

# la fille du TONNELIER *maison de convivialité*

## L'Art de la Cave Vivante

Bienvenue chez La Fille du Tonnelier

"L'Art de la Cave Vivante", c'est notre vision d'une gastronomie alpine contemporaine : une cuisine d'instinct, ancrée dans son territoire mais résolument tournée vers la modernité. Ici, la nature dicte le tempo. Le Chef Mathis Guilhen sublime des produits rigoureusement sourcés au fil des saisons.

Dans cette expérience, le flacon ne se contente pas d'accompagner : le verre répond à l'assiette avec audace et passion. Chaque cru, chaque boisson et chaque produit ont été choisis pour créer une harmonie vibrante.

Toute l'équipe vous souhaite une excellente expérience et un délicieux moment en notre compagnie.

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 Mathis Guilhen 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.

*Pierre & Chantal Chauvin-Dudit*



# Boissons et cafés de spécialité

---

## CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Espresso café de spécialité Jaguara Brésil pur Arabica Catuai jaune, 1100m d'alt. Notes de chocolat noir, caramel et noix.	2,8 €
Espresso café de spécialité Simbi-Rwanda variété Bourbon, 1800m alt. Complexe et gourmand sur des notes de baies noires et de cacao	3 €
Americano (double espresso allongé)	5,5 €

## BOISSONS LACTÉES - LATTE

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) / Chai 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 "coffee 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.*

## THÉ & INFUSIONS TEA & 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 €
Diabolo 25cl (Lemonade with fruit cordial)	4 €
Fine thé pêche bio 33cl (Peach ice tea)	5 €
Fine orange pétillant bio 33cl (Similar to Orangina)	5 €
Fine limonade artisanale citron vert bio 33CL (organic lime lemonade)	5 €
Fine cola artisanal / Fine cola artisanal zéro sucre, bio 33CL	5 €
<b>Boissons végétales bio 33CL - Maison Henri Marie depuis 1905</b> <b>Finement pétillantes</b> <b>Gastronomic plant-based drinks - Organic - delicately sparkling</b>	<b>8 €</b>
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 Saugé, cardamome - Sage leaf, cardamom	
<b>KOMBUCHA BIO 33CL</b> <b>ICED ORGANIC INFUSIONS</b>	<b>8 €</b>
<b>Original</b> <b>Gingembre citron</b> (lemon and ginger) <b>Framboise hibiscus</b> (raspberry and hibiscus)	
<b>JUS DE FRUITS "RÊVE", PURS JUS DE FRUITS BIO 25 CL</b> <b>ORGANIC FRUIT JUICES</b>	<b>6 €</b>
Tomate/Pomme/Orange/Ananas/ACE (orange, carotte, citron) Tomato/Apple/Orange/Pineapple/ACE (orange, carrot, lemon)	
<b>BOISSONS ARTISANALES BIO "NOS JARDINS IMPARFAITS, JURA" 25 CL</b> <b>BIODYNAMIC JUICE FRUITS</b>	<b>8 €</b>
Groseille, framboise, galanga (gooseberry, raspberry, galangal) Fraise, bergamote, baie de batak (strawberry, bergamot orange, batak berry) Rhubarbe, rose d'Isphahan, Cardamome (Rhubarb, Isfahan rose, Cardamom) Abricot, verjus, menthe coq (apricot, verjuice, mint)	
<b>Eaux minérales, MINERAL WATERS</b>	
Eau minérale Evian 50 cl/100cl (Mineral water)	4 € / 7 €
Badoit rouge 33 cl	5 €
Eau minérale pétillante Badoit verte 50 cl/100cl (Mineral sparkling water)	4 € / 7 €
Supplément sirop	+0,5 €



