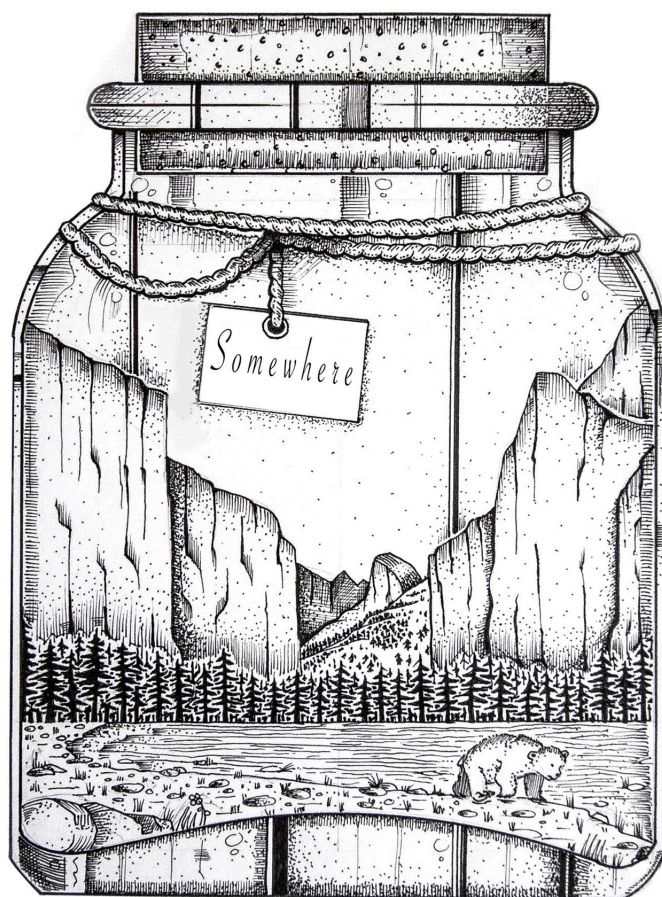


la fille du
TONNELIER
maison de convivialité



*Tous nos plats sont réalisés
de manière artisanale*

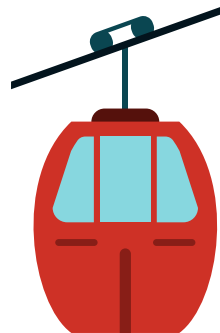
Boissons et cafés de spécialité

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Espresso café de spécialité bio	2,8 €
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.

THÉ & INFUSIONS BIO TEA & ORGANIC INFUSIONS

Infusions et thés bio
Organic infusions and herbal teas

5 €

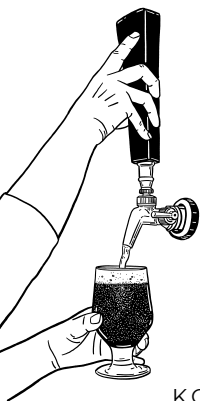


Boissons artisanales

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 gingembre bio 33CL Lemonaid (<i>organic ginger lemonade</i>)	6 €
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)	
EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS	
Eau minérale Vittel 50 cl/100cl (<i>Vittel Still water</i>)	4 € / 7 €
Perrier 33 cl	4,5 €
San Pellgrino 50 cl/100cl	4 € / 7 €
Supplément sirop	+0,5 €





Bières à la pression

	25CL	50CL
KOZEL BIÈRE PILS BLONDE, REPUBLIQUE TCHÈQUE 4,6%	4 €	7,5 €
SHINY HOPPY EAST COAST IPA BRASSERIE BRICK HOUSE, FRANCE 6%	5 €	9,5 €
TONGERLO BLONDE, BIÈRE D'ABBAYE, BELGIQUE, 6%	5,5 €	10,5 €
YETI BIÈRE BLONDE FORTE, BRASSERIE DES CIMES, AIX-LES-BAINS, 8%	5,5 €	10,5 €
WARSTEINER AMBRÉE, ALLEMAGNE 5,2%	5 €	9,5 €
BLANCHE IPA, UPSIDE DOWN. BELGIQUE, 5,9%	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

SPRITZ

Apérol, eau gazeuse, pétillant, tranche d'orange, 14cl

Aperol, sparkling water, sparkling wine, orange slice, 14cl

11 €

SOUR

Pisco ou Génépi (laissez-vous guider!), citron, sucre, blanc d'oeuf, 8cl

Pisco or génépi, lemon, sugar, egg white, 8cl

12 €

HUGO SPRITZ

Liqueur de fleurs de sureau, eau gazeuse, pétillant, menthe fraîche, citron vert, 14cl

