisissez une
bouteille dans notre univers cave
et référez-vous à son prix sur
place, et il n'y a plus qu'à
déguster!

Want to share a bottle?

Our sommelier will help you pick the right bottle from our wine shop.

Spiritueux

300 références pour vous émerveiller

AU VERRE 4CL

SPIRIT BAR:

WHISKIES
RHUMS
LIQUEURS
COGNACS
ARMAGNACS
DIGESTIFS

Les Cocktails

Les Spritz ...

APÉROL SPRITZ **11 €**

Apérol, eau gazeuse, Fidora prosecco bio, tranche d'orange, 14cl/ *Aperol, sparkling water, organic prosecco Fidora, orange slice, 14cl*

SPRITZ D'AUTOMNE **12 €**

Liqueur d'Orange, liqueur de myrtille, jus de cranberry, eau gazeuse, 15cl/ *Orange liqueur, blueberry liqueur, cranberry juice, sparkling water*

FIORENTE SPRITZ **11 €**

Liqueur de fleurs de sureau, eau gazeuse, Fidora prosecco bio, menthe fraîche, citron vert, 14cl/*Elder flower liquor, sparkling water, organic prosecco Fidora, fresh mint, lime, 14cl*

Les incontournables ...

BRAMBLE MULE **13 €**

Gin, purée de myrtilles, citron vert, ginger beer 14 cl
Gin, blackcurrant puree, lime, ginger beer 14 cl

FIFTY SHADES **13 €**

Rhum blanc, liqueur de fleurs de sureau, jus de citron jaune, sirop de violette, jus de pomme, 14cl/ *White rum, elderflower liqueur, yellow lemon juice, violet syrup, apple juice, 14 cl*

ARMIN BLOSSOM **15 €**

Lachanenche orange, fleur d'oranger, jus de citron jaune, Armagnac, blanc d'oeuf, cassonade flambée 12cl/ *Lachanenche orange, orange blossom water, lemon juice, Armagnac, egg white, caramelized brown sugar (torched), 12 cl*

PENICILLIN **14 €**

Islay whisky, Scotch whisky, Nona gingembre, jus de citron jaune, sirop de miel, 14cl / *Islay whisky, Scotch whisky, Nona ginger, lemon juice, honey syrup, 14cl*

PALOMA TO **14 €**

Tequila, sirop d'agave, jus de citron vert, tonic pamplemousse Artonic, 22 cl/ *Tequila, grapefruit tonic, agave syrup, lime juice, 22 cl*

COCO CHÉRY **14 €**

Jus de citron vert, sirop de cerise, crème de coco, jus de pomme, rhum blanc traditionnel, tequila, absinthe, 15 cl/ *Lime juice, cherry syrup, coconut cream, apple juice, traditional white rum, tequila, absinthe, 15 cl*

Gins & Tonic

GIN TONIC AU CHOIX **14 €**

Gin de notre sélection, tonic Artonic, 22cl
Gin from our selection, Artonic water, 22l

MARE **14 €**

Gin Mare, tonic, 15cl

ALPINE HARVEST - VERVEINE BUGET **14 €**

Gin Verveine du Bugey, tonic, 15cl
Verbena Gin Distillery du Bugey, tonic, 15cl

IRRESISTIBLE ORANGE KISS **14 €**

Gin Brockmans, zeste d'orange, bâton de cannelle, 15cl
Brockmans orange gin, orange peel and cinnamon stick, 15cl

COCKTAIL HORS CARTE **15 €**



Les Mocktails

COCKTAILS SANS ALCOOL 0%

VIRGIN CHÉRY **11 €**

Jus de citron vert, crème de coco, sirop de cerise, jus de pomme, ginger beer, 18cl
Lime juice, coconut cream, cherry syrup, apple juice, ginger beer, 18 cl

VIRGIN SPRITZ BY NONA **10 €**

Nona Spritz, tonic, tranche d'orange, 18cl
Spritz 0% by Nona, tonic water, orange slice, 18cl

NATE **11 €**

Nona June, jus de citron jaune, sirop de violette, jus de pomme, tonic, 18cl
Nona June, yellow lemon juice, violet syrup, apple juice, tonic water, 18 cl

À Partager, Alpine Gatherings

SAUCISSON SEC ARTISANAL **9 €**

Nature ou noisettes / *Dried sausage: natural or with hazelnuts*

OLIVES KALAMATA **12 €**

Bol d'olives Kalamata et huile d'olive artisanale
Servi avec du pain. *Bowl of Kalamata olives and artisanal olive oil Served with bread.*

FRITES **7 €**

French fries

LA SALAISON **26 €**

Assortiment de charcuteries fines affinées de la Maison Beauvallet
Assortment of salted meats

