

LES FOLIES DU CHEF

CAMEMBERT ROTI - 26€

Camembert au lait cru roti au four, vin blanc, ail, accompagné de jambon cru, coppa, rosette, pommes de terre et salade.

L'ABONDANCE SELON MARIUS - 24€

Fromage fondu bardé de speck, servi avec une cuillère de thym frais, accompagné de jambon cru, coppa, rosette, pommes de terre et salade.

L'ECORCE DE SAPIN - 25€

Fromage fondu de caractère, légèrement boisé, cerclé d'une sangle d'épicéa accompagné de jambon cru, coppa, rosette, pommes de terre et salade.

LE GRIBOUILLE - 23€

Fromage fondu au lait de vache crémeux et fondant, bardé de speck, accompagné de jambon cru, coppa, rosette, pommes de terre et salade

LA CROZIFLETTE - 23€

Pâtes savoyardes à base de sarrasin et coupées en petits carrés, reblochon, lardons, oignons, crème fraîche servie avec salade.

LES VIANDES*



- Entrecôte XL (350gr)..... 29€
- Magret de canard entier (pièce)..... 29€
- Entrecôte Black Angus (250gr) 25€
- Bavette (200gr) 22€
- Bavette à l'échalotte (200gr) 24€
- Tartare de bavette au couteau (200gr Mini) 23€

Les viandes ci-dessus peuvent être accompagnées des sauces suivantes:

Roquefort, Poivre vert, Béarnaise.....2,90€

Cèpes..... 3,90€

*Toutes nos viandes sont garnies suivant votre demande : de frites, de légumes, de pâtes ou de salade verte.

LES SPÉCIALITÉS

LA PIERRADE AUX 3 VIANDES - 30€/personne

(250gr/pers.) Boeuf, volaille, canard, accompagnements, sauces.
(Minimum 2 personnes et uniquement sur réservation)

LA RACLETTE TRADITIONNELLE - 26€/personne

Fromage à raclette en meule au lait cru, charcuterie (jambon cru/rosette/coppa/jambon blanc), pommes de terre (250gr/pers.)
Appareil traditionnel (Minimum 2 personnes)

FONDUE AUX CÈPES - 24€/personne

250gr par pers. (Minimum 2 personnes)

FONDUE SAVOYARDE - 22€/personne

250gr par pers. (Minimum 2 personnes)

POUR LA FONDUE - ASTUCE GOURMANDE :

pour 7€ par personne vous pouvez compléter votre plat traditionnel avec une assiette de charcuterie (jambon cru, coppa, rosette) et un jaune d'oeuf.

Burger Raclette - 25€

Steak du boucher, galette de pomme de terre, fromage à raclette, speck, poêlée de poivrons, salade, tomates, oignons + surprise du chef



Burger Tonneau - 22€

Steak du boucher, speck, cheddar, salade, tomates, poêlée de poivrons, oignons



La Toussuire - Les Sybelles
tél: 04 79 56 73 74

Burger Savoyard - 22€

Steak du boucher, speck, reblochon, salade, tomates, poêlée de poivrons, oignons



Burger Végétarien - 22€

Purée d'avocat, crème citron, rosti de pomme de terre, oignons rouges caramélisés, et oeuf au plat

Nos buns (pains burger) sont faits maison quotidiennement

Astuce pour les gourmands : Reblochon fondu sur vos frites +3€

LES SALADES

--- 17€50 la salade ---

Assiette Fontcouvertine

Salade verte, jambon cru, tomme de savoie, oeuf, crudités, frites

Poke Bowl du Tonneau

Mangue, saumon, fèves de soja edamame, quinoa, tomates, orange

César Façon Tonneau

Salade verte, émincés de poulet panés, crudités, parmesan, croûtons

Le Tonneau

Salade verte, reblochon chaud au lard sur toast, tomate, coppa, croûtons, crudités

