

LES FOLIES DU CHEF

L'ABONDANCE SELON MARIUS - 23

Fromage fondu bardé de lard, servi avec une cuillère de thym frais, accompagné de charcuterie, pomme de terre et salade.

L'ECORCE DE SAPIN - 22

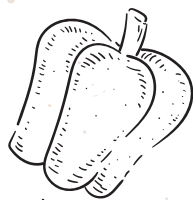
Fromage fondu de caractère, légèrement boisé, cerclé d'une sangle d'épicéa accompagné de charcuterie, pomme de terre et salade.

LE GRIBOUILLE - 22

Fromage fondu au lait de vache crémeux et fondant, bardé de lard paysan, accompagné de charcuterie, pomme de terre et salade.

LA CROZIFLETTE - 22

Pâtes savoyardes à base de sarrasin et coupées en petits carrés, reblochon, lardons, oignons, crème fraîche servie avec salade et charcuterie du pays (jambon cru/rosette/coppa)



LES SPÉCIALITÉS

LA PIERRADE AUX 3 VIANDES - 27/personne

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

LA RACLETTE TRADITIONNELLE - 24/personne

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

FONDUE AUX CÈPES - 22/personne

250gr par pers. (Minimum 2 personnes)

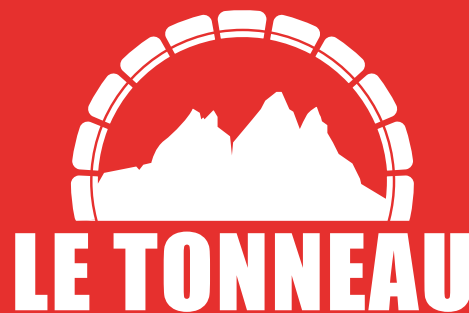
FONDUE SAVOYARDE - 20/personne

250gr par pers. (Minimum 2 personnes)

ASTUCE POUR LES GOURMANTS : pour 7 par personne vous pouvez compléter votre plat avec une assiette de charcuterie.



Carte du Tonneau
Hiver 2022 / 2023



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

LES SALADES

Assiette Fontcouvertine - 17

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

César - 15

Salade verte, émincés de poulet panés, crudité, parmesan, croûton

Le Tonneau - 15

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

Thaï (végé) - 14

Choux chinois, choux rouge, carottes, menthe, coriandre, mangue verte et concombre avec sa sauce thaï (contient du gingembre)

MENU BAMBINO

MONTAGNARD - 12,5

•Mini spécialité savoyarde : fromage de savoie, pomme de terre, jambon
•1 Boule de glace (vanille, fraise ou chocolat)

CITADIN - 10

•Jambon blanc frites / steak hâché frites / pizza bambino / nuggets de poulet
•1 Boule de glace (vanille, fraise ou chocolat)

LES VIANDES*

• Entrecôte XL (350gr).....	28,5
• Magret de canard (pièce).....	28
• Entrecôte (250gr)	25
• Pièce du boucher (250gr)	24
• Tartare de boeuf au couteau (200gr Mini)	21
• Steak, frite, salade	19

Les viandes ci-dessus peuvent être accompagnées des sauces suivantes:
Miel et 4 épices, Roquefort, Poivre vert & Béarnaise.....2,90
Cèpes.....3,90

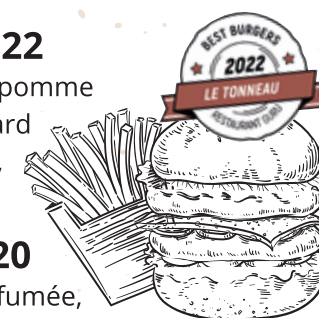
*Toutes nos viandes sont garnies suivant votre demande : de frites, de légumes, de pâtes ou de salade verte.

