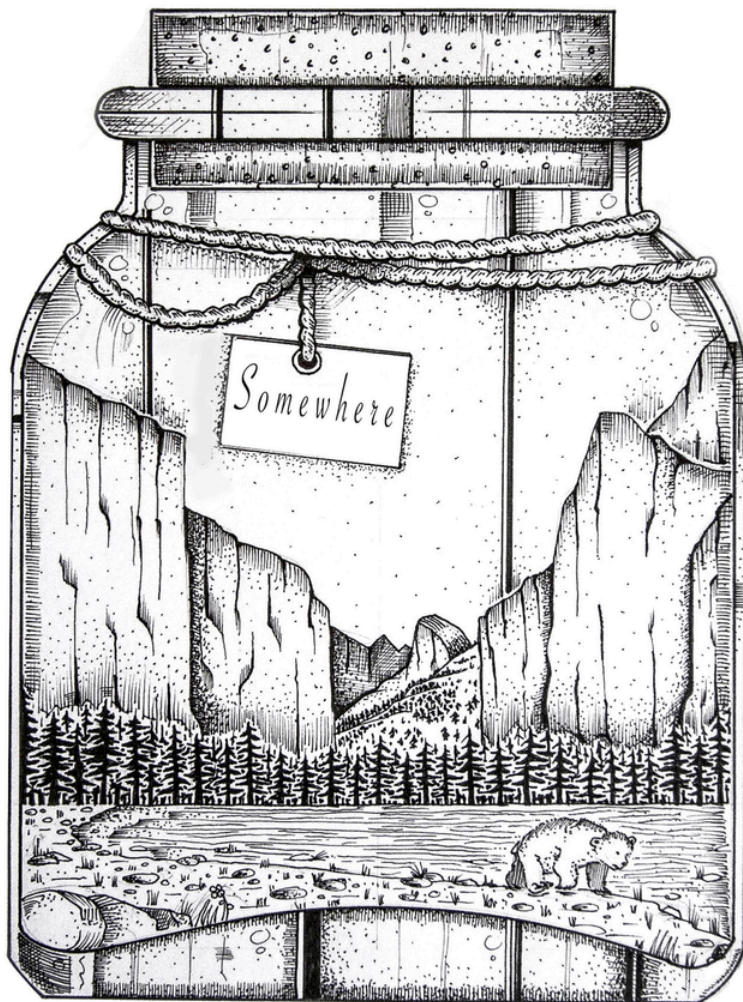


la fille du  
**TONNELIER**  
*maison de convivialité*

Summer



---

Tous nos plats sont réalisés  
de manière artisanale

# BOISSONS & CAFÉS DE SPÉCIALITÉ

SUR PLACE OU À EMPORTER

## 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 / Flat White  | 5,5 €       |
| Latte: Caramel //vanille //matcha                                       | 6 €         |
| Latte frappé avec glaçons<br><i>Iced latté</i>                          | 6 €         |
| Golden latte (Lait d'or) / Chaï latte                                   | 6,5 €       |
| Chocolat chaud // Viennois<br><i>Hot chocolate //with whipped cream</i> | 5,5 € / 6 € |
| Lait végétal<br><i>Plant-Based milk</i>                                 | +0,8 €      |



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.*



## THÉS & INFUSIONS BIO TEA & ORGANIC INFUSIONS

### Thés et Rooïbos

|  |       |
|--|-------|
| Thé vert La Tramontane // Thé noir Été, Roussillon Acapella<br><i>South of France green tea Acapella // South of France black tea Acapella</i>         | 5 €   |
| Thé Blanc du Roussillon Acapella, <i>South of France white tea Acapella</i>  | 5,9 € |
| Thé noir bio du Roussillon: thé noir, parfums d'orange amère, d'épices et de vanille<br><i>Organic black tea with orange notes, spices and vanilla</i> | 5 €   |
| Rooïbos bio parfumé à la vanille et à l'amande avec de la cannelle<br><i>Organic Rooïbos with hints of vanilla, almonds and cinnamon</i>               | 5 €   |