LES DESSERTS MAISON

--- 8€ le dessert ---

Tiramisu (café ou framboise)

Mousse au chocolat (70% de cacao)

Dame Blanche

3 Boules de vanille, chocolat fondu maison, chantilly

Les Aiguilles

Boules de vanille, marron, caramel fleur de sel, crème de marron, chantilly

Réconfort

2 Boules de vanille, 1 boule caramel fleur de sel, caramel fondue maison chantilly

Mer rouge

Sorbet fraise, framboise, fruit rouge, coulis de fruit rouges maison, chantilly

Colonel

2 Boules de citron et 2cl de vodka

Coupes glacées à composer

4€ les 2 boules - 5€ les 3 boules - 1,5€ pour les suppléments chocolat ou chantilly

MENU ENFANT

--- jusqu'à 11ans ---

MONTAGNARD - 13€

- Mini fondue savoyarde : fromage de savoie, pommes de terre, jambon cru, coppa, rosette
- 1 Boule de glace (vanille, fraise ou chocolat)

CITADIN - 11€

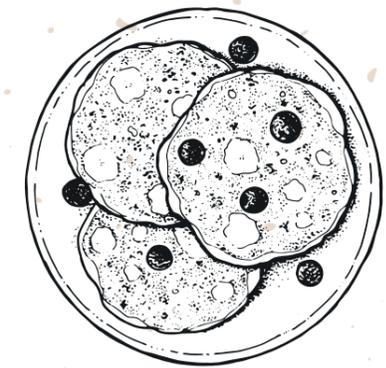
- Jambon blanc frites / steak hâché frites / pizza jambon-fromage / nuggets de poulet ou de poisson
- 1 Boule de glace (vanille, fraise ou chocolat)

Tous nos prix sont en euros net. IPNS Le tonneau RC 754024883
Nous informons notre aimable clientèle que les chèques ne sont plus acceptés en vertu de l'article L113-3 du code monétaire et financier
Cette carte a été conçue en utilisant des ressources de Freepik.com

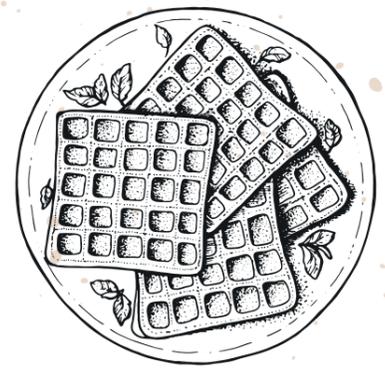
CRÊPES / GAUFRES

FAIT
MAISON

CHOISIS TA BASE



Base CRÊPE - 2,50



Base GAUFRE - 3

PIZZAS

MARGUERITE - 12

Tomates, mozzarella, origan, olives

15

REINE

Tomates, mozzarella, jambon, origan, olives

ROYALE

Tomates, mozzarella, jambon, champignons frais, oeufs, origan, olives

FORESTIÈRE

Tomates, mozzarella, jambon, champignons frais, persillade, origan, olives

MILANAISE

Tomates, mozzarella, bleu, poitrine fumée, origan, olives

CHEVRETTE

Tomates, mozzarella, chèvre, miel, origan, olives

4 FROMAGES

Tomates, mozzarella, bleu, chèvre, reblochon, origan, olives

IBÉRIQUE

Tomates, mozzarella, chorizo, poivrons, origan, olives

4 SAISONS

Tomates, mozzarella, jambon, champignons frais, coeurs d'artichaut, poivrons, origan, olives

PAYSANNE

Tomates, mozzarella, jambon, poitrine fumée, oignons, origan, olives

ORIENTALE

Tomates, mozzarella, merguez, oignons, poivrons, origan, olives

VÉGÉTARIENNE

Tomates, mozzarella, oignons, champignons frais, poivrons, coeurs d'artichaut, origan, olives