Burger Piou Piou - 22

Steak de poulet, galette de pomme de terre, double cheddar, lard paysan, poêlée de légumes, oignons

Burger Tonneau - 20

Steak du boucher, poitrine fumée, cheddar, salade, tomates, poêlée de légumes, oignons



Burger Savoyard - 21

Steak du boucher, poitrine fumée, reblochon, salade, tomates, poêlée de légumes, oignons

Burger Végétarien - 20

Steak végétarien, cheddar, salade, tomates, poêlée de légumes, oignons

Astuce pour les gourmands : Reblochon fondu sur vos frites +3€
Nos buns (pains burger) sont fait maison quotidiennement

LES DESSERTS MAISON

Tiramisu

Panna cotta et sa confiture du moment

Mousse au chocolat (70% de cacao)

Crème caramel

Dame Blanche

Boules de vanille, chocolat fondu maison, chantilly

Les Aiguilles

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

Réconfort

Boules de vanille, caramel fleur de sel, chantilly

Mer rouge

Sorbet fraise, framboise, coulis de fruit rouges, chantilly

Coupes glacées à composer

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

8

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



PIZZAS

MARGUERITE - 12

Tomates, fromage, origan, olives

14

REINE

Tomates, fromage, jambon, origan, olives

ROYALE

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

FORESTIÈRE

Tomates, fromage, jambon, champignons frais, persilade, origan, olives

MILANAISE

Tomates, fromage, bleu, poitrine fumée, origan, olives

CHEVRETTE

Tomates, fromage, chèvre, miel, origan, olives

4 FROMAGES

Tomates, fromage, bleu, chèvre, reblochon, origan, olives

IBÉRIQUE

Tomates, fromage, chorizo, poivrons, origan, olives

4 SAISONS

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

PAYSANNE

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

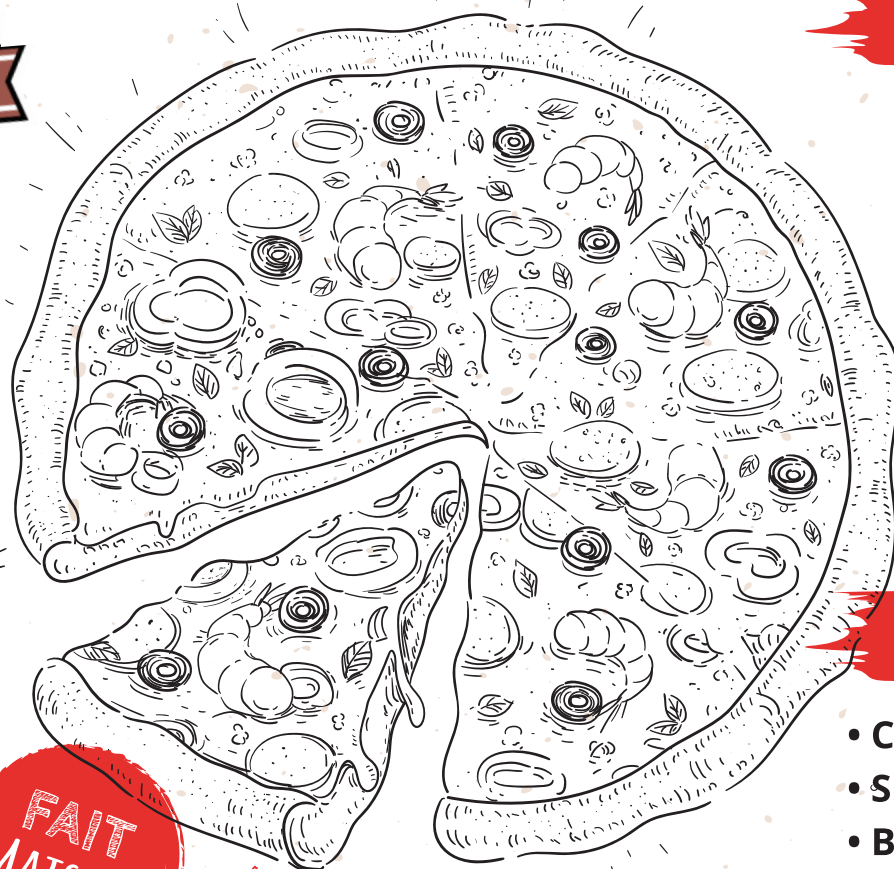
ORIENTALE

Tomates, fromage, merguez, oignons, poivrons, origan, olives

VÉGÉTARIENNE

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

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



FAIT MAISON

FONCOUVERTINE

Crème, fromage, jambon, champignons frais, origan, olives

15

CARNIVORE

Tomates, lard paysan, tendre de tranche, steak haché, oignons, origan, olives

TOUSSUIRE

Crème, fromage, raclette, poitrine fumée, origan, olives

SAVOYARDE

Crème, fromage, pomme de terre, oignons, reblochon, poitrine fumée, origan, olives

