

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 en 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!

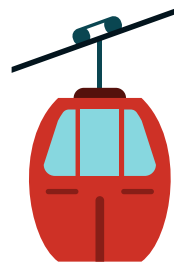
Welcome to La Fille du Tonnelier

*"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 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



CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Espresso café de spécialité Jaguara Brésil pur Arabica Catuai jaune, 1100m d'alt. **2,8 €**
Notes de chocolat noir, caramel et noix.

Espresso café de spécialité Simbi-Rwanda variété Bourbon, 1800m alt. **3 €**

Complexe et gourmand sur des notes de baies noires et de cacao

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 **5,5 € / 6 €**
Hot chocolate //with whipped cream

Lait végétal **+ 0,8 €**
Plant-Based milk

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



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
ICED ORGANIC INFUSIONS
Original
Gingembre citron (lemon and ginger)
Framboise hibiscus (raspberry and hibiscus)



8 €

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)

THÉ GLACÉ MAISON, BIO, 33 CL 6 €

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 batac (strawberry, bergamot orange, batac 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 sparkling water)	4 € / 7 €
Supplément sirop	+ 0,5 €



Bières à la pression, Draft Beers

	<u>25CL</u>	<u>50CL</u>
MICK LAGER, PILS BRASSERIE BRIQUE HOUSE FRANCE, 5,2%	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 €
PISTE NOIRE AMBRÉE BRASSERIE DES CIMES, FRANCE SAVOIE 5,9%	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, 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*

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

COCKTAIL HORS CARTE 14 €



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 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

VIRGIN SPRITZ BY NONA 9,5 €

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

VIRGIN MAI TAI 11 €

Jus d'ananas, sirop de vanille, ginger beer, citron vert, 18cl
Pineapple juice, vanilla syrup, ginger beer, lime, 18cl

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.

BOL DE FRITES

7 €

Bowl of 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) WHIT'BAIT' FISH

12 €

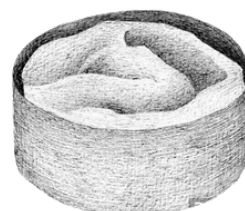
Sauce tartare
Served with tartar sauce



CRÉMEUX DU JURA À PARTAGER

28 €

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



Le déjeuner

FORMULE

uniquement le MIDI

tout schuss



FORMULE DU RIDER MDIO' 22 €

Le Midi

Planche individuelle comprenant:

Entrée du jour

Tartine gourmande et généreuse

Dessert du moment

Served at lunch time

Platter of the day including:

Starter of the day

Wholegrain Tartine stacked with copious toppings

Dessert of the day

Menu des petits gourmets!

Kid's menu - Little gourmets' journey

Jusqu'à 10 ans - until 10 years old

L'ALPIN

16 €

Burger alpin: steak haché Viande Française, oignons confits, Tomme de Savoie AOP sauce raclette servie avec des frites et mélange de salade.

Également disponible en version végétarienne avec un steak végétal.

Mousse au chocolat 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.

Available with a plant-based steak, fries, and salad.

Chocolate mousse or 1 pint of ice cream: strawberry/chocolate/ or vanilla



LE PITIKOK

16 €

Filet de poulet fermier français, frites et mesclun

Mousse au chocolat ou pot de glace artisanale La Belle Manufacture au choix : fraise, chocolat ou vanille

*French free-range chicken fillet, fries and salad
Chocolate mousse or Chocolate mousse or 1 pint of craft ice cream— strawberry/chocolate/ or vanilla*



Menu

Entrées, Starters

OS À MOELLE EN PERSILLADE

Os à moelle français en persillade servi avec ses croutons frottés à l'ail

French marrow bone in parsley sauce served with garlic-rubbed croutons

14 €

COURGE RÔTIE AU MIEL

Courge rôtie au miel, noisettes et jeunes pousses.
Roasted squash with honey, hazelnuts, and baby greens.