FONCOUVERTINE

Crème, mozzarella, jambon, champignons frais, origan, olives



FAIT
MAISON

16

COCOTTE

Crème, mozzarella, oignons, filet de dinde au curry

CARNIVORE

Tomates, mozzarella, speck, tendre de tranche, steak haché, oignons, origan, olives

TOUSSUIRE

Crème, mozzarella, raclette, poitrine fumée, origan, olives

SAVOYARDE

Crème, mozzarella, pommes de terre, oignons, reblochon, poitrine fumée, origan, olives

Supplément de votre choix +1€
Supplément charcuterie/viande +2€

CHOISIS TES INGRÉDIENTS

- Citron
- Sucre
- Beurre

0,50*

- Grand marnier
- Rhum
- Chartreuse

3,50*

- Chocolat fondu
- Caramel maison
- Chantilly
- 1 boule de glace au choix

- Pommes caramélisées
- Confiture du moment
- Nutella
- Noix de coco rapée

- Crème de marron d'ardèche
- Miel de Maurienne (Savoie)
- Amandes effilées

1,50*

NOS BEST-SELLERS

• **CHAPUT - 7 - version crêpe / 7,50 - version gaufre**
Chocolat, Glace vanille, Chantilly

• **GRAND TRUC - 8,50 - version crêpe / 9 - version gaufre**
Crème de marrons, Chocolat, Glace marron, Chantilly

• **BELLARD - 7 - version crêpe / 7,50 - version gaufre**
Pommes caramélisées, Sirop d'Erable, Amandes

NOS CRÊPES FLAMBÉES

--- 6€ la crêpe ---

- Grand marnier
- Rhum
- Chartreuse

Tous nos prix sont en euros net. IPNS Le tonneau RC 754024883
Nous informons notre aimable clientèle que les chèques ne sont plus acceptés en vertu de l'article L113-3 du code monétaire et financier

Cette carte a été conçue en utilisant
des ressources de Freepik.com

*Prix en euros indiqué par ingrédient



CARTE DES BOISSONS

A consommer avec modération



Le Tonneau La Toussuire
Foncouverte La Toussuire 73300 - tél: 04 79 56 73 74

Tous nos prix sont en euros net. IPNS Le tonneau RC 754024883
Nous informons notre aimable clientèle que les chèques ne sont plus acceptés en vertu de l'article L113-3 du code monétaire et financier

NOS BOISSONS CHAUDES

- Café - décaféiné 1€80
- Petit crème 2€00
- Allongé 2€00
- Grand café 3€50
- Infusion thé 3€50
- Grand crème 3€50
- Lait chaud 3€00
- Chocolat 3€00
- Vin chaud 5€00
- Vin chaud génépi 6€50
- Green chaud chartreuse 7€00
- Cappuccino 4€00
- Café viennois 4€00
- Chocolat viennois 4€50
- Chocolat grand mère 5€00
(1cl de cointreau + chantilly)

NOS SOFTS

SODAS - 5

- Coca-Cola
- Coca-Cola Zero
- Perrier
- Schweppes
- Schweppes agrums

SODAS - 4,5

- Oasis tropical
- Ice tea
- Fuzetea pêche
- Orangina
- Sprite

JUS DE FRUITS (PAGO) 20CL - 4

ACE, Orange, Pomme, Ananas, Tropical, Tomate, Fruit du Dragon

DIABOLO - 3,50

SIROPS À L'EAU - 3

Fraise, Grenadine, Menthe,
Pêche, Cassis, Citron, Caramel,
Framboise, Kiwi, Orgeat,
Pastèque

Supplément sirop ou tranche:
+0,50ct

EAUX

Bonneval (plate) - 5
Bonneval (gazeuse) - 6

NOS COCKTAILS SANS ALCOOLS

7

• Virgin Mojito classique

Citron vert, cassonade, menthe, perrier, glace.

• FrontFlip

Purée de kiwi, citron vert, jus de pomme, Perrier, feuilles de menthe, glace.

