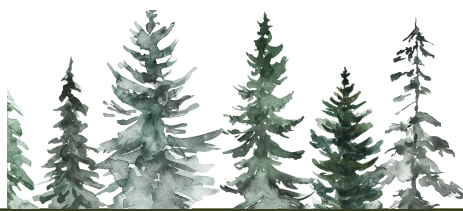
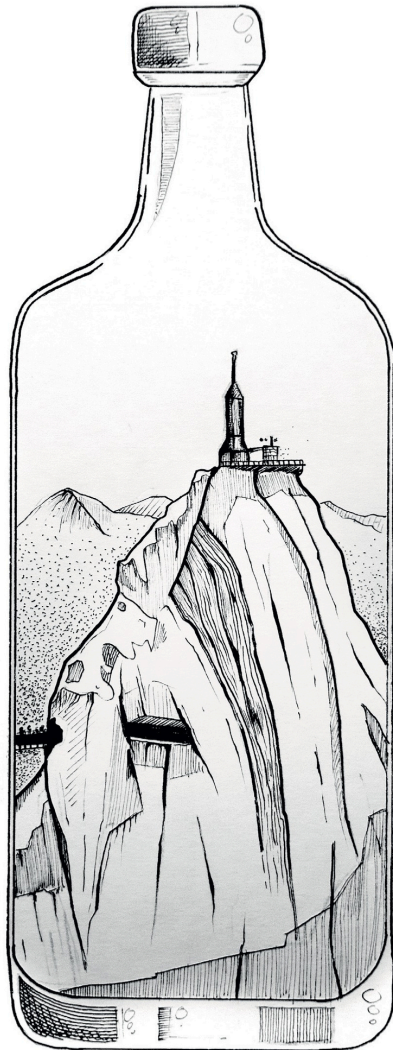


la fille du
TONNELIER
maison de convivialité



*Tous nos plats sont réalisés
de manière artisanale*

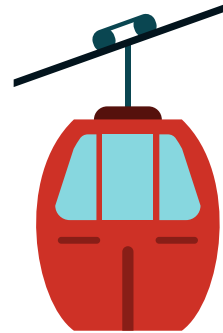
Boissons et cafés de spécialité

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 "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.



THÉ & INFUSIONS BIO TEA & ORGANIC INFUSIONS

Infusions et thés bio <i>Organic infusions and herbal teas</i>	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 fruit de la passion bio 33CL, Lemonaid (<i>organic fruit passion lemonade</i>)	6 €
Soda naturel gingembre bio 33CL Lemonaid (<i>organic ginger lemonade</i>)	6 €

KEFIR MAISON 25cl



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 €

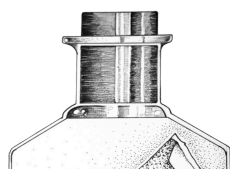
Myrtille, cerise, fleur de lavande (*blueberry, cherry, lavender flower*)
Abricot, verjus, menthe coq (*apricot, verjuice, mint*)
Groseille, framboise, galanga (*gooseberry, raspberry, galangal*)

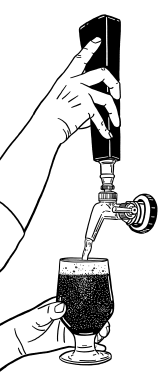


EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

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 €

Notre eau de carafe est filtrée par le système Berkey afin de vous assurer une qualité d'eau optimale.





Bières à la pression

	25CL	50CL
KOZEL BIÈRE PILS BLONDE, REPUBLIQUE TCHÈQUE 4,6%	4 €	7,5 €
FRENCH IPA, BRASSERIE LA DÉBAUCHE, 5,7%	5 €	9,5 €
TONGERLO BLONDE, BIÈRE D'ABBAYE, BELGIQUE, 6%	5,5 €	10,5 €
BIÈRE D'HIVER AMBRÉE, BRASSERIE DES CIMES, AIX-LES-BAINS, 7%	5,5 €	10,5 €
WARSTEINER AMBRÉE, ALLEMAGNE 5,2%	5 €	9,5 €
UPSIDE DOWN, BLANCHE IPA, BELGIQUE, 5,9%	5 €	9,5 €