LA FRUITIÈRE **26 €**

Assortiment de fromages affinés Maison Xavier Meilleur Ouvrier de France
Assortment of matured cheeses from Maison Xavier, France's craftsperson of the year

LA TRILOGIE **26 €**

Assortiment de charcuteries fines de la Maison Beauvallet & fromages affinés Maison Xavier MOF
Selection of salted meats and & mature cheeses

LA FADA **42 €**

Tartinables, charcuteries fines, olives, rillettes artisanales, fromages affinés, légumes, pickles.
Patés, salted meats, olives, pickled onions, rillettes and a selection of matured cheeses

BEIGNETS DE FROMAGE DE BREBIS **12 €**

Fromage Halloumi / *Halloumi cheese Fritters*

FRITURE D'ÉPERLANS (PETITS POISSONS) **12 €**
WHITEBAIT FISH



Sauce tartare
Served with tartar sauce

CRÉMEUX DU JURA À PARTAGER **28 €**

Crémeux du Jura (250gr) chaud, mesclun, pommes de terre grenailles. *Melted Jura cheese (250g), mesclun, grilled potatoes*

Menu du Midi

Servi du lundi au vendredi - Monday to Friday menu

Entrée - Plat / Plat - Dessert — **25 €**
Starter - Main / Main - Dessert

Entrée - Plat - Dessert — **30 €**
Starter - Main - Dessert

Menu Enfant

Kid's menu

Jusqu'à 10 ans - until 10 years old

BURGER ALPIN — 16 €

Burger alpin: steak haché Viande Française, oignons confits, Tomme de Savoie AOP sauce raclette servie avec des frites et mélange de salade.
(Disponible en version végétarienne)
Dessert du jour **ou** pot de glace artisanale La Belle Manufacture au choix : fraise/chocolat/vanille

Alpin burger: brioche bun, French Hamburger steak, caramelized onions, Tomme de Savoie AOP cheese, raclette sauce, served with French fries and a deliciously seasoned salad.
(Vegetararian version available)
*Dessert of the day **or** 1 pint of ice cream: strawberry/chocolate/ or vanilla*

.

LE PITIKOK

16 €

Filet de poulet fermier français,
frites et mesclun
Dessert du jour ou pot de glace artisanale La Belle Manufacture au choix : fraise, chocolat ou vanille

French free-range chicken fillet, fries and salad
Dessert of the day or 1 pint of craft ice cream— strawberry/chocolate/ or vanilla

ENTRÉES, *STARTERS*

VELOUTÉ DE POTIRON & ABONDANCE **18 €**

Velouté de potiron, copeaux de châtaignes émulsion d'abondance. *Pumpkin velouté, chestnut shavings, Abondance cheese emulsion*

BROCHETTES DE BOEUF MÂTURÉES **22 €**

Brochettes de bœuf mâturées sauce yakitori, croquettes de riz. *Aged beef skewers with yakitori sauce, rice croquettes*

SAINT-JACQUES POÊLÉES **24 €**

Saint-Jacques poêlées au beurre salé, mousse de topinambours à la vanille, citron caviar. *Pan-seared scallops with salted butter, vanilla Jerusalem artichoke mousse, caviar lime*

PÂTÉ EN CROÛTE & PICKLES **20 €**

Pâté en croûte, pickles et jeunes pousses
Pâté en croûte, pickles, microgreens

PLATS, *MAIN COURSES*

CARRÉ DE PORC ABOTIA **32 €**

Carré de porc Abotia, purée de pignons de pin, potiron rôti au cumin, jus corsé. *Abotia pork rack, pine nut purée, roasted pumpkin with cumin, rich jus*

POISSON DU LAC & POIRE ACIDULÉE **28 €**

Omble chevalier, poire acidulée, miso, légumes minutes. *Arctic char, tangy pear, miso, fresh seasonal vegetables*

FILET DE BOEUF JUS AU THYM **38 €**

Filet de boeuf français, pressé de pommes de terre, légumes marinés, jus au thym
French beef tenderloin, pressed potatoes, marinated vegetables, thyme-infused jus

BURGER ALPIN **25 €**

Le Burger du Chef! Pain brioché, steak haché Viande Française 150g, oignons confits, Tomme de Savoie AOP sauce raclette servie avec des frites et mélange de salade et pousses délicieusement assaisonnées.
Également disponible en version végétarienne avec un steak végétal.
The Chef's Burger! Brioche bun, 150g French Hamburger steak, caramelized onions, Tomme de Savoie AOP cheese, raclette sauce, served with French fries and a deliciously seasoned salad and sprout mix. Available with a plant-based burger