NOS CIDRES (bouteilles)

(33cl) 8,5

- Cidre Classique «Fils de Pomme» Bio 5,5°
- Cidre Rosé «Fils de Pomme» Bio 5,5°

NOS BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
<ul style="list-style-type: none"> • Cadette Tropical IPA - 6° - France <i>Cette IPA au style résolument fifty's s'adresse aux amateurs du style avec ses notes intenses de mangue, litchi, passion, le tout soutenu par une amertume bien maitisée !</i> 	4,60	8,50
<ul style="list-style-type: none"> • Paix Dieu - 10° - Belgique <i>Bière d'abbaye. Trouble et dorée arborant une belle mousse crémeuse, généreuse et constante. Arômes fruités et épicés de houblon, de malt, de levure et de vanille.</i> 	6,50	12
<ul style="list-style-type: none"> • Chouffe - 8° - Belgique <i>Arômes d'épices et d'agrumes. Notes houblonnées, fruitées et épicées.</i> 	5,50	10
<ul style="list-style-type: none"> • La verte Mont Blanc - 5,9° - France <i>Bière fine et légère, elle offre un équilibre parfait entre liqueur intense et bière désaltérante : juste ce qu'il faut d'alcool, de sucre, d'amertume, et de gourmandes saveurs végétales.</i> 	6,50	12
<ul style="list-style-type: none"> • Cadette Red Sunset - 6° - France <i>Sa robe rouge et sa mousse crémeuse vous envoûtent. Un déferlement de saveurs douces, absolument fruitées avec son combo cerise/fraise. 100% fruitée, 100% bière !</i> 	5,50	10
<ul style="list-style-type: none"> • Delirium Tremens - 8,5° - Belgique <i>Riche et épicée ! Boire la vie en rose est tout un art ! Nous vous conseillons de bien prendre en main l'éléphant car celui-ci est un petit filou, il risquerait vous glisser entre les doigts.</i> 	6	11
<ul style="list-style-type: none"> • 3 Monts Ambrée - 7,5° - Flandre <i>Arômes d'ananas caramélisé, de pain grillé et de caramel, gout intense, aux saveurs de malts torréfiés, avec une douce amertume.</i> 	5	9

	25cl	50cl
<ul style="list-style-type: none"> • Vedett White - 4,7° - Belgique <i>Arôme de malt, d'agrumes, de levure et de coriandre.</i> 	5	9
<ul style="list-style-type: none"> • Oatmeal Stout - 5° - France <i>Bière à la texture onctueuse. Brassée avec du malt d'orge et du flocon d'avoine. Bière concoctée au Domaine de Vaumorin (Vaumort) dans l'Yonne.</i> 	5,50	10
<ul style="list-style-type: none"> • Back to basics IPA - 5,5° - France <i>Bière blonde facile à boire. Une touche d'agrumes, des boucles douces d'amertume et une ligne de base full malt.</i> 	5	9
<ul style="list-style-type: none"> • Fada - 5,5° - France <i>Brassée avec un mélange d'épeautre provençal et de malt d'orge, la FADA blonde est une belle lager où s'exprime pleinement le cœur aromatique frais et floral du houblon Mistral. Les notes maltées s'équilibrent autour d'une amertume fine et légère.</i> 	3,50	6
<ul style="list-style-type: none"> • Picon bière 	5	9
<ul style="list-style-type: none"> • Monaco 	3,80	6,50
<ul style="list-style-type: none"> • Panaché 	3,50	6

MIAM APÉRO - pour accompagner votre boisson

- **Saucisson** 8
- **Planches** 17
Au choix : charcuterie / mixte
- **Boîte chaude** 16
- **Panko et sa sauce** (blanc de poulet - panure panko) 16
- **Pizza à partager**
(voir carte des pizzas)