Nos bières bouteilles



BIG PALE ALE SANS GLUTEN,
BRASSERIE BIG MOUNTAIN 4,6%



8 €

WARSTEINER BLONDE PILS,
ALLEMAGNE, 0.0%

7 €

BREAKFAST STOUT, BRASSERIE BIG
MOUNTAIN 6,2%

8 €

BIÈRE ABBAYE TRAPPISTE, ROCHEFORT
BRUNE 7,5%

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/HUGO SPRITZ

Spritz/Liqueur de fleurs de sureau, eau gazeuse, pétillant, tranche d'orange/menthe fraîche, citron vert, 14cl

Spritz/ Elder flower liquor, sparkling water, sparkling wine, orange slice, fresh mint, lime, 14cl

11 €

LE BULLIET

Bourbon, purée de yuzu, shrub à la menthe, sucre vanillé blanc d'oeuf, 14cl
Bourbon, pured yuzu, vanilla sugar, egg white, 14cl

14 €

GIN & TONIC, 15CL

Gin The Gardener, French Riviera gin, bio

Citron jaune

Organic French riviera gin, lemon

12 €

Gin Chaud, édition limitée de l'hiver

Zeste d'orange, bâton de cannelle

Winter gin from the distillery du Bugey, orange peel and cinnamon stick

13 €

Gin Nordik

Graines de coriandre, baies noires

Coriander seeds, black berries

13 €

Dry Gin Koval

Tranche de citron vert séchée, poivre noir

Dried lime slice, black pepper

14 €

Gin Monkey Shoulder Barrel Cut

Cardamome, airelles

Cardamom, dried cranberries

14 €

Elephant Orange Cocoa Gin

Tranche d'orange séchée, notes de chocolat

Orange, chocolate notes

14 €

ALPINE MULE

Gauloise verte (liqueur artisanale de plantes qui mêle savamment angélique, millepertuis, safran, cardamome, génépi... et bien d'autres ingrédients dont le Maître Liqueuriste garde précieusement l'ancestral secret), ginger beer, citron jaune, 14cl

Gauloise verte (is a herbal liquor made of angelic, St John's wort, saffron, cardamom, génépi...and much more! According to legend, owes its name to the fact that it was created when France was still called "La Gaule". The recipe for this liqueur was lost until 1783, when distiller and liqueur-maker Edouard Requier found it in an old grimoire), ginger beer, lemon, 14cl

13 €

LE CHERY COCO

Cognac, liqueur de vanille, mezcal, purée de yuzu, jus de citron, purée de coco, menthe fraîche 10cl
Cognac, vanilla liquor, mezcal, pured yuzu, lemon juice, pured coconut fresh mint

14 €

NUTCRACKER

Rhum épicé, liqueur de châtaignes, sirop de noisettes torréfiées, espresso, 14cl
Spiced rum, chestnut liquor, hazelnut syrup, espresso, 14cl

14 €

LE ROSEMARY

Gin infusé poire/hibiscus, jus de citron, tonic pamplemousse romarin, sirop d'hibiscus, 11cl
Gin infused with pear and hibiscus, lemon juice, grapefruit, and rosemary tonic, hibiscus syrup, 11cl

14 €

ANANAS MON AMOUR

Tequila infusée à l'ananas, cointreau, cordial citron vert, jus de citron vert, 10cl
Tequila infused with pineapple, cointreau, lime cordial, lime juice, 10cl

14 €

ESPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café, café de spécialité maison Lomi, 9cl
Vodka, coffee liquor, coffee, 9cl

13 €

MEZCALITA

Mezcal, liqueur de citron, jus de citron vert, sucre de canne, glace pilée, 10cl
Mezcal, lemon liquor lime juice, cane sugar, 10cl

12 €

MÉNAGE À TROIS

Amaretto, liqueur de myrtille, jus de citron jaune, blanc d'oeuf, 10cl
Amaretto, blueberry liquor, lemon juice, egg white, 10cl

13 €

Cocktails hors carte
Nous consulter

For cocktails not
in the menu:
Let us know!