Elder flower liquor, sparkling water, sparkling wine, fresh mint, lime, 14cl

11 €

PALOMA

Tequila, jus de pamplemousse, citron vert, sirop d'agave, eau gazeuse, 14cl

Tequila, grapefruit juice, lime, agave syrup, sparkling water, 14cl

13 €

ESPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café, café de spécialité maison Lomi, sirop de vanille, 10cl

Vodka, coffee liquor, coffee, vanilla syrup, 10cl

13 €

ALPINE COLADA

Génépi, Rhum ambré, crème de coco, jus d'ananas, jus de citron vert, 15cl

Génépi, Amber Rhum, coconut cream, pineapple juice, lime juice, 15cl

14 €

NEGRONI

Gin, amer italien, vermouth rouge, zeste d'orange, 10cl

Gin, red vermouth, orange peel, 10cl

13 €

*Cocktails hors carte
Nous consulter*

*For cocktails not
in the menu:
Let us know!*



Gins & tonic

GINS & TONIC, 15CL

Gin The Gardener, French Riviera gin, bio 12 €
Citron jaune
Organic French riviera gin, lemon

Gin du Bugey 13 €
Zeste d'orange, bâton de cannelle
Winter gin from the distillery du Bugey, orange peel and cinnamon stick

Gin Nordik 13 €
Graines de coriandre, baies noires
Coriander seeds, black berries

Elephant Orange Cocoa Gin 14 €
Tranche d'orange séchée, notes de chocolat
Orange, chocolate notes



Les Mocktails

COCKTAILS SANS ALCOOL 0%

MAGIC MYRTILLE 11 €

Purée de myrtille, jus de pomme, jus de citron, menthe fraîche, 18cl

Blueberry puree, apple juice, lemon juice, fresh mint, 18cl

VIRGIN SPRITZ BY NONA 9,5 €

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

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

GINGER LOVER 9,5 €

Jus de pomme, jus de citron, miel, gingembre frais, ginger beer, 18cl

Appel juice, lemon juice, honey, fresh ginger, ginger beer, 18cl

VIRGIN MAI TAI 10 €

Jus d'ananas, sirop de vanille, ginger beer, citron vert, 18cl

Pineapple juice, vanilla syrup, ginger beer, lime, 18cl

À Partager

SAUCISSON SEC ARTISANAL

9 €

Nature ou noisettes.

Dried sausage: natural or with hazelnuts

LA PEPPA

26 €

Assortiment de charcuteries fines affinées.

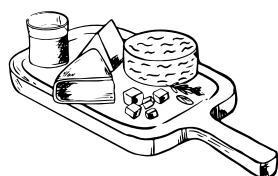
Assortment of salted meats

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 à l'huile d'olives, mezza, pistaches fines grillées, tartinales, légumes, olives.

Grissini, mezza, grilled pistachios, vegetarian patés, veggies, olives



CHÈVRE RÔTI 120GR

14 €

Grilled goat cheese

TEMPURA DE LÉGUMES

12 €

Vegetable tempura



FRITURE D'ÉPERLANS (PETITS POISSONS) WHITEBAIT FISH

12 €

Sauce tartare

Served with tartar sauce



LA FADA

39 €



Tartinables, charcuteries fines, olives, rillettes artisanales, fromages affinés, légumes, pickles.

Patés, salted meats, olives, pickled onions, rillettes and a selection of matured cheeses



DÉGUSTATION 5 RHUMS OU 5 WHISKIES 59 €/P AVEC PLANCHE APÉRO À PARTAGER

À partir de 2 personnes. Au choix:

5 whiskies/rhums du Monde de 2cl chacun

5 whiskies français de 2cl chacun

5 whiskies irlandais de 2cl chacun

5 whiskies écossais de 2cl chacun

5 whiskies or 5 rhums tasting (from 2 people) with its savory board to share.



DÉGUSTATION 5 VINS 59 €/P AVEC PLANCHE APÉRO À PARTAGER

À partir de 2 personnes.

5 vins à découvrir 6cl par verre.

Tasting of 5 different wines, 6cl each (from 2 people) with its savory board to share.



