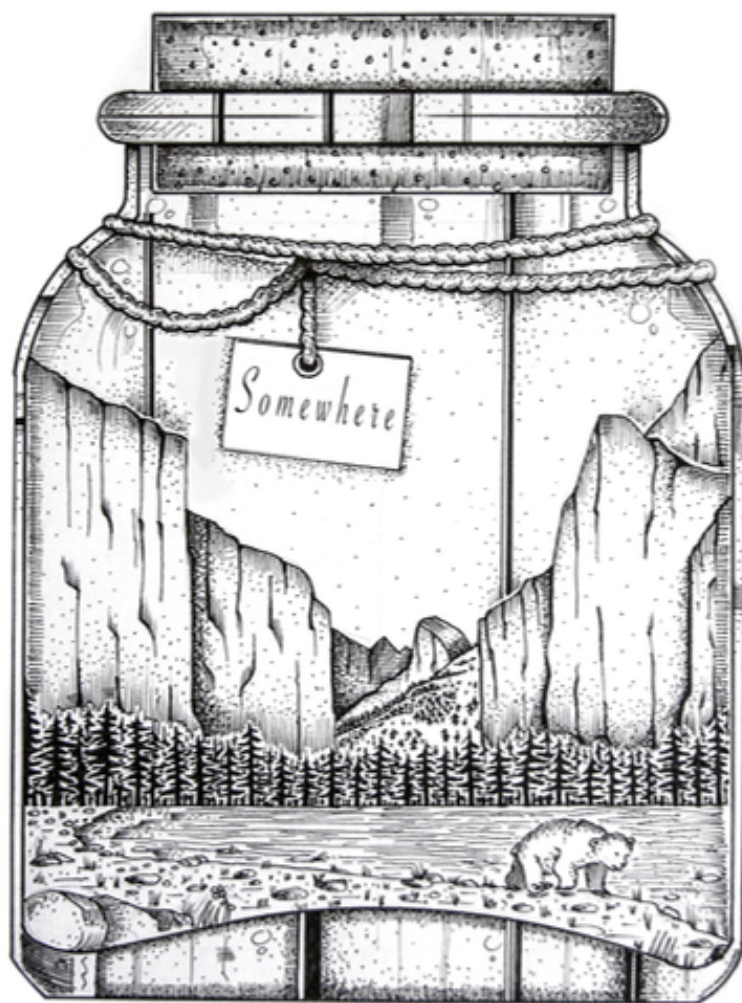


la fille du
TONNELIER
maison de convivialité

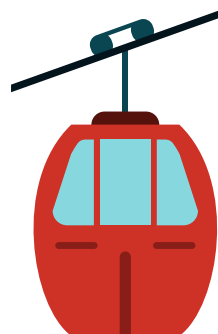


*Tous nos plats sont réalisés
de manière artisanale*

Boissons et cafés de spécialité

CAFÉ & CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Espresso	2,5 €
Espresso café de spécialité parcellaire tournant	3 €
Americano (double espresso allongé)	4,9 €



BOISSONS LACTÉES - LATTE

Espresso noisette	3,3 €
Capuccino	5 €
Latte	5,5 €
Latte: Caramel //vanille //matcha	6 €
Flat white	6 €
Mocaccino (café au chocolat chaud)	6 €
Golden latte (Lait d'or) / Chaï latte	6,5 €
Chocolat chaud // Viennois <i>Hot chocolate //with whipped cream</i>	5,5 € / 6 €
Lait végétal/ ou frappé <i>Plant-Based milk or iced version</i>	+0,8 €



Qu'est-ce qu'un café de spécialité?

Les cafés Lomi 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 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.