Les Mocktails

COCKTAILS SANS ALCOOL 0%

VIRGIN ROSEMARY

10 €

Jus de pamplemousse, sirop de romarin,
tonic hibiscus, 18cl

*Grapefruit juice, rosemary syrup, hibiscus tonic,
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*

OH LALA!

11 €

Cordial verveine/gingembre, tonic sureau
et tonic concombre, 14cl

*Verbana and ginger cordial, elderflower tonic
and cucumber tonic, 14cl*



À Partager

SAUCISSON SEC ARTISANAL

9 €

Nature ou noisettes.
Dried sausage: natural or with hazelnuts

LA PEPPA

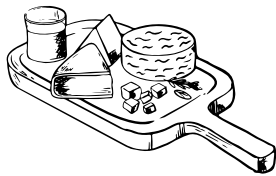
26 €

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 ROSEMARY



24 €

Gressins à l'huile d'olives, mezze, pistaches fines grillées, tartinables, légumes, olives.
Grissini, mezze, grilled pistachios, vegetarian patés, veggies, olives



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 AVEC PLANCHE APÉRO À PARTAGER

59 €/P

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.

CHÈVRE RÔTI 120GR

14 €

Grilled goat cheese

MONT D'OR RÔTI 380GR

28 €

Roasted Mont d'Or cheese

Supplément truffe +10€

Truffles +10€

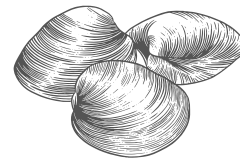


FRITURE D'ÉPERLANS (PETITS POISSONS)

12 €

WHITEBAIT FISH

Sauce tartare
Served with tartar sauce



PALOURDES FARCIES

12 €

CLAMS AU GRATIN

SIX HUÎTRES/ DOUZAIN D'HUÎTRES

15 € / 30€

SIX OYSTERS/A DOZEN OYSTERS

SIX HUÎTRES GRATINÉES/DOUZAIN

18 € / 36€

6 OYSTERS AU GRATIN / 12 OYSTERS AU GRATIN

Beurre maître d'hôtel & chapelure
Butter & breadcrumb coating

DÉGUSTATION 5 VINS AVEC PLANCHE APÉRO À PARTAGER

59 €/P

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

6 HUÎTRES / LA DOUZAINA 15 €/ 30€

Six Oysters / A dozen oysters

OEUF POCHÉ 14 €

Oeuf poché, crème de châtaignes, mousse à la fève tonka

supplément truffe +10€

Poached egg, chestnut cream, tonka bean mousse
Truffle as a supplement +10€



VELOUTÉ DU MOMENT 12 €

Every day a delicious soup

LOBSTER ROLL 24 €

Bun brioché, chair de homard, mayonnaise citronnée à l'estragon, céleri branche
Brioche bun, lobster meat, lemon and tarragon mayonnaise, celery

FOIE GRAS 20 €

Foie gras servi avec des toasts de pain d'épices grillés, et poires caramélisées
Foie gras served with spiced bread toasts, caramelised pears

Plats Main courses

AGNEAU CARAMELISÉ AU MALBEC 32€

Faux-filet d'agneau IGP Écosse (150gr) caramélisé au malbec sauce barbecue, courges rôties
Caramelized lamb in Malbec red wine sauce, barbecue sauce, roasted pumpkins

POIREAUX BRAISÉS À LA TRUFFE 26 €

Poireaux braisés à la truffe, risotto d'épeautre au fromage Beaufort AOP
Leeks braised with truffle, Beaufort cheese risotto made with spelt



POULET AU VIN JAUNE ET MORILLES 32 €

Poulet fermier français au vin jaune en cocotte et ses morilles, crozets au comté
French chicken casserole in "Vin Jaune" from Jura, morel sauce, and savoyard square pasta with Comté cheese



QUEUE DE LOTTE ET SES LÉGUMES GRILLÉS 28 €

Queue de Lotte (150gr) et ses légumes grillés à la fleur de sel
Monkfish tail, grilled vegetables, fleur de sel

CALY BURGER 24 €

Pain burger aux céréales grillées, steak haché de boeuf français façon bouchère (150gr), Tomme de Savoie AOP, pickles d'oignons rouges, mesclun, frites



Également disponible en version végétarienne avec un steak végétal

Wholegrain buns, minced French beef steak, Tomme de Savoie AOP cheese, pickled onions, mesclun salad mix, chunky chips.