# Bières à la pression, Draft Beers

---

	<u>25CL</u>	<u>50CL</u>
JEAN-LOUIS PALE ALE BLONDE BIO VALENCE, FRANCE, 4,2%	4 €	7,5 €
LA BAGARRE, DOUBLE IPA BRASSERIE BRICK HOUSE, FRANCE 7,7%	6 €	11,5 €
BLONDE IPA FRUITÉE, TROPICAL SMOOTHIE BRASSERIE BIG MOUNTAIN, FRANCE 5,7%	6,5 €	12,5 €
RED POULE RUBIS FRAMBOISE BRASSERIE BRASSE COUR, VALENCIENNES, 6,2%	5,5 €	10,5 €
AMERICAN IPA, MATCHUT BRASSERIE DU GALIBIER, SAVOIE 6%	6,5 €	12,5 €
FACE NORD, BLANCHE, ISÈRE BRASSERIE DU DAUPHINÉ, FRANCE 4,2%	4,5 €	8,5 €
GUINNESS, BIÈRE BRUNE, PINTE BRASSERIE GUINNESS, IRLANDE 4,2%		10 €



---

## Nos bières et cidres bouteilles

BIG PALE ALE SANS GLUTEN,  
BRASSERIE BIG MOUNTAIN 4,6%, 33CL



8 €

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.

*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*

**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*

**PASSION ALPINE** 14 €  
Chartreuse jaune, purée de passion, citron vert, orange, 14 cl/ *Yellow Chartreuse, passion fruit puree, lime, fresh orange juice, 14 cl*

**MONTAGNETTE SOUR** 14 €  
Gin Lachanenche, Apéritif de vin blanc fortifié à la framboise bio et lavande sauvage Lachanenche, jus de citron vert, blanc d'oeuf, 14cl/ *Lachanenche Gin, a fortified white wine aperitif with organic raspberry and wild lavender, lime juice, egg white, 14cl*

**MOJITO ROSE "SAKURA"** 15 €  
Rhum blanc 3 rivières, eau de rose, kombucha hibiscus, feuilles de menthe poivrée, sucre de canne, 18cl/ *Trois Rivières white rum, hibiscus kombucha, peppermint, rose water, 18cl*

**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** 13 €  
Tequila, jus de pamplemousse, sirop d'agave, jus de citron vert, eau gazeuse 15 cl/ *Tequila, grapefruit juice, agave syrup, lime juice, sparkling water 15 cl*

**MAI TAI** 14 €  
Rhum ambré, rhum agricole blanc, jus d'ananas, cointreau, sirop orgeat, citron vert, 14 cl/ *Amber rum, white rum, pineapple juice, Cointreau, orgeat syrup, lime, 14 cl*

**ESPRESSO MARTINI** 14 €  
Vodka, liqueur de café, café, 12cl  
*Vodka, coffee liquor, coffee, 12cl*

## Gins & Tonic

**GARDENER** 13 €  
Gin The Gardener, Provence, citron jaune, tonic, 15cl  
*Organic French riviera gin, lemon, 15cl*

**ITALIAN FEVER** 14 €  
Gin Silent Pool Rare citrus, 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*

## Les Mocktails

### COCKTAILS SANS ALCOOL 0%

**VIRGIN MOJITO ROSE SAKURA** 12 €  
Nona June, eau de rose, kombucha hibiscus, feuilles de menthe poivrée, sucre de canne, 18cl/  
*Nona June, hibiscus kombucha, peppermint, rose water, 18cl*

**VIRGIN MAI TAI** 11 €  
Jus d'ananas, sirop de vanille, ginger beer, citron vert, 18cl  
*Pineapple juice, vanilla syrup, ginger beer, lime, 18cl*

**VIRGIN SPRITZ BY NONA** 9,5 €  
Nona Spritz, tonic, tranche d'orange, 18cl  
*Spritz 0% by Nona, tonic water, orange slice, 18cl*

**VIRGIN PASSION ALPINE** 11 €  
Jus de citron vert, purée de passion, jus d'orange, infusion cardamome et sauge bio, 15cl  
*Lime juice, passion fruit puree, orange juice, organic cardamom and sage organic herbal tea, 15cl*

# À Partager, Alpine Gatherings

---

**LA SALAISON** **26 €**

Assortiment de charcuteries fines affinées de la Maison Beauvallet

*Assortment of salted meats*

**SAUCISSON SEC ARTISANAL** **9 €**

Nature ou noisettes.