NOS APÉRITIFS

- | | | | |
|-----------------------|------|---|------|
| • Sangria (15cl) | 6,00 | • Bouteille de champagne | 120 |
| • Martini Blanc (6cl) | 5,00 | <i>Veuve Cliquot (75cl)</i> | |
| • Martini rouge (6cl) | 5,00 | • Bouteille de champagne | 70 |
| • Porto rouge (6cl) | 5,00 | <i>Charles Mignon (75cl)</i> | |
| • Suze (4cl) | 4,00 | • Coupe pétillant (12cl) | 7 |
| • Vin chaud (12cl) | 4,50 | • Kir pétillant (12cl) | 7,5 |
| • Pastis (2cl) | 3,00 | <i>Cassis, Pêche, Myrtille, Châtaigne</i> | |
| • Ricard (2cl) | 3,00 | • Kir vin blanc (12cl) | 5,00 |
| • Casanis (2cl) | 3,00 | <i>Cassis, Pêche, Myrtille, Châtaigne</i> | |
| | | • Vin au verre (12cl) | 4,50 |
| | | <i>blanc, rosé, rouge</i> | |

NOS COCKTAILS ALCOOLISÉS

- **Mojito classique** - 11
Rhum Havana (5cl), citron vert, cassonade, menthe, Perrier, Angostura, glace.
- **Margarita** - 11
Tequila Jose Cuervo (4cl), Cointreau (2cl), citron vert, cassonade, glace.
- **Caïpirinha** - 10
Cachaça Aguacana (5cl), Citron vert, cassonade, glace.
- **Ti Punch** - 8
Rhum agricole Saint James Blanc (5cl), citron vert, cassonade.
- **Americano** - 10
Martini rouge (3cl), Campari (4cl), tranche d'orange, glace.

NOS WHISKYS & WHISKEYS (4cl)

- **Laphroaig 10 ans - 40° - Ecosse** - 10
Un grand classique de l'île d'Islay pour amateurs de whiskies tourbés et iodés. Un malt incontournable. De couleur vieil or à reflets verdâtres, le nez ample est marqué par la tourbe, les fruits rouges, la réglisse et par des notes mentholées et animales.
- **Chivas Regal - 40° - Ecosse** - 10
Chivas Regal 12 ans est le fruit de l'assemblage subtil de whiskies de grain et de malt provenant des quatre régions d'Ecosse. Elaboré dans la plus ancienne distillerie, le single malt Strathisla est au cœur de cette composition et lui confère élégance, richesse aromatique et notes fruitées.
- **Duke Straight - 44° - Kentucky** - 12
Bourbon Straight 5 ans d'âge. Fabriqué à la main et vieilli 5 ans dans de nouveaux fûts de chêne américains fortement toastés dans la distillerie O.Z Tyler, il a été élaboré à partir d'une purée de 75% de maïs courbé. Oeil : Caramel, robe acajou. Nez : Notes caramélisées, de vanille, de cerises. Bouche : Cerise, pomme, poire vanille, cannelle
- **Toki Suntory - 50° - Japon** - 8,50
Toki est un blend qui symbolise la rencontre entre l'authenticité et l'innovation, deux valeurs très importantes au Japon. C'est un whisky premium, moderne et parfaitement équilibré à la texture soyeuse avec une finale douce et subtilement épicée.
- **Jack Daniels - 40° - USA** - 7,50
Le nez est doux, légèrement boisé avec une trace de tabac. La bouche huileuse est marquée par des arômes caractéristiques de cuir, de bois brûlé et de tabac. Notes immédiatement reconnaissables de vanille, d'agrumes et de chêne. caramélisées en bouche avec amertume résineuse sur les agrumes.
- **Bushmill's - 40° - Irlande** - 6,00 
Bouche légèrement sirupeuse et vive, léger et sucré. il dévoile des parfums de rose, de pâte d'amande, de fruits rouges, céréales et épices.