DOUBLE BURGER ALPIN **33 €**

CRÉMEUX DU JURA CHAUD, 250GR **28 €**

Servi avec mesclun, pommes de terre grenailles
Melted Jura cheese (250g), mesclun, grilled potatoes

FONDUE SUISSE À PARTIR DE 2 PAX **28 € /PERS**

Gruyère, Vacherin fribourgeois, servie avec du mesclun (200gr de fromage /personne). *Cheese fondue with Gruyère and Vacherin fribourgeois, served with a side of green salad and bread*

FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES À PARTIR DE 2 PAX **29 € /PERS**

Gruyère, Beaufort, Abondance, cèpes, servie avec son mesclun (200gr de fromage /personne).
Cheese fondue with Gruyère, Beaufort, Abondance and porcini mushrooms served with a side of green salad and bread

Supplément charcuteries affinées. *Salted meat plate* **8 €**

Supplément pommes de terre grenaille. **7 €**
Roasted baby potatoes

LA CÔTE DE BOEUF MÂTURÉE **AU POIDS**

Pièce de boeuf mâturée française, frites, salade de jeunes pousses. Sauces: morilles ou bleue.
À partager - poids à l'ardoise. Prix au kg: 120€

The "aged-cut", French cured rib eye, to share
Served with French fries and mesclun. Sauces: Morels or blue cheese. 120€/Kg

GNOCCHI À LA TRUFFE NOIRE **30 €**

Gnocchi, truffe noire, tuile de parmesan
Gnocchi, black truffle, parmesan crisp

DESSERTS

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES **13 €**

Exotic fruit Pavlova

COEUR COULANT 65% VALRHONA **13 €**

Cœur coulant chocolat Guanaja 65% Valrhona, crème anglaise à la menthe.*Valrhona 65% Guanaja molten chocolate cake, mint English cream*

BABA AU RHUM AUX FIGUES FRAÎCHES **13 €**

Rum baba with fresh figs

FROMAGES MAISON XAVIER MOF

Fromages à l'assiette : l'univers de la Maison Xavier MOF en 3 fromages affinés. *The Master Cheese-monger's Trilogy: 3 matured cheeses by Maison Xavier (MOF) - Award-winning Master Cheese-monger* **16 €**

L'univers de la Maison Xavier MOF en 5 fromages affinés. *The Xavier Quintet 5 matures cheeses by Maison Xavier (MOF) - Award-winning Master Cheese-monger* **26 €**

CAFÉ GOURMAND **14 €**

Café gourmand avec mignardises maison
Gourmet coffeee with homemade sweet treats

ESPRESSO MARTINI GOURMAND **18 €**

Espresso Martini avec mignardises maison
Espresso Martini with homemade sweet treats

L'agenda épicurien

Instagram **@LAFILLEDUTONNELIER74**

Ici pas de place au hasard, tout nos produits sont sourcés avec soin pour vous apporter le meilleur de notre sélection !
Du café de spécialité, aux vins, bières artisanales, boissons sans alcool et autres délicieux nectars, toutes nos pépites ont leur raison d'être! Notre équipe se fera un vrai plaisir de vous conseiller pour que votre expérience dans notre maison de convivialité soit un vrai succès !

Our products are selected with great care to bring you the best experience!
From speciality coffees, Wines, Craft beers, soft drinks to other delicious drinks, everything is here for a reason! Our team will be delighted to advice you to bring you the best experience!

MAISON BEAUVALLET : SALAISONS
MAISON XAVIER MOF: FROMAGES AFFINÉS
OEUFS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
VIANDES ORIGINE FRANCE
METZGER: VIANDES D'EXCEPTION
LÉMAN PRIMEURS
LITTLE GREEN : POUSSES
PAINS: GASPARD DANS LE PETRIN
NOS JARDINS IMPARFAITS: JUS ARTISANAUX DU JURA
CONFLICT COFFEE/SHOUKA CAFÉS DE SPÉCIALITÉ

Nos cafés sont des cafés de spécialité dits d'exception. Ils représentent une infime partie du café produit dans le monde. Généralement, les plantations retenues ont participé à des concours nationaux et internationaux appelés "Cup of Excellence" garants d'une qualité irréprochable.

We have selected speciality coffees which are qualified "coffees of exception". They represent a very small part of the coffee production worldwide. In general, the selected plantations participate in international challenges called " Cup of Excellence" which certifies their irreproachable quality.

Merci

Tous nos plats sont réalisés
de manière artisanale

MADE WITH LOVE

Nous vous souhaitons une excellente expérience
chez
La Fille du Tonnelier

Décoration de notre Maison de Convivialité par Mathilde MAIRE @tetes.de.radis