Available with a plant-based burger

FAUX-FILET GRILLÉ 32 €

Faux filet de boeuf français (200gr), poireaux braisés à la truffe, risotto d'épeautre au Beaufort
Grilled sirloin steak, leeks braised with truffle, Beaufort cheese risotto made with spelt

A partager partir de 2 personnes

Savoies specialities

Fondues



FONDUE SAVOYARDE 26 €/P

Fondue au Gruyère, Beaufort et Abondance, servie avec une salade verte (200gr de fromage /personne)

Cheese fondue with Gruyère, Beaufort et Abondance, served with a side of green salad and bread

FONDUE SUISSE AU CHAMPAGNE & AUX MORILLES 32 €/P

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

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

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 8 €/P Salted meat plate

Supplément pommes de terre grenaille 7 €/P Roasted baby potatoes

Supplément truffes 10 €/P Truffle as a supplement



Côte de boeuf France à partir de 2 personnes

Côte de boeuf à partager, au poids, minimum 1kg 85€ le kg, accompagnée de pommes de terre grenailles, mesclun
Sauce au choix: marchand de vin, poivre, tartare

Rib eye, priced by weight, minimum 1kg, 85€ a kg, served with baby potatoes, salad
Sauces: red wine, pepper or tartar

From 2 people.
85€ a kg



FORMULE

uniquement le MIDI

tout schuss



FORMULE DU JOUR MD10'

20 €

Le Midi

Planche individuelle comprenant:

Velouté ou entrée du jour
Tartine gourmande et généreuse
Dessert du moment

*Disponible en version végétarienne



Served at lunch time

Platter of the day including:

Soup or 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 MARIN DES NEIGES

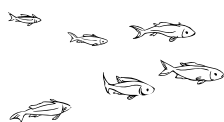
16 €

Filet de poisson selon arrivage, écrasé de pommes de terre, mesclun

Mousse au chocolat

Fish served with mash potatoes, mesclun salad mix

Chocolate mousse



LE CROC PIOUSIOU

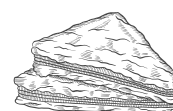
16 €

Croque Monsieur, frites et mesclun
Également disponible en version végétarienne

Mousse au chocolat

French sandwich with cheese and ham, mesclun salad mix, chunky chips
Vegetarian version available with a plant-based ham

Chocolate mousse



DESSERTS

LA PAVLOVA

12€

Pavlova au chocolat, clémentines et clémentines confites

Pavlova with chocolate mousse, clementines and candied clementines



MOELLEUX À LA PISTACHE

14 €

Moelleux à la pistache, sauce chocolat blanc et quenelle de mousse au chocolat

Pistachio cake with a white chocolate sauce, and a quenelle of chocolate mousse

LE TIRAMISU

12 €

Italian dessert made with mascarpone cheese, chocolate powder, and delicious layers of cake soaked in coffee and brandy

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

10 €

Dark chocolate mousse



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

CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS AU RHUM

14 €

Hot chocolate with rum, sugar, whipped 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

Mercredi 22 janvier 2025 - Accords 7 vins 7 fromages
Mercredi 19 février 2025 - Accords Cuisine épicée et vins

Dimanche 16 mars 2025 - Soirée Grands Crus
Vendredi 4 avril 2025 - Dégustations les vins du Monde

Dégustation 5 whiskies

Dégustation 5 Rhums

Accords 7 vins 7 fromages sur réservation - 8 personnes

Merçi

Tous nos plats sont réalisés
de manière artisanale



Nous vous souhaitons une excellente expérience chez
La Fille du Tonnelier

la fille du
TONNELIER