### Infusions bio

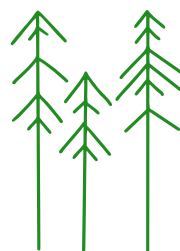
*Organic infusions*

4,5 €

---

# INFUSIONS GLACÉES, SODAS & JUS ARTISANAUX

|   |       |
|---|-------|
| Sirop à l'eau 25cl ( <i>Fruit cordial</i> )   | 2,5 € |
| Diabolo 25cl ( <i>Lemonade with fruit cordial</i> )   | 4 €   |
| Fine thé pêche bio 33cl ( <i>Peach ice tea</i> )  | 4,5 € |
| Fine orange pétillant bio 33cl ( <i>Similar to Orangina</i> )   | 4,5 € |
| Fine cola artisanal / Fine cola artisanal zéro sucre, bio 33CL  | 4,5 € |
| Limonade citron vert bio 33CL ( <i>organic lime lemonade</i> )  | 4,5 € |
| Soda botanique FORÊT sapin blanc & verjus, BIO, 33cl<br><i>Organic botanical soda with pine tree needles and verjuice</i> | 5,5 € |



## INFUSIONS GLACÉES "BIENFAITS", BIO 25CL ICED ORGANIC INFUSIONS 6 €

**Digest:** menthe poivrée, pomme (*peppermint and apple*)

**Detox:** cassis (*blackcurrant*)

**Stimul:** romarin, griotte (*rosemary and cherry*)

**Calm:** verveine, framboise (*verbena and raspberry*)

## JUS DE FRUITS "RÊVE", PURS JUS DE FRUITS BIO 25 CL ORGANIC FRUIT JUICES 5 €

Tomate/Pomme/Orange/Pamplemousse/Ananas/ACE (orange, carotte, citron)

*Tomato/Apple/Orange/Pineapple/Grapefruit/ACE (Orange, carrot, lemon)*

## JUS ARTISANAUX BIO "NOS JARDINS IMPARFAITS, JURA" 25 CL BIODYNAMIC JUICE FRUITS 6 €

Fraise, bergamote, baie de batak (*strawberry, bergamot orange, batak berry*)

Abricot, verjus, menthe coq (*apricot, verjuice, mint*)

Pêche, feuille de shiso (*peach, shiso leaves*)

Poire, bergamote, tagète (*pear, bergamot orange, carnation flower*)

Groseille, framboise, galanga (*gooseberry, raspberry, galangal*)

## EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

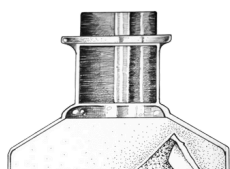
Eau minérale Vittel 50 cl/100cl (*Vittel Still water*) 3,5 € / 6,5 €

Perrier 33 cl 3,9 €

San Pellgrino 50 cl/100cl 3,5 € / 6,5 €

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   |
|--|-------|--------|
| PILS BLONDE, KOZEL<br>REPUBLIQUE TCHÈQUE 4,6%                  | 4 €   | 7,5 €  |
| BLONDE IPA, BRASSERIE BIG MOUNTAIN CHAMONIX,<br>FRANCE 5,2%    | 6 €   | 11,5 € |
| SUPER 8, BRASSERIE HAACHT, BELGIQUE                            | 4,5 € | 8,5 €  |
| TRIPLE BLONDE, YETI, BRASSERIE DES CIMES,<br>AIX-LES-BAINS, 8% | 6 €   | 11,5 € |
| AMBRÉE, WARSTEINER ALLEMANDE 5,2%                              | 4,5 € | 8,5 €  |
| BLANCHE IPA. UPSIDE DOWN. BELGIQUE 5 9%                        | 5 €   | 9,5 €  |



---

## NOS BIÈRES BOUTEILLES 33CL



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



6,5 €

BREAKFAST STOUT, BRASSERIE BIG  
MOUNTAIN 6,2%

7 €

BIÈRE ABBAYE TRAPPISTE, ROCHEFORT 6  
BRUNE 7,5%

7,5 €

WARSTEINER PILS ALLEMANDE  
SANS ALCOOL 0,0%

7 €

CIDRE DOMAINE LES CINQ AUTELS, BIO,  
EXTRA BRUT (7%) OU DEMI-SEC (4,5%)