NOS RHUMS (4cl)

- **Zacapa XO - 40° - Guatemala - 12**

Surnommé le «cognac des rhums», oscille entre douceur, épices et fruits. Parfum cacao chaud, légère touche amère.

- **Matusalem - 40° - République Dominicaine - 10**

Arômes fruits secs, note de caramel, vanille, oranges confites.

- **Santa Teresa 1796 - 40° - Venezuela (Premium) - 13**

Notes de jus de canne rafraîchissantes, de noix de coco et de miel s'accordent harmonieusement à celles de chocolat, café et banane séchée. Les accents boisés et fumés soutiennent cet ensemble équilibré.

- **Bumbu XO - 40° - Panama - 8**

En bouche, place aux arômes de toffee, de vanille, de chêne grillé, qui évoluent ensuite sur les agrumes (zestes d'orange), les épices (poivre) et un soupçon de café torréfié.

- **Kraken - 40° - Trinidad & Tobago - 8**

Rhum ambré épicié, offre une explosion de saveurs de vanille et de clous de girofle laissant ensuite place à un soupçon de cannelle.

- **Bumbu Cream - 15° - Barbade - 7,50**

Celle-ci est composée de crème laitière authentique et généreuse, de rhum Bumbu et d'épices qui viennent magnifier l'ensemble. arômes de noix de coco, de cannelle et de thé noir.

- **Rhum Havana Anejo Especial - 40° - Cuba - 7**

Rhum ambré caractérisé par sa douceur et sa plénitude en bouche. L'équilibre de ce rhum allie la légèreté des saveurs du rhums blancs avec la complexité fruitée des rhums plus âgés.

- **Rhum Saint James blanc - 40° - Martinique - 6,50**

Rhum agricole. Arômes de la canne à sucre fraîchement coupée, notes florales, fruitées et légèrement poivrées et épiciées.

NOS VODKAS (4cl)

- **Zubrowka - 40° - Pologne - 10**

Vodka à l'herbe de bison. Doit son nom à une herbe aromatique des plaines orientales de Pologne très appréciée du bison. Elaborée à partir de seigle de grande qualité, cultivé dans les régions du Nord-Ouest de la Pologne.

- **Poliakov - 37,5° - France - 6,50**

Elaborée uniquement à base de céréales. Sa triple distillation lui confère une pureté unique et une fraîcheur extrême.



NOS GINS (4cl)

- **Botanist - 46° - Ecosse - 9**

Un gin qui dévoile son terroir, grâce à ses ingrédients ramassés sur les hauteurs et les tourbières, avec des notes complexes, fraîches, épiciées, ainsi qu'une pointe de menthe et d'agrumes.

- **Tanqueray - 43,1° - Angleterre - 9**

Tanqueray London Dry Gin est composé de genièvre, de coriandre et de plus de 100 herbes aromatiques en fait un produit de référence. C'est le London Dry Gin par excellence, sec et frais. Il offre un goût unique, qui s'épanouit pleinement en Cocktail.

- **HTK - 43,7° - Belgique - 6,50**

Outre les baies de genièvre bien présentes, il utilise dans sa recette de la coriandre, de la cannelle, des écorces d'agrumes et des herbes aromatiques. Son parfum floral en fait un gin particulièrement élégant.



NOS AUTRES SPIRITUEUX

- Bailey's 7,50
- Jager Bomb 7,50
- Mezcal paf 4,00
- Tequila paf  4,00

NOS DIGESTIFS (4cl)

7€50

- Cognac Meukow
- Calvados
- Génépi
- Chartreuse verte (sup. +2€)
- Mont Corbier
- Get 27
- Get 31
- Limoncello

MERCI ET À BIENTÔT

**SUIVEZ NOUS,
et partagez nous vos souvenirs
au Tonneau!**



**Retrouvez nous sur les réseaux sociaux
et sur le site : www.letonneau-latoussuire.fr**



*Un petit message sur les
réseaux pour vous, mais une
grande aide et reconnaissance
pour notre équipe !*