

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 café de spécialité Jaguara Brésil pur Arabica Catuai jaune, 1100md'alt. Notes de chocolat noir, caramel et noix.

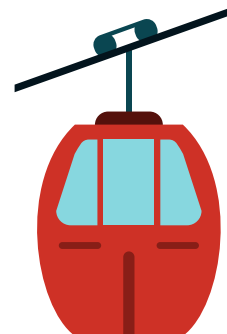
2,8 €

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/matcha/ Peppermint 6 €

Flat white

6 €

Mocaccino (café au chocolat chaud)

6 €

Golden latte (Lait d'or) / Chaï latte

6,5 €

Chocolat chaud // Viennois

5,5 € / 6 €

Hot chocolate //with whipped cream

Lait végétal

Plant-Based milk



+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.

LE VIN CHAUD DE LA FILLE DU TONNELIER MULLED WINE

Vin chaud
Mulled wine

6 €



THÉ & INFUSIONS TEA & INFUSIONS

Infusions Des Pères Chartreux bio

Thés par Chic des Plantes bio

Infusions and herbal teas (organic)

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 €

Boissons végétales bio 33CL - Maison Henri Marie depuis 1905
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 Saugue, cardamome - *Sage leaf, cardamom*



8 €

KOMBUCHA BIO 33CL
ICED ORGANIC INFUSIONS

8 €

Original
Gingembre citron (lemon and ginger)
Framboise hibiscus (raspberry and hibiscus)

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

6 €

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

BOISSONS ARTISANALES BIO "NOS JARDINS IMPARFAITS, JURA" 25 CL
BIODYNAMIC JUICE FRUITS

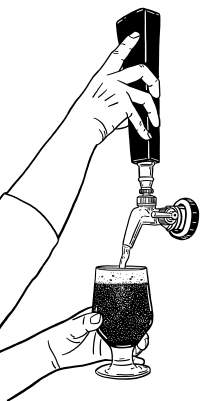
8 €

Groseille, framboise, galanga (*gooseberry, raspberry, galangal*)
Fraise, bergamote, baie de batac (*strawberry, bergamot orange, batac berry*)
Rhubarbe, rose d'Isphahan, Cardamome (*Rhubarb, Isfahan rose, Cardamom*)
Abricot, verjus, menthe coq (*apricot, verjuice, mint*)

EAUX MINÉRALES
MINERAL WATERS

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





Bières à la pression

	<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, CHAMONIX BRASSERIE BIG MOUNTAIN, FRANCE 5,2%	5 €	9,5 €
PISTE NOIRE, AMBRÉE, AIX-LES-BAINS BRASSERIE DES CIMES, FRANCE, 5,9%	5,5 €	10,5 €
DOUBLE NEIPA DEEPCUT, BRASSERIE DU GALIBIER, SAVOIE 8,2%	6,5 €	12,5 €
FACE NORD, BLANCHE, ISÈRE BRASSERIE DU DAUPHINÉ, FRANCE 4,2%	4,5 €	8,5 €
GUINNESS, BIÈRE BRUNE, PINTÉ 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 €

OUTER RANGE SÉLECTION DU MOMENT
DANS LA CAVE DE SERVICE! 44CL

10 €

EN UTILISANT DES HOUBLONS SÉLECTIONNÉS À LA MAIN, LES MALTS DE LA PLUS HAUTE QUALITÉ ET DES LEVURES AVEC DES PROFILS D'ESTERS COMPLEXES, CES BIÈRES VOUS TRANSPORTENT DANS LA BEAUTÉ SAUVAGE DES MONTAGNES ROCHEUSES DES ALPES FRANÇAISES.

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 ...

WINTER SPRITZ 12 €

Liqueur de châtaigne, nona Spritz, prosecco, jus de cranberry, 14cl/ *Chestnut liqueur, Nona Spritz, prosecco, cranberry juice, 14cl*

APÉROL SPRITZ 11 €

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

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

Les incontournables ...