7 €





## 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 ajoutez-y 15€ de droit de bouchon (75CL) à son prix à emporter et il n'y a plus qu'à déguster sur place!*



*Want to share a bottle?*

*Our sommelier will help you pick the right bottle from our wine shop.  
Wine shop price + 15€ corkage for the 75cl bottles.*

---

## 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

10,5 €

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*

## GIN & TONIC, 15CL

**Gin Brick bio** citron vert et baies de genièvre 12 €

*Organic craft gin, juniper and lime*

**Gin Brockmans orange kiss** 13 €

zeste d'orange, bâton de cannelle  
*Brockmans orange gin, orange peel and cinnamon stick*

**Gin Brockmans** aux fruits rouges 13 €

*Brockmans: orange gin, orange peel and cinnamon stick*

**Gin Mist** citron jaune, poivre noir 13 €

*Mist gin, lemon, black pepper*

**Gin Les Likoristes** cardamome, graines de coriandre, orange séchée 13 €

*Les Likoristes Gin, cardamom, coriander seeds, dried orange*

**Gin Ornabrack** granny smith, feuilles de menthe 14 €

*Ornabrack gin, Granny Smith apple, fresh mint*

**Gin Nc Nean** pamplemousse séché, thym 14 €

*Nc Nean gin, slice of dried grapefruit, thyme*

## ALPINE MULE

13 €

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*

## LE MAMBA

14 €

Limoncello, champagne, tonic, pensée et poivre, 14cl

*Limoncello, champagne, tonic water, pansy, pepper 14cl*

## PALOMA

13 €

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

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

## MAI TAI

14 €

Rhum blanc agricole AOP, Rhum ambré, Grand Marnier, sirop d'orgeat, citron vert, 10cl

*White rum AOP, amber rum, Grand Marnier, almond syrup, lime, 10cl*

## NEGRONI

12 €

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

*Gin, red vermouth, orange peel, 10cl*

## MINT JULEP

13 €

Bourbon, sirop de sucre, feuilles de menthe, glace pilée, 10cl

*Bourbon, sugar, fresh mint, crushed ice, 10cl*

## ESPRESSO MARTINI

13 €

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

*Vodka, coffee liquor, coffee, 9cl*

## SOUR

12 €

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

*Pisco, lemon, sugar, egg white, 8cl*

## CAÏPIRINHA

13 €

Cachaça (Rhum blanc du Brésil), sirop de canne, citron vert, 10cl

*Cachaça (White rum), cane syrup, fresh lime juice, 10cl*



---

# LES MOCKTAILS

## COCKTAILS SANS ALCOOL 0%

### VIRGIN MIMOSA

9,5 €

Jus de raisin pétillant sans alcool, jus d'orange bio, tranche d'orange, 18cl

*Non alcoholic French sparkling grape juice 0.0%, organic orange juice, slice of orange 18cl*

### 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

9,5 €

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

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

### VIRGIN COSMOPOLITAN

9,5 €

Jus de cranberry, jus de citron vert, eau pétillante, jus d'orange 18cl

*Cranberry Juice, freshly squeezed lime juice, sparkling water, orange juice, 18cl*

### SWEETY COLADA

11 €

Jus d'ananas, jus de cranberry, lait de coco, sirop de vanille, sucre, citron vert, 18cl

*Pineapple juice, cranberry juice, coconut milk, vanilla syrup, sugar, lime, 18cl*

### FLOWER RANGERS

12 €

Jus de pomme, sirop d'orgeat, eau de fleur d'oranger, citron vert, jus de pamplemousse, 18cl

*Apple juice, almond syrup, orange flower water, lime, grapefruit juice, 18cl*

### GINGER FEVER

9,5 €

Jus de cranberry, sirop d'orange, ginger beer, citron vert, 18cl

*Cranberry juice, orange syrup, ginger beer, lime, 18cl*



# À PARTAGER

## SAUCISSON SEC ARTISANAL DE SAVOIE 9 €

Nature ou noisettes.  
*Dried sausage: natural or with hazelnuts*

## SUR LE POUCE Prix boutique +5 €

Une conserve artisanale au choix.  
(végétale/poissons/viande)