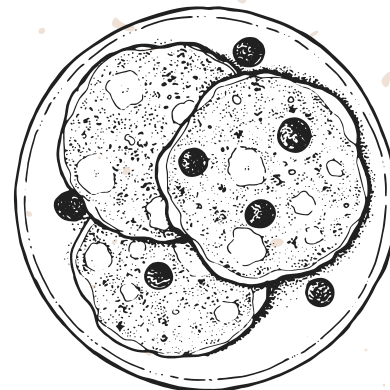
Supplément de votre choix +1

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

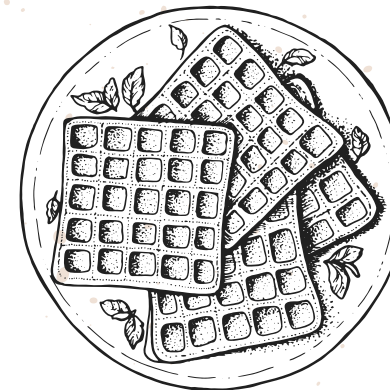
FAIT MAISON

CRÊPES / GAUFRES

CHOISIS TA BASE



Base CRÊPE - 2,50



Base GAUFRE - 3

CHOISIS TES INGRÉDIENTS

• Citron

• Sucre

• Beurre

0,50*

• Grand marnier

• Rhum

• Chartreuse

3,50*

• Chocolat fondu

• Fruits frais du moment

• Chantilly

• 1 boule de glace au choix

• Pommes caramélisées

• Confiture maison du moment

• Nutella

• Noix de coco rapée

• Crème de marron d'ardèche

• Miel de Maurienne (Savoje)

• Amandes effilées

• Caramel maison

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

• Grand marnier

• Rhum

• Chartreuse

6

*Prix 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 Malongo | 1,60 | • Chocolat | 3,00 |
| • Décaféiné Malongo | 1,60 | • Vin chaud | 3,50 |
| • Petit crème | 1,80 | • Vin chaud génépi | 4,50 |
| • Alongé | 1,80 | • Green chaud chartreuse | 4,50 |
| • Grand café | 2,80 | • Cappuccino | 4,00 |
| • Infusion thé | 3,20 | • Chocolat viennois | 4,00 |
| • Grand crème | 3,20 | • Chocolat grand mère | 4,50 |
| • Lait chaud | 2,20 | (1cl de cointreau + chantilly) | |

NOS SOFTS

SODAS - 4

- Coca-Cola 33cl
- Coca-Cola Zero 33cl
- Orangina 33cl
- Sprite 33cl
- Perrier 33cl
- Schweppes 33cl
- Schweppes agrums 33cl
- Oasis Tropical 33cl
- Ice Tea 25cl (3,50)

SIROPS À L'EAU - 2,50

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

Supplément sirop ou tranche:
+0,30ct

DIABOLO - 2,80

JUS DE FRUITS (ZUEGG) 20CL - 3,50

ACE, Myrtille, Pomme, Poire, Abricot, Tomate, Pêche, Mangue

EAUX

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

NOS CIDRES (bouteilles)

(33cl) **7**

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

NOS COCKTAILS SANS ALCOOLS

7

• Virgin Mojito classique

Citron vert, cassonade, menthe, perrier, glace.

• Virgin Mojito framboise, fraise ou mangue

Citron vert, purée de fruits, menthe, perrier, glace.

• FrontFlip

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

• BackFlip

purée de fraise, purée de framboise, jus de banane, jus exotique, glace.