PASSION ALPINE 14 €

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

WINTER BLOSSOM 15 €

Liqueur de fleurs de sureau, purée de poire, pisco, jus de pomme, citron jaune, cannelle, fleur d'oranger, 16cl/ *Elderflower liqueur, pear puree, pisco, apple juice, lemon, cinnamon, orange blossom, 16cl*

ARCTIC TEMPER 15 €

Purée de myrtille, citron jaune, génépi, crème fraîche fouettée à la menthe glaciale, 15cl/ *Blueberry puree, lemon, génépi liqueur, fresh whipped cream with icy mint, 15cl*

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*

BRAMBLE MULE 13 €

Gin, purée de mûre, citron vert, ginger beer 14 cl
Gin, blackberry puree, lime, ginger beer 14 cl

ROUGE SOUR 13 €

Campari, vin rouge, jus de citron jaune, blanc oeuf, 14cl/ *Campari, red wine, lemon juice, egg white, 14cl*

BLOOD BROTHER 13 €

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

Les Martinis...

ESPRESSO MARTINI 14 €

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

CRÈME BRÛLÉE MARTINI 15 €

Vodka, liqueur de vanille, crème fraîche, blanc d'oeuf, cassonade, 14cl/ *Vodka, vanilla liqueur, fresh cream, egg white, brown sugar, 14cl*

MY FRENCH COFFEE 15 €

Cognac, Cointreau, café de spécialité, crème fraîche, poudre de chocolat noir équateur, 18cl
Cognac, Cointreau, specialty coffee, fresh cream, cocoa powder from Ecuador, 18cl

Les Mocktails

COCKTAILS SANS ALCOOL 0%

ARCTIC VIRGIN 12 €

Purée de myrtille, citron jaune, jus de pomme, crème fraîche fouettée à la menthe glaciale, 15 cl/ *Blueberry puree, lemon, apple puree, fresh whipped cream with icy mint, 15 cl*

BLOSSOM GINGER 10 €

Jus de citron jaune, cannelle, purée de poire, jus de pomme, ginger beer, fleur d'oranger, 15cl/ *Lemon juice, cinnamon, pear puree, apple juice, ginger beer, orange blossom, 15cl*

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



La sélection du moment au bar!
Gin and Tonic, ask for our selection at the bar!

À Partager

LA PEPPA

26 €

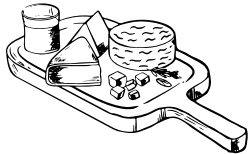
Assortiment de charcuteries fines affinées.
Assortment of salted meats

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

Xavier Meilleur Ouvrier de France



LA TRILOGIE

26 €

Assortiment de charcuteries fines & fromages affinés Maison Xavier MOF
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

SAUCISSON SEC ARTISANAL

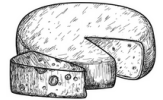
9 €

Nature ou noisettes.
Dried sausage: natural or with hazelnuts

CRÉMEUX DU JURA À PARTAGER

28 €

Crèmeux du Jura (250gr) chaud, mesclun, pommes de terre grenailles, noix de jambon fumée
Melted Jura cheese (250g), mesclun, grilled potatoes, smoked ham nut



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



SIX HUÎTRES/ DOUZAIN D'HUÎTRES SIX OYSTERS/A DOZEN OYSTERS

15 € / 30€

SIX HUÎTRES GRATINÉES/DOUZAIN 6 OYSTERS AU GRATIN / 12 OYSTERS AU GRATIN

18 € / 36€

Beurre maître d'hôtel & chapelure
Butter & breadcrumb coating



OS À MOËLLE À LA FLEUR DE SEL FRENCH MARROW BONE À LA PERSILLADE

14€

Os à moelle français en persillade servi avec ses croutons frottés à l'ail et fleur de sel
French marrow bone in parsley sauce served with garlic-rubbed croutons



Menu

Entrées, Starters

CHOU-FLEUR GRATINÉ AU COMTÉ

14 €

Chou fleur gratiné au Comté et sa crème d'oignon, pesto en persillade et pignons de pin
Snacked cauliflower with Comté cheese, onion cream, pine tree nuts and persillade pesto

CALY LOBSTER

24 €

Chair de homard, beurre citronné et herbes secrètes, servis dans son pain brioché
Lobster, lemon butter and secret herbs, served in brioche bread

SUPPLÉMENT FRITES FRIES

6 €

EFFILOCHÉ DE BOEUF & SON ROSTI

15 €

Effiloché de boeuf au paprika et échalotes, rosti, moutarde à l'ancienne, pickles/ *Shredded beef with paprika and shallots, rosti, wholegrain mustard, pickles*

VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS

12 €

Velouté de topinambours jus caramélisé au vin rouge, pignons de pin et noisettes/ *Cream of Jerusalem artichoke soup with caramelized red wine sauce, pine tree nuts and hazelnuts*

Plats, Main courses

COURGE CARAMELISÉE CRUMBLE SARRASIN

24 €

Courge et légumes caramélisés, crumble de sarrasin, caramel de vin rouge
Caramelized squash and vegetables, buckwheat crumble and caramelized red wine sauce

FILET DE BAR, PANAI AUX NOISETTES

28 €

Filet de bar grillé, purée de panais aux noisettes, chips de panais et légumes rôtis
Grilled sea bass fillet, parsnip and hazelnut purée, parsnip chips and roasted vegetables



CALIMERO BURGER

24 €

Pain brioché, effiloché de confit de canard, rosti, Tomme de Savoie, compotée d'échalotes, frites
Également disponible en version végétarienne
Brioche bun, shredded duck confit, rosti, Tomme de Savoie cheese, shallot compote, chunky chips
Vegetarian version available

POULET FERMIER RISOTTO À LA TRUFFE

32 €

Poulet fermier français à la truffe, risotto d'épeautre au Comté et à la truffe, poireaux braisés/ *French free-range chicken with truffle, spelt risotto with Comté cheese, braised leeks*

Option végétarienne/Vegetarian option 28 €

JOUE DE PORC CONFITE AU MIEL

26 €

Joue de cochon français confite au miel et à la bière, champignons, pôtimarron grillé et lard fumé
French pork cheek confit with honey and beer, mushrooms, grilled butternut squash and smoked bacon

HOMARD RÔTI ET SA BISQUE

48 €

Homard rôti, bisque et légumes grillés
Roasted lobster, bisque and grilled vegetables



Fondues Cheese speciality



À PARTIR DE 2 PAX

FONDUE SUISSE

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

FONDUE SAVOYARDE CHAMPAGNE & MORILLES

34 €/P

Fondue au Gruyère, Beaufort et Abondance, Champagne, morilles, mesclun (200gr de fromage/personne)/ *Cheese fondue with Gruyère, Beaufort & Abondance, Champagne, morels, salad*

Supplément charcuteries affinées Salted meat plate

8 €/P

Supplément pommes de terre grenailles Roasted baby potatoes

7 €/P

CRÉMEUX DU JURA CHAUD, 250GR

28 €

Servi avec mesclun, pommes de terre grenailles et noix de jambon fumée/ *Melted Jura cheese (250g), mesclun, grilled potatoes, smoked ham nut*

Les viandes Great meats Maison Metzger

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

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)

Banana bread caramélisé

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

Caramelized banana bread



LE PITIKOK

16 €

Filet de poulet pané, frites et salade

Banana bread caramélisé

Breaded chicken fillet, fries and salad

Caramelized banana bread



Desserts

PAVLOVA CITRON VERT VERVEINE

12 €

Meringue croquante, caramel de jus de citron vert, crème légère à la verveine

Crispy meringue, lime juice caramel, light verben cream

TARTE TATIN DES CIMES

12 €

Tarte tatin au miel des cimes, caramel de génépi servie avec de la crème fraîche.

Pastry in which apples are caramelized in butter and honey with Genepi caramel before the tart is baked. Served with crème fraîche

LE MOCCACHINO

13 €

Crémeux chocolat noir, mousse au café de spécialité Jaguara origine Brésil, croustillant de gavottes

Creamy dark chocolate, Jaguara specialty coffee mousse (Brazilian origin), Gavottes crunchy biscuit

LE GINGI TI BISCUIT

13 €

Gâteau nantais, poire pochée à la fève tonka et au gingembre, zestes d'oranges confites.

Nantais cake with a poached pear infused in tonka bean and ginger, candied orange zests. The Gâteau nantais is a soft cake made of flour, sugar, salted butter, eggs and ground almonds, dampened with a punch of rum and lemon. Absolutely divine!

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS MAISON XAVIER MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Assortiment de trois fromages/ Assortment of three matured cheeses

15 €

Assortiment de cinq fromages/ Assortment of five matured cheeses

24 €

Xavier Meilleur Ouvrier de France