Version avec café de spécialité parcellaire **+1 €**
Plant-Based milk or iced version

LIFE IS
BETTER
WITH
ICED
COFFEE

THÉ & INFUSIONS TEA & INFUSIONS

Infusions et thés
infusions and herbal teas

5 €



Boissons artisanales

SODAS & JUS ARTISANAUX

Sirop à l'eau 25cl (<i>Fruit cordial</i>)	3,5 €
Diabolo 25cl (<i>Lemonade with fruit cordial</i>)	4 €
Fine thé pêche bio 33cl (<i>Peach ice tea</i>)	5 €
Fine orange pétillant bio 33cl (<i>Similar to Orangina</i>)	5 €
Limonade citron vert bio 33CL (<i>organic lime lemonade</i>)	5 €
Fine cola artisanal / Fine cola artisanal zéro sucre, bio 33CL	5 €
Soda naturel bio 33CL Lemonaid /gingembre /citron vert/orange sanguine/passion (<i>organic lemonade/ ginger/lime/blood orange/passion fruit</i>)	6 €

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 ORGANIC FRUIT JUICES

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

6 €

BOISSONS ARTISANALES BIO "NOS JARDINS IMPARFAITS, 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*)
Abricot, verjus, menthe coq (*apricot, verjuice, mint*)

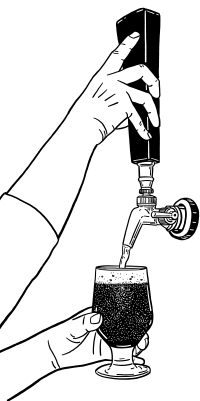


8 €

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Eau minérale 50 cl/100cl (<i>Mineral water</i>)	4 € / 7 €
Badoit rouge 33 cl	5 €
Eau minérale pétillante 50 cl/100cl (<i>Mineral sparkling water</i>)	4 € / 7 €
Supplément sirop	+0,5 €





Bières à la pression

	<u>25CL</u>	<u>50CL</u>
KOZEL BIÈRE PILS BLONDE, REPUBLIQUE TCHÈQUE 4,6%	4 €	7,5 €
SHINY HOPPY EAST COAST IPA BRASSERIE BRICK HOUSE, FRANCE 6%	5,5 €	10,5 €
PINTAGRAM, BLONDE NEIPA, BRASSERIE BRASSECOUR, FRANCE 5,2%	5 €	9,5 €
BIÈRE FRUITÉE ROUGE, RED POULE BRASSERIE BRASSECOUR, FRANCE, 6,2%	5,5 €	10,5 €
WARSTEINER AMBRÉE, ALLEMAGNE 5,2%	5 €	9,5 €
SUPER 8 BLANCHE, BELGIQUE, 5,1%	5 €	9,5 €



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 €

BREAKFAST STOUT, BRASSERIE BIG
MOUNTAIN 6,2%, 33 CL

8 €

BIÈRE ABBAYE TRAPPISTE, ROCHEFORT
BRUNE 7,5%, 33CL

8 €

CIDRE SASSY BIO, BRUT 5% /DEMI-SEC, 4%, 33CL

8 €





Vins au verre & bouteilles

PROFITEZ D'UNE GRANDE SELECTION 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 RÉGALER!

AU VERRE 4CL

SPIRIT BAR:

WHISKIES
RHUMS
LIQUEURS
COGNACS
ARMAGNACS
DIGESTIFS
...



DEMANDEZ-NOUS CONSEIL

Les Cocktails

Les Spritz ...

FIORANTE SPRITZ

11 €

Liqueur de fleurs de sureau, eau gazeuse, pétillant, menthe fraîche, citron vert, 14cl
Elder flower liquor, sparkling water, sparkling wine, fresh mint, lime, 14cl

APÉROL SPRITZ

11 €

Apérol, eau gazeuse, prosecco, tranche d'orange, 14cl
Aperol, sparkling water, sparkling wine, orange slice, 14cl

LIMONCELLO SPRITZ

11 €

Limoncello, eau gazeuse, prosecco, citron jaune, 14cl
Limoncello, sparkling water, prosecco, lemon, 14cl

Les martinis ...

ESPRESSO MARTINI

13 €

Vodka, liqueur de café, café, 12cl
Vodka, coffee liquor, coffee, 12cl

YAUTSTAR MARTINI

14 €

Purée de myrtilles, jus de citron jaune, génépi, vodka et sirop de sucre 12cl
Blueberry puree, lemon juice, génépi, vodka and sugar syrup 12cl



Cocktails hors carte, nous
consulter

For cocktails not in the menu:
Let us know!

Les Classiques ...

