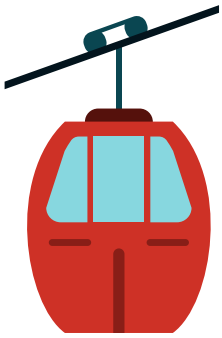
la fille du TONNELIER

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 *Hot chocolate //with whipped cream*	**5,5 € / 6 €**
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 (*Fruit cordial*)	**3,5 €**
Diabolo 25cl (*Lemonade with fruit cordial*)	**4 €**
Fine thé pêche bio 33cl (*Peach ice tea*)	**5 €**
Fine orange pétillant bio 33cl *(Similar to Orangina)*	**5 €**
Limonade citron vert bio 33CL *(organic lime lemonade)*	**5 €**
Fine cola artisanal / Fine cola artisanal zéro sucre,bio 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)

BOISSONS ARTISANALES BIO "NOS JARDINS IMPARFAITS, JURA" 25 CL **8 €**
BIODYNAMIC JUICE FRUITS

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

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 sparking water)*	**4 € / 7 €**
Supplément sirop	**+0,5 €**

Bières à la pression

	25CL	50CL
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 €
GUINESS, BIÈRE BRUNE, PINTE BRASSERIE GUINESS, 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 €

la fille du TONNELIER
maison de convivialité

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

la fille du TONNELIER
maison de convivialité

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*

FIORENTE 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*

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

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

À Partager

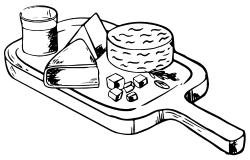
LA PEPPA **26 €**

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 €**

Crémeux 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) **12 €**
WHITEBAIT FISH

Sauce tartare
Served with tartar sauce

COUTEAUX EN PERSILLADE **14€**

Razor shell clams with chopped parsley and garlic

SIX HUÎTRES/ DOUZAINE D'HUÎTRES **15 € / 30€**
SIX OYSTERS/A DOZEN OYSTERS

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 €**

CARPACCIO DE BOEUF FRANÇAIS **18 €**

Carpaccio de boeuf français, copeaux de parmesan, pignons de pin, câprons, roquette et huile pesto pistaches / *French beef carpaccio, parmesan shavings, pine nuts, capers, arugula and pistachio pesto oil*

VELOUTÉ DE LÉGUMES MARAÎCHERS & OEUF POCHÉ **12 €**

Velouté de légumes maraîchers et oeuf poché / *Cream of vegetable soup with a poached egg*

Plats, Main courses

PÂTES ALLE VONGOLE **28 €**

Linguines aux palourdes, sautés à l'ail et au vin blanc, parmesan, tomates confites et persil
Linguine with clams, sautéed with garlic and white wine, parmesan cheese, sun-dried tomatoes and parsley

FILET DU MAREYEUR & RISOTTO DU CHEF **28 €**

Filet de poisson grillé du jour, risotto à la courge, mascarpone, vin blanc, chips de nouilles de riz au piment d'Espelette, pickles, huile de roquette et pistaches. *Grilled fish fillet of the day, pumpkin risotto, mascarpone, white wine, rice noodle chips with Espelette pepper, pickles, rocket and pistachio oil*

RISOTTO DU CHEF VÉGÉTARIEN **24 €**

CALY BURGER **24 €**

Pain brioché, steak haché français façon bouchère 150gr, Tomme de Savoie AOP, pickles, mesclun, frites. **Également disponible en version végétarienne.** Brioche *bun, 150gr minced beef steak, Tomme de Savoie AOP cheese, pickles, mesclun salad mix, chunky chips.* ***Vegetarian version available***

POULET FERMIER À LA TRUFFE **32 €**

Poulet fermier français à la truffe, écrasé de pommes de terre à la truffe, poireaux braisés/ *French free-range chicken with truffle, mashed potatoes, braised leeks*

JOUE DE PORC CONFITE AU MIEL **28 €**

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

HOMARD RÔTI & LÉGUMES GRILLÉS **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, meslcun (200gr de fromage /personne)/ *Cheese fondue with Gruyère, Beaufort & Abondance, Champagne, morels, salad*

Supplément charcuteries affinées **8 € /P**
Salted meat plate

Supplément pommes de terre grenailles **7 € /P**
Roasted baby potatoes

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 Maison Metzger *Great meats*

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 Abotia Pays Basque et sa garniture **83€ LE KILO**
French pork chop

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

Please note that nuts and other allergens are used in our kitchen area.

MENU des Petits gourmets!

Kid's menu

Jusqu'à 10 ans - until 10 years old

LE PETIT CHEF **16 €**

Linguines sautés à l'ail et à l'huile d'olive
parmesan, tomates confites et persil

Dessert du moment OU
1 boule de glace au choix : chocolat ou vanille

--

Linguine sautéed with garlic and olive oil,
Parmesan cheese, sun-dried tomatoes and
parsley

Dessert of the day OR
1 scoop of ice cream of your choice:
chocolate or vanilla

LE PITIKOK **16 €**

Filet de poulet pané, frites et salade

Dessert du moment OU
1 boule de glace au choix :
chocolat ou vanille

Breaded chicken fillet, fries and salad

Dessert of the day OR
1 scoop of ice cream of your choice:
chocolate or vanilla

Desserts

PAVLOVA CITRON VERT VERVEINE **13 €**

Meringue croquante, caramel de jus de citron vert, crème légère à la verveine
Crispy meringue, lime juice caramel, light verbena 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

CHOCO MON AMOUR **12 €**

Mousse au chocolat noir, éclats de Daim
Dark chocolate mousse, Daim chocolate pieces

FROMAGES AFFINÉS MAISON XAVIER MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE - MATURED CHEESES BY MAISON XAVIER FRANCE'S CRAFTSPERSON OF THE YEAR

Xavier Meilleur Ouvrier de France

Assortiment de trois fromages/ Assortment of three matured cheeses **16 €**

Assortiment de cinq fromages/ Assortment of five matured cheeses **26 €**

ESPRESSO MARTINI **14 €**

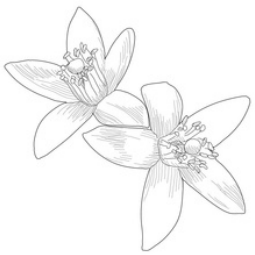
Vodka, liqueur de café, café, 12cl
Vodka, coffee liquor, coffee, 12cl

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



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!

MAISON BAUD : SALAISONS
MAISON XAVIER MOF: FROMAGES AFFINÉS
OEUFS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
VIANDES ORIGINE FRANCE
METZGER: VIANDES D'EXCEPTION
LÉMAN PRIMEURS
MAISON REYNAUD: MARAILLEUR
LITTLE GREEN : POUSSES
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

MADE WITH LOVE

Nous vous souhaitons une excellente expérience
chez
La Fille du Tonnelier

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