Menu

Entrées

GASPACHO DE PETITS POIS & OEUF POCHÉ 12 €

Gaspacho de petits pois, oeuf poché et copeaux de parmesan

Pea gazpacho, poached egg and parmesan shavings



CARPACCIO DE BOEUF 18 €

Carpaccio de boeuf français, copeaux de parmesan, croûtons, pignons de pin, câprons, pistou

French beef carpaccio, parmesan shavings, croutons, pine nuts, capers, pistou

CEVICHE DE TRUITE ET CHÈVRE FRAIS 16 €

Ceviche de truite, salade de quinoa, mesclun, et chèvre frais

Trout ceviche, quinoa salad, mesclun and fresh goat cheese

Plats, Main courses

TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉS 24 €

Travers de porc caramélisés, tempura de légumes et petit épeautre

Caramelized pork ribs, vegetable tempura and spelt



FAUX-FILET DE BOEUF AUX ASPERGES 26 €

Faux filet de boeuf français (200gr), asperges vertes, pâtes fregula et sauce tartare

French beef grilled sirloin steak (200g), green asparagus, fregula pasta and tartar sauce

DUO DE TAGLIATELLES & CHÈVRE FRAIS 22 €

Tagliatelle de pâtes et de courgettes, galette de sarrasin et chèvre frais

Pasta and zucchini tagliatelle, buckwheat pancake and fresh goat cheese

FILET D'OMBLE CHEVALIER AUX LINGUINE 26 €

Filet d'omble chevalier, linguine et tagliatelles de courgettes



Arctic char fillet, linguine and zucchini tagliatelle

BURGER DE STEAK DE THON & POIVRONS MARINÉS 24 €

Pain burger aux céréales grillées, steak de thon, guacamole, poivrons marinés, oignons rouges, frites

Également disponible en version végétarienne avec un steak végétal

Wholegrain buns, tuna steak, guacamole, pickled peppers, red onions, chunky chips

Available with a plant-based burger



À partager partir de 2 personnes

Cheese speciality

Fondue

FONDUE SUISSE

28 € /P

Gruyère, Vacherin fribourgeois, servie avec une salade verte (200gr de fromage/personne)

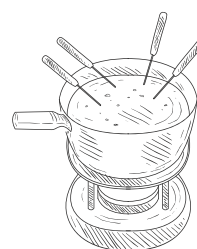
Cheese fondue with Gruyère and Vacherin fribourgeois, served with a side of green salad and bread

Supplément charcuteries affinées Salted meat plate

8 € /P

Supplément pommes de terre grenaille Roasted baby potatoes

7 € /P



FORMULE

uniquement le MIDI

tout schuss



FORMULE DU JOUR MD10'

22 €

Le Midi

Planche individuelle comprenant:

Entrée du jour
Tartine gourmande et généreuse
Dessert du moment

*Disponible en version végétarienne



Served at lunch time

Platter of the day including:

Starter of the day
Wholegrain Tartine stacked with copious toppings
Dessert of the day

*Vegetarian version available



MENU PTITS LOUPS!

Kid's menu

Jusqu'à 10 ans - until 10 years old



LE P'TIT RIDER

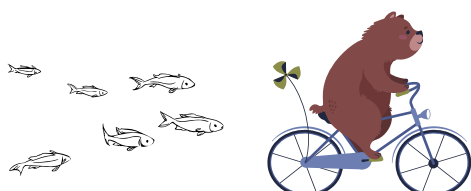
16 €

Parmentier de poisson et mesclun

Pot de glace artisanale au choix fraise, vanille
ou chocolat

Fish Parmentier and mesclun

*Ice-cream pot: Strawberry/Vanilla or
chocolate*



CROC PIOUPIOU

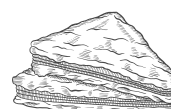
16 €

Croque Monsieur, frites et mesclun
**Également disponible en version
végétarienne**

Pot de glace artisanale au choix fraise, vanille ou
chocolat.

*French sandwich with cheese and ham,
mesclun salad mix, chunky chips*
Vegetarian version available

Ice-cream pot: Strawberry/Vanilla or chocolate



DESSERTS

PAVLOVA AUX ABRICOTS & BASILIC

12 €

Pavlova aux abricots secs, basilic et zestes de citrons, sorbet abricot

Pavlova with dried apricots, basil and lemon zest, apricot sorbet



MILLIONNAIRE AU QUINOA SOUFFLÉ

12 €

Biscuit shortbread au chocolat noir et caramel au beurre salé, quinoa soufflé et boule de glace à la vanille

Dark chocolate and salted caramel shortbread biscuit, puffed quinoa and vanilla ice cream



TIRAMISU À LA PISTACHE ET AUX FRAISES

12 €

Pistachio and Strawberry Tiramisu



ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

14 €

Assortment of matured cheeses

FRENCH COFFEE

14 €

Cognac, Grand Marnier, café Lomi, sucre, crème, 15cl

Cognac, Grand Marnier, coffee, sugar, cream, 15cl

IRISH COFFEE

14 €

Irish Whiskey, café Lomi, sucre, crème, 14cl

Irish whiskey, coffee, sugar, cream, 14cl

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