BLOOD BROTHER

14 €

Tequila, jus de citron vert, sirop de cannelle, vin rouge, 14 cl
Tequila, lime juice, cinnamon syrup, red wine, 14 cl

ALPINE SWIZZLE

13 €

Liqueur de Falernum, gauloise verte, jus de citron jaune, jus d'ananas, 14 cl
Falernum liqueur, green Gauloise, lemon juice, pineapple juice, 14 cl

CUBAN GINGER

13 €

Rhum ambré, manzana, citron vert, sirop de sucre, ginger beer, 14cl
Amber rum, manzana, lime, sugar syrup, ginger beer, 14cl

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

Les Mocktails

COCKTAILS SANS ALCOOL 0%

THE PLACE TOFFEE

9,5 €

Jus de citron vert, jus d'ananas, sirop de pêche et de fraise, jus de cranberry, caramel, 18 cl

Lime juice, pineapple juice, peach and strawberry syrup, cranberry juice, caramel, 18 cl

GINGER FEVER

9,5 €

Jus de cranberry, jus de citron vert, sirop d'orange, ginger beer, 18cl

Cranberry juice, lime juice, orange syrup, ginger beer, 18cl

VIRGIN SPRITZ BY NONA

9,5 €

Nona Spritz, tonic, tranche d'orange, 18cl

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

A Partager

SAUCISSON SEC ARTISANAL

9 €

Nature ou noisettes.

Dried sausage: natural or with hazelnuts

LA PEPPA

26 €

Assortiment de charcuteries fines affinées.

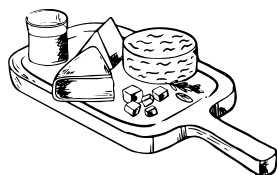
Assortment of salted meats

LA FRUITIÈRE

26 €

Assortiment de fromages affinés du moment.

Assortment of matured cheeses



LA TRILOGIE

26 €

Assortiment de charcuteries fines & fromages affinés.

Selection of salted meats and & mature cheeses

LA MEZZE

24 €

Gressins, mezze, pistaches fines grillées, tartinables, légumes, olives.

Grissini, mezze, grilled pistachios, 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



BEIGNETS DE FROMAGE DE BREBIS HALLOUMI

12 €

Halloumi cheese Fritters

COURGETTES PANÉES AU PARMESAN

12 €

Breaded Zucchini with Parmesan cheese

CRÉMEUX DU JURA À PARTAGER

28 €

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



CROQUETTES DE JAMBON

12 €

Croquetas de jamon

FRITURE D'ÉPERLANS (PETITS POISSONS) WHITEBAIT FISH

12 €

Sauce tartare

Served with tartar sauce



COUTEAUX EN PERSILLADE

14€

Razor shell clams with chopped parsley and garlic

Menu

Entrées et salades

OS À MOELLE EN PERSILLADE

14 €

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

VELOUTÉ DE CRESSON & OEUF POCHÉ

12 €

Velouté de cresson, oeuf poché, pesto de cresson et pignons de pin
Watercress velouté, poached egg, watercress pesto and pine nuts

SUPPLÉMENT FRITES FRIES

6 €

POTIMARRON RÔTI CRÈME DE CITRON

12 €

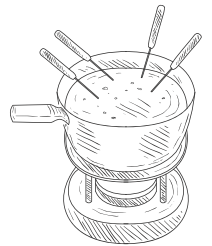
Potimarron rôti, crème de citron et parmesan
Roasted pumpkin, lemon cream and parmesan

GRAVLAX DE MAIGRE GRILLÉ À LA FLAMME

14 €

Gravlax de maigre grillé à la flamme, purée d'ail noir et ses condiments d'agrumes
Flame-grilled lean gravlax, black garlic purée and citrus condiments

Plats, Main courses



STEAK DE CHOU FLEUR CHIMICHURRI

22 €

Steak de chou fleur sauce chimichurri et crème d'haricots blancs
Cauliflower steak with chimichurri sauce and white bean cream

ENCORNET AU BEURRE BLANC & RISOTTO DE CÉLÉRI RAVE

24 €

Encornets au beurre blanc et risotto de céleri rave, pesto de roquette et pignons de pin
Squid with beurre blanc and celeriac risotto, rocket pesto and pine nuts