*Dried sausage: natural or with hazelnuts*

**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*



**SIX HUÎTRES/ DOUZAINES D'HUÎTRES** **15 € / 30€**  
**SIX OYSTERS/A DOZEN OYSTERS**

**LA TRILOGIE** **26 €**

Assortiment de charcuteries fines de la Maison Beauvallet & fromages affinés Maison Xavier MOF

*Selection of salted meats and mature cheeses*

**LA MEZZE** **24 €**

Mezze de trois tartinables autour de légumes grillés & olives kalamata.

*Mezze, vegetarian patés, veggies, olives*

**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*

# À l'ouverture - " Preludes "

---

## **HUÎTRES N°3 FRANCE BRETAGNE**

**15 € / 30€**

*Par 6 ou douze*

## **CUEILLIR LES BEAUX JOURS - « SAVORING BEAUTIFUL DAYS »**

**16 €**

*Poitrine de porc française rôtie aux épices douces . menthe . purée de petits pois . morilles snackées . noisettes torréfiées . Version végétarienne sur demande.*

*Roasted French pork belly with mild spices, mint, pea purée, seared morels, and toasted hazelnuts. Vegetarian version available upon request.*

## **ROUGE DÉsir - « RED DESIRE »**

**18 €**

*Burrata . tomates coeur de boeuf . fraises fraîches . aubergines grillées . pois chiches . caramel de fraise et balsamique . graines*

*Burrata. Beefsteak tomatoes. Fresh strawberries. Grilled eggplant. Chickpeas. Strawberry and balsamic caramel. Seeds*

## **L'ÉCHAPPÉE IODÉE - « COASTAL ESCAPE »**

**19 €**

*Poulpe à basse température . tagliatelles de concombre . coriandre . pickles . lait de coco infusé à la citronnelle . raifort . combava et citron vert*

*Slow-cooked octopus. Cucumber tagliatelle. Coriander. Pickles. Lemongrass-infused coconut milk. Horseradish. Kaffir lime and lime.*

**TOUS NOS METS SONT DISPONIBLES EN ACCORDS VINS ABSOLUS  
ALL OUR DISHES CAN BE EXPERIENCED WITH ABSOLUTE WINE PAIRINGS.**

# En bouche – “ Palate Awakeners ”

---

## **SOUS LA COQUE, LE PRINTEMPS – « SPRING BENEATH THE EGGSHELL » 27 €**

Oeuf parfait . Chèvre frais . Petit épeautre . Crème de queues d'asperges vertes et blanches têtes rôties . légumes de saison poêlés . noisettes concassées torréfiées.

*Perfect egg. Fresh goat cheese from Les Félères. Small spelt. Cream of green and white asparagus stalks with roasted tips. Pan-fried seasonal vegetables. Toasted crushed hazelnuts.*

## **DU LÉMAN AU BOUCHOT – « A BRINY ESCAPE » 36€**

Filet de poisson du Lac Léman (selon arrivage) snacké à l'unilatéral puis finit au bouillon . crème aux moules Bouchot et moules façon marinière . riz noir . légumes de saison (carottes fanes, carottes jaunes et pourpres, shiitakés, fenouil, brocolis).

*Fish fillet from Lake Geneva (depending on availability) seared on one side then finished in broth. Cream with Bouchot mussels and mussels marinière style. Black rice. Seasonal vegetables (carrots with tops, yellow and purple carrots, shiitake mushrooms, fennel, broccoli).*

## **LA PIÈCE MATURÉE – « THE AGED CUT » 99 € / KG**

Côte de bœuf française maturée 30 jours . purée de maïs à la coriandre . légumes de saison poêlés (carottes fanes, carottes jaunes et pourpres, shiitakés, fenouil, brocolis) . pommes de terre grenailles frites.

*30-day aged French ribeye steak. Coriander corn puree. Pan-fried seasonal vegetables (carrot tops, yellow and purple carrots, shiitake mushrooms, fennel, broccoli). Fried baby potatoes.*

## **MIROIR D'ORIENT – « MIRROR OF THE ORIENT » 34 €**

Caille label rouge en filets et cuisses levées et confites . sauce japonisante sucrée . velours de carotte à la verveine . légumes de saison poêlés (carottes fanes, carottes jaunes et pourpre, shiitakés, fenouil, brocolis) . chips de riz.

