

RESTAURANT

LES

TONNELLES

Restaurant traditionnel / pizzeria.

*Ouvert tous les midis et soirs sauf lundi soir et tous les
dimanches.*

*Veillez nous consulter pour organiser vos repas d'affaires,
repas de fin d'année, anniversaires, baptêmes et mariages.*

AUTOUR DE L'APERÓ.

Assiette de pissaladière.	4 Euros
Assiette de socca.	3 Euros
Assiette Tex-mex.	6 Euros
Assiette de mini-brucchettas maison.	5 Euros

VOYAGE EN ITALIE.

Marguerite : Tomate, fromage, olives, origan.	8 Euros
Reine : Tomate, fromage, champignons, jambon, olives, origan.	9 Euros
Sicilienne : Tomate, fromage, câpres, anchois, olives, origan.	9 Euros
Neptune : Tomate, fromage, thon, olives, origan.	9 Euros
Chorizo : Tomate, fromage, chorizo, olives, origan.	10 Euros
4 saisons : Tomate, fromage, champignons, jambon, poivron, artichaut, persillade, olives, origan.	10 Euros
4 fromages : Tomate, fromage, mozzarella, chèvre, roquefort, olives, origan.	12 Euros
Cannibale : Tomate, fromage, champignons, viande hachée, persillade, olives, origan.	11 Euros
Italienne : Tomate, mozzarella, aubergine, jambon cru, persillade, olives, origan.	12 Euros
Végétarienne : Tomate, fromage, champignons, oignons, poivrons, artichaut, aubergine, persillade, olives, origan.	10 Euros
Fruit de mer : Tomate, fromage, assortiment de fruit de mer, olives, origan.	10 Euros
Norvégienne : Tomate, fromage, saumon, crème, olives, origan.	13 Euros

PRIMI FREDDI.

Antipasti.	11 Euros
Salade verte.	6 Euros
Salade mixte.	6,50 Euros
Salade niçoise.	9 Euros
Salade italienne (salade, tomates, jambon cru, copeaux de parmesan)	11Euros
Salade du chef (salade, tomates, jambon, emmental, mais, olives, œuf, croutons, concombres)	10 Euros
Tomate mozzarella .	9 Euros
Carpaccio de bœuf.	11 Euros
Assiette de saumon fumé.	12 Euros
Assiette de crudités.	9Euros
Assiette de charcuterie.	8 Euros

PRIMI CALDI.

Escargots à la persillade 6pièces.	9 Euros
12 pièces.	12 Euros
Salade de foies de volaille.	9 Euros
Salade de chèvre chaud.	9 Euros
Moules farcies.	12 Euros

LA PASTA PARTY.

Bolognaise.	9 Euros
Carbonara.	9 Euros
Gorgonzola.	10 Euros
Arrabbiata.	9 Euros
Saumon.	12 Euros
Tomate, basilic.	9 Euros
Roquefort.	10 Euros

LES GNOCCHIS ET RAVIOLIS EN FOLIE.

Bolognaise.	10.50 Euros
Carbonara.	10.50 Euros
Gorgonzola .	11.50 Euros
Arrabbiata.	10.50 Euros
Saumon.	13.50 Euros
Tomate, basilic.	10.50 Euros
Roquefort.	11.50 Euros

A LA BONNE PECHE.

Filet de loup grillé.	13.50 Euros
Filet de daurade grillé.	13.50 Euros
Fritto misto.	9 Euros
Darne de saumon grillée.	13 Euros

Nos plats sont garnis avec les légumes du jour.

A TOUS LES CARNIVORES.

Tartare de bœuf.	12 Euros
Magret de canard grillé.	17 Euros
Escalope de veau milanaise ou à la crème.	11 Euros
Bavette à l'échalote.	12 Euros
Filet de bœuf grillé.	18 Euros
Cote de bœuf.	24 Euros
Entrecôte.	13.50 Euros

Nos plats sont garnis avec les légumes du jour.

LE COIN DU BERGER.

Assortiment de fromages préparé par nos soins.	6 Euros
--	---------

UN MOMENT DE DOUCEUR.

Mousse au chocolat à l'ancienne.	7 Euros
Tarte du jour.	5 Euros
Tiramisu.	6 Euros
Salade de fruit.	5 Euros
Fondant chocolat.	6 Euros
Crème brûlée.	5 Euros
Crème caramel.	5 Euros
Pizza pomme cannelle.	8 Euros
Pizza nutella.	8 Euros
Carpaccio d'ananas et sa boule de citron.	6 Euros
Tartare de mangue.	7 Euros

LE COIN DES GIVRES.