MIAM APÉRO - pour accompagner votre boisson

- Saucisson 8
- Planches 13
Au choix : charcuterie / fromage / mixte
- Boîte chaude 13
- Panko et sa sauce (blanc de poulet - panure panko) 13
- Pizza à partager
(voir carte des pizzas)

NOS BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
<ul style="list-style-type: none"> • Brewdog Hazy Jane Guava - 5° - Ecosse Généreusement houblonnée, puissante, sucrée. Une IPA aux fruits exotiques, brassée avec de l'avoine et du blé pour un doux voyage fruité. La goyave ouvre la voie à d'autres fruits tropicaux. 	6,20	11,40
<ul style="list-style-type: none"> • Paix Dieu - 10° - Belgique 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. 	6,00	11
<ul style="list-style-type: none"> • Chouffe - 8° - Belgique Arômes d'épices et d'agrumes. Notes houblonnées, fruitées et épicées. 	5,50	10
<ul style="list-style-type: none"> • 3 Monts Ambrée - 7,5° - Flandre Arômes d'ananas caramélisé, de pain grillé et de caramel, gout intense, aux saveurs de malts torréfiés, avec une douce amertume. 	5,20	9,50
<ul style="list-style-type: none"> • Bon Secours Myrtille - 6,4° - Belgique Bière sèche, très peu sucrée mais bien fruitée. Elle développe des arômes de myrtille subtils et une belle amertume grâce au dry hopping. 	5,20	9,50
<ul style="list-style-type: none"> • Vedett White - 4,7° - Belgique Arôme de malt, d'agrumes, de levure et de coriandre. 	4,80	8,80
<ul style="list-style-type: none"> • Jupiler - 4,9° - Belgique Bière belge blonde type pils. 	3,60	7,00
<ul style="list-style-type: none"> • Picon bière 	4,50	8,50
<ul style="list-style-type: none"> • Monaco 	3,50	6,20
<ul style="list-style-type: none"> • Panaché 	3,20	5,80

NOS COCKTAILS DE BIÈRE

9,5

- **Tonneau Blanc**
Génépi 2cl, bière blanche Vedett White 25cl
- **P.C.B.B.R**
Picon 2cl, citron (sirop) 1cl, vin blanc 5cl, bière blonde Jupiler, rhum Saint James 2cl
- **Mexicanos**
Téquila Jose Cuervo 2cl, citron (sirop) 1cl, bière blonde Jupiler
- **Cervoise**
Vin blanc 8cl, citron (sirop) 1cl, bière blonde Jupiler

NOS BIÈRES BOUTEILLES

(33cl) 6,5

- **Burdigala Barley Wine - 11° - Arcachon France (+1€)**
Ambrée puissante aux maltés complexes (caramel, biscuit, fruit confits) équilibré par un côté liquoreux.
- **Duvel Triple Hop - 9,5° - Belgique**
Saveurs fruitées d'agrumes, citron, de pamplemousse, de malt et de houblon avec une légère note d'épice.
- **Hitachino Dai Dai - 6,2° - Japon**
Bière blonde brassée avec des « Fukuri Mikan », variété d'oranges japonaises très aromatiques et du houblon spécial. Saveurs fruitées de houblons et goût riche en malt.
- **Hitachino Real Ginger - 8° - Japon**
Cette Ginger est brassée en utilisant du gingembre frais très parfumé. L'équilibre parfait entre le gingembre et le malt.

NOS BIÈRES BOUTEILLES

(33cl) 5,5

- **Desperados - 5,9° - France**
Senteurs oscillant entre bière et Tequila.
- **Brewdog Punk IPA - sans alcool - Ecosse**
Fruits tropicaux se mêlant aux notes d'herbe et de pin.