## LA SAVOYARDE 22 €

Assortiment de charcuteries fines  
affinées.  
*Assortment of salted meats*

## LA TONNELIER 22 €

Assortiment de fromages affinés du  
moment.  
*Assortment of matured cheeses*

## CAMEMBERT RÔTI 120GR 16 €

*Melted Camembert cheese to share, served  
with bread*

## LA TRIOLOGIE 26 €

Assortiment de charcuteries fines &  
fromages affinés.  
*Selection of salted meats and & mature  
cheeses*

## LA SIESTA 22 €

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



## LA FADA 39 €

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

*Patés, salted meats, olives, pickles, rillettes  
and a selection of matured cheeses*



## DÉGUSTATION 5 RHUMS OU 5 WHISKIES 49 €/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.**

## PETITS BEIGNETS AUX ÉPINARDS & 12 €

**MAYONNAISE À L'AIL (6 PIÈCES)**  
*FRESH SPINACH FRITTERS WITH GARLIC MAYONNAISE*

## ENCORNETS EN PERSILLADE 12 €

*PERSILLADE OF FRIED SQUIDS*

## CROQUETAS DE JAMON & SAUCE 12 €

**TOMATE AU PIMENT D'ESPELETTE**  
*CROQUETAS DE JAMON SERVED WITH TOMATO  
SAUCE AND ESPELETTE CHILI PEPPER*

## FRITURE D'ÉPERLAN (PETITS POISSONS) 12 €

*FRIED SMELTS (SMALL FISHES)*

Sauce tartare  
*Served with tartar sauce*



## SIX HUÎTRES 15 €

*SIX OYSTERS*

## DOUZAIN D'HUÎTRES 28 €

*A DOZEN OYSTERS AU GRATIN*

## SIX HUÎTRES GRATINÉES/ 18 €

*SIX OYSTERS AU GRATIN*

Beurre maître d'hôtel & chapelure  
*Butter & breadcrumb coating*

## DOUZAIN D'HUÎTRES GRATINÉES 32 €

*A DOZEN OYSTERS AU GRATIN*

Beurre maître d'hôtel & chapelure  
*Butter & breadcrumb coating*

## CAVIAR D'AQUITAINE PERLITA 30GR 80 €

Le Caviar Perlita offre des grains  
remarquables et se distingue par une  
longueur en bouche exceptionnelle.



*Perlita caviar offers remarkable grains with  
an exceptional long finish.*

## DÉGUSTATION 5 VINS 49 €/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.**



# SNACK

De 14h30 à 18h30  
From 2.30 pm to 6.30 pm

## SAUCISSON SEC ARTISANAL DE SAVOIE 9 €

Nature ou noisettes.  
*Dried sausage: natural or with hazelnuts*

## SUR LE POUCE Prix boutique +5 €

Une conserve artisanale au choix.  
(végétale/poissons/viande)

## LA TRILOGIE 26 €

Assortiment de charcuteries fines & fromages affinés.  
*Selection of salted meats and & mature cheeses*

## LA SIESTA 22 €

Gressins à l'huile d'olives, pistaches fines grillées, tartinables, pickles, légumes, olives.  
*Crissini, grilled pistachios, vegetarian patés, pickles, veggies, olives*



## LA FADA 39 €

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

*Patés, salted meats, olives, pickles, rillettes and a selection of matured cheeses*



## POT DE GLACE ARTISANALE 5 €

Parfums du moment en vitrine.  
*Ice-cream pot from Manufacture des Belles Glaces. ask our team for the current flavors.*



## PÂTISSERIES

Cookie  
Brookie  
Muffin



2,5 €  
3,5 €  
3,5 €

# NEW!

## DÉGUSTATION 5 RHUMS OU 5 WHISKIES 49 €/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.**

## FORMULE DU JOUR MD10' 20 €

Planche individuelle comprenant:

Entrée du jour  
Tartine gourmande et généreuse  
Dessert du moment

**\*Disponible en version végétarienne**

*Platter of the day including:  
Starter of the day  
Wholegrain Tartine stacked with copious toppings  
Dessert of the day  
\*Vegetarian version available*



## CALY BURGER 22 €



Pain burger bio aux céréales grillées, steak haché de boeuf de l'Aubrac, façon bouchère, Tomme de Savoie AOP, pickles, mesclun, frites.

