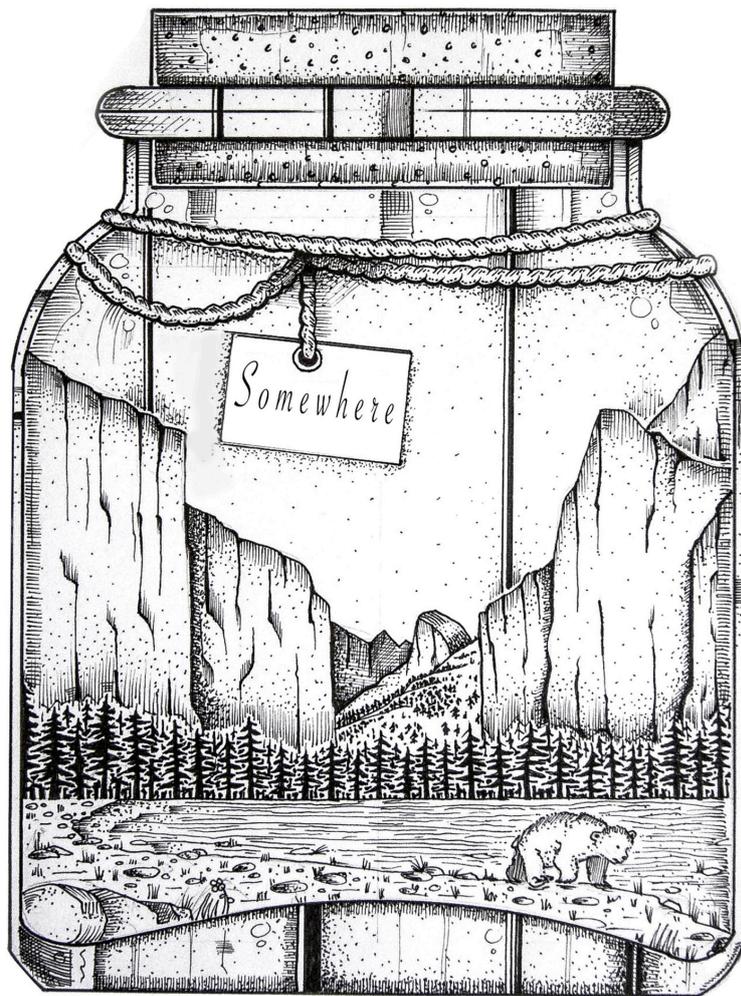


*la fille du*  
**TONNELIER**  
*maison de convivialité*



---

*Tous nos plats sont réalisés  
de manière artisanale*

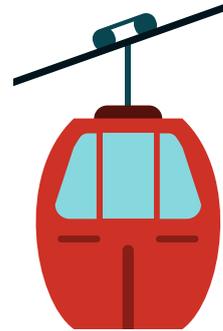
# Boissons et cafés de spécialité

## 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 €
Version avec café de spécialité parcellaire <i>Plant-Based milk or iced version</i>	+1 €



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.

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

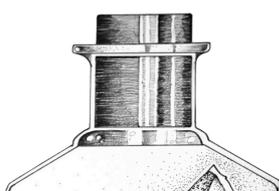
Groseille, framboise, galanga (*gooseberry, raspberry, galangal*)  
Fraise, bergamote, baie de batak (*strawberry, bergamot orange, batak berry*)  
Rhubarbe, rose d'Isphahan, Cardamome (*Rhubarb, Isfahan rose, Cardamom*)  
Abricot, verjus, menthe coq (*apricot, verjuice, mint*)



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*

# À Partager

## SAUCISSON SEC ARTISANAL

9 €

Nature ou noisettes.

*Dried sausage: natural or with hazelnuts*

## LA PEPPA

26 €

Assortiment de charcuteries fines affinées.

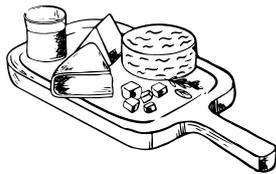
*Assortment of salted meats*

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

*Grissini, mezze, grilled pistachios, vegetarian patés, veggies, olives*

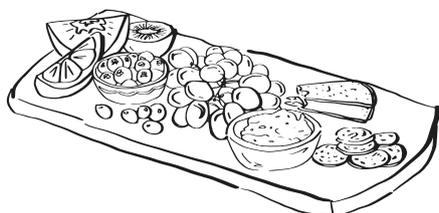


## LA FADA

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

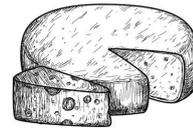
12 €

*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*

### SUPPLÉMENT FRITES FRIES

6 €

### POTIMARRON RÔTI CRÈME DE CITRON

12 €

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

### 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*

### 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

Merçi

Tous nos plats sont réalisés  
de manière artisanale



Nous vous souhaitons une excellente expérience  
chez  
La Fille du Tonnelier