BURGER COQ AU PAIN

24 €

Pain brioché, filet de poulet français pané au sarrasin grillé, crème de sarrasin, tomme de Savoie et jambon de Savoie, frites

Également disponible en version végétarienne avec un steak végétal

Brioche bun, French chicken fillet breaded with toasted buckwheat, buckwheat cream, tomme de Savoie cheese and Savoie ham, chunky chips

Available with a plant-based burger

TAJINE DE CERF AUX FRUITS SECS

26 €

Tajine de cerf français, abricots secs, raisins de Corinthe grillés, pois chiches, miel au fleurs, carottes au ras el-hanout et sa galette de semoule
French venison tagine, dried apricots, grilled currant, chickpeas, flower honey, carrots with ras el-hanout with its semolina pancake in a broth

FILET DE MAIGRE AUX PERLES DE SAVOIE

29 €

Filet de maigre, perles de Savoie citronnées, champignons pieds de mouton, et persil
Fillet of meagre, lemon Savoy pearls, wild mushrooms, and parsley



Fondue Cheese speciality

FONDUE SUISSE À PARTIR DE 2 PAX

28 € /P

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 € /P

Supplément pommes de terre grenaille Roasted baby potatoes

7 € /P

Les viandes Meat

Faux-filet de boeuf France, 300gr

34€

French sirloin steak

Côte de boeuf maturée France

99€ LE KILO

French cured rib eye

Côte de cochon du Pays Basque

65€ LE KILO

French pork chop

Garniture: Mesclun, Pommes de terre grenailles ou frites
Side dish: mesclun, roasted potatoes or fries

CRÉMEUX DU JURA CHAUD, 250GR

28 €

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

PETIT SALÉ AUX LENTILLES

26 €

Petit salé aux lentilles, jambonneau, poitrine de porc, échine et saucisse de Morteau AOP (porc français)
French pork stew : ham, pork belly, loin and Morteau AOP sausage with lentils

FORMULE

uniquement le MIDI

tout schuss



FORMULE DU RIDER MD10'

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

Jusqu'à 10 ans - until 10 years old

LE PETIT CHEF

16 €

Plat de la carte portion enfant (sauf burger)

Mousse au chocolat
ou banana bread caramélisé

*Pick any of our main course,
(except the burger)
Child portion*

Chocolate mousse or banana bread



LE PITIKOK

16 €

Filet de poulet pané, frites et salade

Mousse au chocolat
ou banana bread caramélisé

Breaded chicken fillet, fries and salad

Chocolate mousse or banana bread



DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR POIRES PÔCHÉES 12 €

Mousse au chocolat noir, poires pochées au vin rouge,
poire fraîche, noix grillées

*Dark chocolate mousse, pears poached in red wine,
fresh pear, toasted walnuts*

BANANA BREAD CARAMÉLISÉ GLACE PRALINÉE 12 €

Gâteau aux bananes caramélisées, flambé au rhum,
glace pralinée aux noisettes

*Caramelized banana bread, flambéed with rum,
hazelnut praline ice cream*

BRIOCHE PERDUE, SORBET MANDARINE 12 €

Brioche perdue, sorbet mandarine, orange fraîche,
mousseux à la fleur d'oranger

*Roasted brioche, mandarin sorbet, fresh orange,
orange blossom mousse*

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 14 €

Assortment of matured cheeses

CAFÉ GOURMAND 14 €

Café gourmand avec mignardises maison

Gourmet coffee with homemade sweet treats

ESPRESSO MARTINI GOURMAND 16 €

Espresso Martini avec mignardises maison

Espresso Martini with homemade sweet treats



SUIVEZ-NOUS!



Instagram @LAFILLEDUTONNELIER74



LA FILLE DU TONNELIER 74

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!*

Nos cafés Lomi 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.

NOS COURS OENOLOGIQUES & DÉGUSTATIONS

Dégustation 5 whiskies - Toutes les semaines

Dégustation 5 Rhums - Toutes les semaines

Accords 7 vins 7 fromages sur réservation - 8 personnes - Toutes les semaines

Merci

Tous nos plats sont réalisés
de manière artisanale



Nous vous souhaitons une excellente expérience
chez
La Fille du Tonnelier