**Également disponible en version végétarienne avec un steak végétal.**

*Organic wholegrain buns, minced beef steak, Tomme de Savoie AOP cheese, pickles, mesclun salad mix, chunky chips.*

*Vegetarian version available with a plant-based burger.*



## TOMATES & BURRATA DI BUFALA 16 €

Tomates anciennes à l'huile d'olive Kalios et balsamique kalios, Burrata Di Bufala, pignons de pins.

*Salad of ancient varieties of tomatoes served with Burrata Di Bufala, Kalios olive oil and balsamic vinegar, pine nuts.*



## FISH AND CHIPS 21 €

Filet de poisson selon arrivage, frit dans une pâte croustillante servi avec ses frites, sauce tartare et crudités à la sauce thaï (sésame).  
*Fried fish served with chunky chips and tartar sauce, crudités: carrots, white cabbage, mungo bean shoots, red onions, fresh mint and coriander with an Asian dressing (sesame oil).*

## DÉGUSTATION 5 VINS 49 €/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

### TOMATES & BURRATA DI BUFALA

16 €

Tomates anciennes à l'huile d'olive Kalios et balsamique kalios, Burrata Di Bufala, pignons de pins.



*Salad of ancient varieties of tomatoes served with Burrata Di Bufala, Kalios olive oil and balsamic vinegar, pine nuts.*

### TARTARE DE BOEUF DE L'AUBRAC

16 €

Tartare à l'italienne (pesto, pignons de pin, câpres, parmesan).  
Supplément frites +6€

*Steak tartare, pesto, pine nuts, Parmesan cheese, caper. Option: chunky fries +6€*

### GRAVLAX DE TRUITE

17 €

Gravlax de truite émulsion de pamplemousse et poivre de timut.

*Trout gravlax, grapefruit emulsion and timut pepper*

## Plats

### Main courses

#### L'AUBERGINE GRILLÉE

21 €

Aubergine grillée, houmous à la libanaise et sa tortilla, betterave rose Chioggia, chips de chou, polenta snackée.



*Grilled eggplant, Lebanese houmous, tortilla, pink Chioggia beetroot, crispy cabbage leaf, grilled polenta*



#### COUTEAUX EN PERSILLADE

22 €

Couteaux en persillade, risotto, zestes et jus de citron vert, mascarpone.



*Persillade of razor clams served with a risotto with lime juice and lime peel, mascarpone*

#### POISSON DE LA CRIÉE

26 €

Poisson de la criée, vierge de petit pois frais et feta, polenta snackée.



*Fish of the day, fresh petits pois (peas) feta cheese, grilled polenta.*

#### CALY BURGER

22 €

Pain burger bio aux céréales grillées, steak haché de boeuf de l'Aubrac, façon bouchère, Tomme de Savoie AOP, pickles, mesclun, frites.

**Également disponible en version végétarienne avec un steak végétal.**



*Organic wholegrain buns, minced beef steak, Tomme de Savoie AOP cheese, pickles, mesclun salad mix, chunky chips.*

*Vegetarian version available with a plant-based burger.*

#### PIÈCE DE BOEUF

32 €

Pièce de bœuf grillée, frites et légumes grillés. Boeuf origine France.  
Sauce au choix: poivre, tartare, fromage bleu, marchand de vin.



*Grilled piece of French beef served with chunky chips and grilled vegetables with olive oil.*

*Sauces: pepper, tartar sauce, blue cheese, red wine sauce*



#### PIÈCE DE COCHON

32 €

Côte de porc Tomahawk (légèrement persillée), crème de chorizo, légumes grillés, houmous. Cochon origine Espagne.