Coupe de glace au choix (3 boules)	6 Euros
Banana split.	8 Euros
Chocolat ou café liégeois.	7 Euros
Dame blanche.	8 Euros
Colonel (sorbet citron/vodka ou limencello).	9 Euros
Williamine (sorbet pomme/calvados)	9 Euros
La Labatine (sorbet ananas/malibu)	9 Euros

LES DIGESTIFS.

Cognac « Baron chastelard » 5 ^E	Grappa 5 ^E
Cognac « Bisquit » 7.20 ^E	Manzanita 5 ^E
Bas-armagnac « Samalens » 5 ^E	Marie-brizard 5 ^E
Calvados « Magloire » 5 ^E	Sambucca 5 ^E
Grand-marnier 5 ^E	Eau de vie de Mirabelle 5 ^E
Cointreau 5 ^E	Eau de vie de Kirsch 5 ^E
Kahlua 5 ^E	Eau de vie de Framboise 5 ^E
Amaretto 5 ^E	Eau de vie de Quetsch 5 ^E
Bailey's 6 ^E	Eau de vie de Poire Williams 5 ^E
Limoncello 5 ^E	
Mint 5 ^E	

LES BOISSONS CHAUDES.

Expresso	1.20 ^E
Décaféiné	1.20 ^E
Noisette	1.30 ^E
Cappuccino	2.30 ^E
Double expresso	2.30 ^E
Chocolat chaud	2.50 ^E
Thé nature ou citron	2.50 ^E
Infusion	2.50 ^E

LES APERITIFS.

Kir cassis, pêche, framboise ou fraise 3^E
Kir Royal cassis, pêche, framboise ou fraise 6.90^E
Coupe de champagne 6.50^E
Vin au verre 3^E
Ice tropez 5.50^E
Pastis 2.80^E
Ricard 2.80^E
Martini blanc 3.20^E
Martini rouge 3.20^E
Campari 3.40^E
Suze 3.20^E
Porto rouge 3^E
J-B 4^E
Chivas 5^E

Cardhu 4.80^E
Jhonny Walker Red label 4^E
Jack daniel's 4.50^E
Four roses 4.30^E
Gin Gordon 4^E
Vodka Smirnoff 4^E
Vodka Absolut 4.50^E
Tequila Jose Cuervo 5^E
Passoa 3.80^E
Malibu 3.80^E
Rhum Havana 4^E
Rhum Havana 3ans 5^E
Soho 4^E

LES BIERES.

Pression:	25cl	50cl	Bouteille 33cl:
Heineken	2.80 ^E	5 ^E	Heineken 4 ^E
Pelforth blonde	2.50 ^E	4.20 ^E	Desperados 4.50 ^E
Affligen	3.50 ^E	5.70 ^E	Buckler 3.50 ^E
			Pelforth brune 3.80 ^E

LES BOISSONS SANS ALCOOL.

Bouteilles de 50cl : 3.50^E

Eau de perrier

San pellegrino

Vittel

Bouteilles de 33cl: 2.50^E

Perrier

Coca

Coca light

Coca zero

Orangina

Sprit

Schweppes

Schweppes agrum/lemon

Fanta

Ice tea

Bitter

Cocktail de jus de fruits : 4.50^E

Oranges presses : 4^E

Jus de fruits : 2.80^E

Orange, ananas, pamplemousse, raisin, pomme, abricot, fraise, kiwi, litchi, tomate, pêche, poire.

Sirop : 2^E

Menthe, grenadine, fraise, orgeat, citron, pêche, cassis, fruit de la passion, citron vert, pamplemousse rose, glasco citron.

LES CHAMPAGNES.

Le blanc lennoir 40^E

Nicolas Feuillate 60^E

Nicolas Feuillate rosé 75^E

Prosecco del Venetto 25^E

LE MENU DES BAMBINS

Nuggets au poulet Ou		Glace (2 boules) Ou
Steak hachée Ou	+	Dessert du jour
Pizza bambin		6.50 Euros

LE MENU DU MIDI

Entrée du jour + plat du jour + eau minérale ou ¼ vin		
	Ou	12.50 Euros
Plat du jour + dessert du jour + eau minérale ou ¼ vin		

LE PLAT DU JOUR

Plat du jour		9.50 Euros
--------------	--	------------