14 €

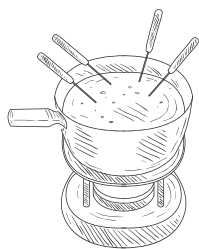
SUPPLÉMENT FRITES / FRIES

7 €

VELOUTÉ DE POIREAUX BRAISÉS OEUF PARFAIT

Velouté de poireaux, oeuf parfait, huile de noisettes.
Braised leeks velouté, slow-cooked egg, hazelnut oil.

16€



Plats, Main courses

POULET FERMIER, DAHL DE LENTILLES CORAIL

26 €

Poulet fermier français, dahl de lentilles corail au lait de coco (disponible en version végétarienne avec un oeuf parfait)

French free-range chicken, red lentil dahl with coconut milk (available as a vegetarian version with a slow-cooked egg).

POISSON DU LAC & RIZ NOIR

28 €

Poisson du lac, fondue de poireaux, riz noir, sauce Clémence Lefevre beurre nantais, citron et baies roses

*Lake fish, leek fondue, black rice, Clémence Lefevre *beurre nantais* sauce, lemon and pink pepper*



BURGER ALPIN

25 €

Le Burger du Chef! Pain brioiché, 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

DURTY BURGER ALPIN VERSION DOUBLE STEAK & DOUBLE CHEESE + FRITES

33 €

Nouveau!

Fondues Cheese specialities

FONDUE SUISSE À PARTIR DE 2 PAX

28 € /P

Gruyère, Vacherin fribourgeois, servie avec du pesclun (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 € /P

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 € /P

Supplément pommes de terre grenaille.

7 € /P

Roasted baby potatoes

CRÉMEUX DU JURA CHAUD, 250GR

28 €

Servi avec mesclun, pommes de terre grenailles

Melted Jura cheese (250g), mesclun, grilled potatoes

Les viandes Fine Meats

Entrecôte de boeuf fine sélection Aubrac/Limousine 300gr. French Rib-eye steak

34€

Pièce de boeuf mâturée Normande
À partager - poids disponibles à l'ardoise

120€ /KG

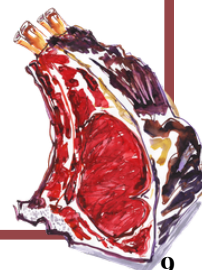
The "aged-cut", French cured rib eye, to share

Garnitures : Mesclun, frites.

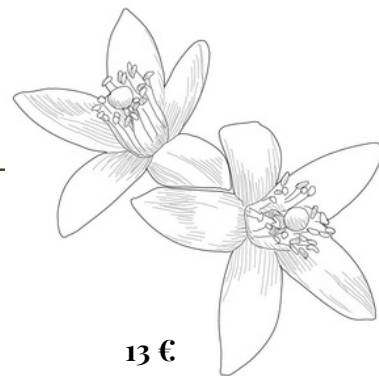
Sauces: cèpes ou bleue

Side dish: mesclun, French fries

Sauces: porcini mushrooms or blue cheese



Desserts



RIZ AU LAIT VANILLE & CAMEL AU BEURRE SALÉ

13 €

Vanilla caramel rice pudding

TARTE AUX CITRONS DESTRUCTURÉE

13 €

*Tarte aux citrons déstructurée aux zestes d'agrumes & meringue
Deconstructed lemon tart with citrus zest, meringue*

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR FLEUR DE SEL

12 €

Dark chocolate mousse

CAFÉ GOURMAND

14 €

*Café gourmand avec mignardises maison
Gourmet coffee with homemade sweet treats*

ESPRESSO MARTINI GOURMAND

18 €

*Espresso Martini avec mignardises maison
Espresso Martini with homemade sweet treats*

LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

LA BOULE 3,5 €

*Parfums: vanille tonka/cookie dough/ citron-basilic/ fraises
maras des bois/ ananas du Costa Rica. Artisan glacier, lait 100%
français, glaces sans additif et sans colorant artificiel.*

*Artisanal ice cream maker, 100% French milk, ice creams with no
additives or artificial colors. Flavors: Tonka vanilla/cookie
dough/lemon-basil/Mara des Bois strawberries/Costa Rican pineapple.*

FROMAGES L'ÉCHO DES ALPAGES

CHEESE PLATE, ECHO OF THE ALPAGES

*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 €



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 : 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

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