*Tomahawk pork with chorizo cream, roasted vegetables and houmous.*

## Fondue À partir de 2 personnes Savoyarde speciality



#### FONDUE SUISSE

26 €/P

Gruyère, Vacherin fribourgeois, servie avec une salade verte

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

**Supplément charcuteries affinées  
Salted meat plate**

8 €/P

**Supplément pommes de terre grenailles  
Roasted baby potatoes**

7 €/P

# FORMULE

uniquement le MIDI

# tout schuss



**SUR PLACE OU À EMPORTER**

**FORMULE DU JOUR MD10'**

**20 €**

**Le Midi, servie en moins de 10 minutes!**

Planche individuelle comprenant:

Entrée du jour  
Tartine gourmande et généreuse  
Dessert du moment

**\*Disponible en version végétarienne**



*Pressé(e) de reprendre contact avec la montagne?  
Cette formule a été pensée pour vous!*

*Served at lunch time,  
within 10 minutes!*

Platter of the day including:

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

\*Vegetarian version available



*Can't wait to go back to the wild?  
This menu has been made for you as it is served at  
lunch time only and within 10 minutes!  
To eat in or take away!*



## MENU PTITS LOUPS!

### Kid's menu

**Jusqu'à 10 ans - until 10 years old**

#### FISH AND CHIPS

**15 €**

Eau, sirop au choix

Filet de poisson selon arrivage, frit dans une pâte croustillante servi avec ses frites, sauce tartare.

Boule de glace artisanale.

*Fruit cordial*

*Fried fish served with chunky chips and garlic aioli, coleslaw with Thai dressing (sesame oil).*

*Scoop of ice-cream.*

#### LE CALY BURGER

**15 €**

Eau, sirop au choix

Pain bun, steak haché façon bouchère, tomme de Savoie AOP et mesclun. Frites.

Également disponible en version végétarienne avec un steak végétal.

Boule de glace artisanale.

*Fruit cordial*

*Organic wholegrain buns, minced beef steak, tomme de Savoie AOP cheese, pickles, mesclun salad mix, chunky chips. Vegetarian version available with a plant-based burger.*

*Scoop of ice-cream.*

---

# DESSERTS

## BABA AU RHUM

10 €

Baba au Rhum, Rhum des Caraïbes «Duppy share » crème fruit de la passion.

*Rum baba with Duppyshare rum, passion fruit cream.*

## FRAISES ADDICT

12 €

Fraises, sorbet de fraise, crème vanillée et coulis de fraises.

*Strawberries, strawberry sorbet, vanilla cream and strawberry coulis.*



## BANANA BREAD MACADAMIA

10 €

Banana Bread toasté et sa glace de noix de macadamia caramélisées.

*Toasted Banana Bread served with caramelised macadamia ice cream.*

## LE CHOCO GÉTOIS

12 €

Ganache au chocolat noir de l'équateur, pâte sucrée pure beurre, fleur de sel et pépites de daim.

*Dark chocolate ganache from Equator, fleur de sel, sweet pastry and Daim toffee chunks*

## ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

13 €

*Assortment of matured cheeses*

## FRENCH COFFEE

14 €

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

*Cognac, Grand Marnier, coffee, sugar, crème fraîche, 15cl*

## IRISH COFFEE

14 €

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

*Irish whiskey, coffee, sugar, crème fraîche, 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

**Samedi 13 juillet - Dégustation de rosés - GRATUIT**

Mercredi 31 juillet - Initiation à la dégustation

**Samedi 3 août - Dégustation des vins de Savoie -GRATUIT**

Vendredi 20 septembre 2024 - Le Pinot Noir

**Samedi 5 octobre - Soirée Oktoberfest fête de la bière**

Jeudi 21 novembre - Soirée Beaujolais Nouveau

**Samedi 7 décembre - Dégustations vins & spiritueux WINTER TASTING**

Dimanche 15 décembre - Accords mets de fêtes et Vins

**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**

Tous nos plats sont réalisés  
de manière artisanale



Nous vous souhaitons une excellente expérience chez  
La Fille du Tonnelier

la fille du  
**TONNELIER**