NOS APÉRITIFS

- Sangria (15cl) 6,00
- Campari (4cl) 5,00
- Martini Blanc (6cl) 5,00
- Martini rouge (6cl) 5,00
- Porto rouge (6cl) 5,00
- Suze (4cl) 5,00
- Vin chaud (12cl) 4,00
- Pastis (2cl) 2,70
- Ricard (2cl) 2,70
- Casanis (2cl) 2,70
- Bouteille de champagne 70
Charles Mignon (75cl)
- Coupe champagne (8cl) 10
- Coupe pétillant (12cl) 7
- Kir pétillant (12cl) 6,50
Cassis, Pêche, Myrtille, Châtaigne
- Kir vin blanc (12cl) 4,50
Cassis, Pêche, Myrtille, Châtaigne
- Vin au verre (12cl) 3,50
blanc, rosé, rouge

NOS WHISKYS & WHISKEYS (4cl)

- **Lagavulin 16 ans - 43° - Ecosse - 12**
Single Malt, très tourbé et iodé. De couleur vieil or à reflets ambrés, le nez ample est marqué par des notes animales et d'orge fumée, avec une trace de tourbe onctueuse. La bouche, tourbée, révèle au fur et à mesure des notes marines (poisson fumé, iode) sur fond de réglisse. Notes finement boisées.
- **Sexton - 40° - Irlande (Premium) - 12**
Au nez, arômes de noix et de chocolat noir, suivis par des notes épicées, fruitées et de pâte d'amandes. En bouche, l'équilibre est parfait entre subtiles notes de chêne grillé et de fruits secs. Final boisé s'estompant tout en douceur.
- **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 - 10**
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 - 8**
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 - 6,50** 
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 COCKTAILS ALCOOLISÉS

- **Mojito classique - 12**
Rhum ambré Pampero (5cl), citron vert, cassonade, menthe, Perrier, Angostura, glace.
- **Mojito framboise, fraise ou mangue - 12**
Rhum ambré Pampero (5cl), citron vert, purée de fruits, menthe, Perrier, Angostura, glace.
- **Margarita - 12**
Tequila Jose Cuervo (4cl), Cointreau (2cl), citron vert, cassonade, glace.
- **Caipirinha - 12**
Cachaça Aguacana (5cl), Citron vert, cassonade, glace.
- **Ti Punch - 9**
Rhum agricole Saint James Blanc (5cl), citron vert, cassonade.
- **Americano - 9**
Martini rouge (3cl), Campari (4cl), tranche d'orange, glace.
- **White Russian - 12**
Vodka Poliakov (4cl), Kalhua (3cl), lait, Glace, shaker.
- **Black Russian - 12**
Vodka Poliakov (4cl), Kalhua (3cl), glace, shaker.
- **Switch - 12**
Gin HTK (4cl), Suze (2cl), citron vert, Tonic, Ginger Beer, glace.
- **Lui Kang - 12**
Rhum ambré Pampero (4cl), citron vert, purée de framboise, jus de mangue, Tonic, Tabasco, glace.
- **Safety - 12**
Rhum ambré Pampero (4cl), citron vert, purée de fraise, Ginger Beer, Perrier.

NOS RHUMS (4cl)

- **Zacapa XO - 40° - Guatemala - 13**

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

- **Matusalem - 40° - République Dominicaine - 13**

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 Cream - 15° - Barbade - 10**

Celle-ci est composée de crème lactière 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.

- **Kraken - 40° - Trinidad & Tobago - 9**

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

- **Bumbu XO - 40° - Panama - 9**

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.

- **Rhum ambré Pampero - 40° - Vénézuéla - 6,50**

Teinte ambrée aux reflets dorés, le nez dévoile sa belle rondeur.

- **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 épicées.

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 - 10**

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

- **Mt Blanc - 41° - France - 10**

Ce Gin est un London Dry Gin, distillé dans la pure tradition sans aucun ajout après distillation, SANS ajout d'arôme, SANS ajout de sucre ou édulcorants.

Et en plus ... il est artisanal, français, et bio.

L'alcool est un alcool de blé bio, les baies de genièvre sont au cœur de l'esprit de ce gin, mariées à un bouquet d'épices et de plantes.

- **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

• Amaretto	7,00	• Jagermeister	6,00
• Bailey's	7,00	• Classic ou Scharf Hot Ginger	
• Cointreau	7,00	• Cachaça Aguacana (Brésil)	7,00
• Grand Marnier	7,00	• Mezcal	7,00
• Jager Bomb	6,50		
• Kalhua	7,00	• Tequila 	7,00

NOS DIGESTIFS (4cl)

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

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 !*