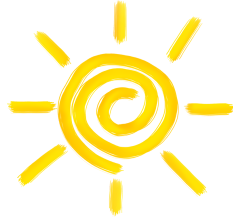


la fille du TONNELIER *maison de convivialité*



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 <i>Hot chocolate //with whipped cream</i>	5,5 € / 6 €
Lait végétal <i>Plant-Based milk</i>	+ 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.

Ice Coffee

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 €
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)

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>
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 CERISE 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, 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 new potatoes

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 craftsman 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*



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 enfant, jusqu'à 10 ans

Little gourmets' journey, until 10 years old

L'OEUF MAGIQUE « THE ENCHANTED EGG »

16 €

LE PETIT TRAPPEUR « THE LITTLE TRAPPER »

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.*

Poitrine de porc française rôtie marinade barbecue,
pommes de terre 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.*

Les entrées – “ Preludes ”

HUÎTRES N°3 FRANCE BRETAGNE

Par 6 ou douze / Six oysters or a dozen oysters



15 € / 30 €

POITRINE DE PORC FONDANTE & MORILLES

16 €

« MELT-IN-THE-MOUTH PORK BELLY & MORELS »

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.

LA BURRATA, TOMATES COEUR DE BOEUF & FRAISES

18 €

« BURRATA, OXHEART TOMATOES & STRAWBERRIES »

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

LE POULPE & TAGLIATELLES DE CONCOMBRE INFUSÉES

19 €

« OCTOPUS & INFUSED CUCUMBER TAGLIATELLE »

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 OU WHISKIES
ALL OUR DISHES CAN BE EXPERIENCED WITH WINE OR WHISKY PAIRINGS.**



SALADE DOUCEUR DE STRACCIATELLA

21 €

Salade sucrine à peine saisie . épeautre . pois chiche . oeuf parfait . fromage italien stracciatella . pistaches . petits pois . grenade . *Lightly seared sucrine lettuce, spelt, chickpeas and slow-cooked egg, Italian stracciatella cheese, pistachios, peas, and pomegranate seeds.*

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 des frites de pommes de terre grenailles 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 French fries of new potatoes and a deliciously seasoned salad and sprout mix. Vegetarian version available!*

PIÈCE DE BOEUF ANGUS INDIVIDUELLE CHUCK FLAP

34 €

Chuck flap Angus poêlé (morceau de très grande qualité provenant de la partie haute du cou, tendre et persillé important (environ 280gr) . Servi avec ses frites de patates douces, cassolette de légumes et purée de maïs à la coriandre . *Pan-seared Angus chuck flap (approx. 280g). Served with sweet potato fries, a vegetable casserole, and cilantro-infused corn purée.*

À PARTAGER – LA PIÈCE MATURÉE – « THE AGED CUT »

PIÈCE ENTIÈRE À L'ARDOISE, 109€/KG

Côte de bœuf française mâturée 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. Poids à l'ardoise. *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. Whole piece to share, weights available on our chalkboard menu.*

LA FONDUE SAVOYARDE – SAVOYARD CHEESE SPECIALTY – À PARTIR DE 2 PERSONNES

26 €/ PERS

Fondue au Gruyère, Beaufort et Abondance, servie avec une salade verte (200gr de fromage /personne)
Cheese fondue with Gruyère, Beaufort and Abondance served with a side of green salad and bread
Supplément charcuteries affinées - Cured Meat supplement +8€/pax
Supplément frites de pommes de terre grenailles - Roasted baby potatoes +7€/pax

LE CARPACCIO DU CHEF – CARPACCIO OF THE CHEF

24 €

Pétales de boeuf Angus marinées au soja, grattons de boeuf normand mûré, purée de carottes verveine et petits pois, huile de noisettes. *Soy-marinated Angus beef petals, crispy aged Normandy beef cracklings, carrot-verbena and pea purée, hazelnut oil.*

L'OEUF PARFAIT – THE PERFECT EGG

25 €

Oeuf parfait . chèvre frais . purée de maïs à la coriandre . palet d'aubergine frit. jeunes pousses . poivrons confits. *Perfect egg. Fresh goat cheese . coriander-infused corn purée . eggplant medallion . young shoots. bell peppers*

LE POISSON DU LAC, 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).*

Notes finales – “ Final notes ”



La fraîcheur absolue pour terminer sur une note légère et ensoleillée

LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

LA BOULE 3,5 €

Parfums: vanille tonka/cookie dough/chouchou cacahuètes caramélisées
caramel/ citron-basilic/ fraises maras des bois/ ananas du Costa Rica.

Flavors: Tonka vanilla/cookie dough/candied peanut & caramel clusters/lemon-basil/Mara des Bois strawberries/Costa Rican pineapple.

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.*

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.

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