*Label Rouge quail fillets and legs, lifted and confit. Sweet Japanese-style sauce. Carrot velouté with verbenas. Pan-fried seasonal vegetables (carrot tops, yellow and purple carrots, shiitake mushrooms, fennel, broccoli). Rice chips.*

## **LE BURGER GOURMET ALPIN – « THE ALPINE GOURMET BURGER » 25 €**

Le Burger du Chef! Pain brioché, steak haché Viande Française 150g, oignons confits, Tomme de Savoie AOP sauce raclette servie avec pommes de terre grenailles frites et mélange de salade et pousses délicieusement assaisonnées. Version végétarienne disponible!

*The Chef's Burger! Brioche bun, 150g French beef patty, caramelized onions, Tomme de Savoie AOP cheese, raclette sauce, served with fried new potatoes and a deliciously seasoned salad and sprout mix. Vegetarian version available!*

## **LA FONDUE : LE MOITIÉ-MOITIÉ – SAVOYARD CHEESE SPECIALTY 28 € / PAX**

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

## **SUPPLÉMENT CHARCUTERIES AFFINÉES – SALTED MEAT PLATE 8 € / PAX**

## **SUPPLÉMENT POMMES DE TERRE – GRENAILLES ROASTED BABY POTATOES 7 € / PAX**

# Les Petits Gourmets – “ The Little Gourmets ”

---

MENU ENFANT JUSQU'À DIX ANS,  
*LITTLE GOURMETS' JOURNEY, UNTIL TEN YEARS OLD*

**16 €**

## **LE PETIT TRAPPEUR - « THE LITTLE TRAPPER »**

Poitrine de porc française rôtie marinade barbecue, pommes de terre grenailles frites, légumes de saison sautés.

Nage de fraises infusées au thé noir ou Mousse au chocolat noir et caramel beurre salé

*Roasted French pork with BBQ marinade, fried grenaille potatoes, sautéed seasonal vegetables followed by a choice of strawberry and black tea infusion or dark chocolate mousse with salted butter caramel.*



## **L'OEUF MAGIQUE - « THE ENCHANTED EGG »**

L'Œuf parfait, pommes de terre grenaille frites et légumes de saison sautés.

Nage de fraises infusées au thé noir ou Mousse au chocolat noir et caramel beurre salé

*Perfect egg with crispy baby potatoes and sautéed seasonal vegetables, followed by a choice of strawberry and black tea infusion or dark chocolate mousse with salted butter caramel.*

# Notes finales – “ Final notes ”

---

## **LE TEMPS DES FRAISES – « STRAWBERRY HARVEST » 14€**

Nage de fraises infusées au thé noir . rhubarbe juste pochée . myrtilles fraîches  
*Strawberries infused with black tea. Lightly poached rhubarb. Fresh blueberries*

## **NOIR TONKA – « TONKA NOIR » 15 €**

Tartelette fine à la farine de blé noir, ganache chocolat blanc à la fève tonka, cacahuètes torréfiées concassées et mousse chocolat noir au caramel beurre salé  
*Buckwheat tartlet, white chocolate and tonka bean ganache, roasted peanuts, dark chocolate mousse with salted butter caramel*

## **MURMURE DE PÊCHE – « PEACH WHISPERS » 16 €**

Tartelette fine autour de la pêche (en purée, pochée au sirop et en carpaccio) . lamelles de Tomme de Savoie AOP . sarrasin grillé.  
*Peach tartlet (pureed, poached and carpaccio), thin slices of Tomme de Savoie cheese and toasted buckwheat.*

## **L'ÉCHO DES ALPAGES – « ECHO OF THE ALPAGES »**

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

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

---

# 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 BAUD : SALAISONS  
MAISON XAVIER MOF: FROMAGES AFFINÉS  
OEUFS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
VIANDES ORIGINE FRANCE  
METZGER: VIANDES D'EXCEPTION  
LÉMAN PRIMEURS  
MAISON REYNAUD: MARAILLEUR  
LITTLE GREEN : POUSSSES  
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



Nous vous souhaitons une excellente expérience  
chez  
La Fille du Tonnelier