TONNELIER

HÔTEL BRASSERIE DEPUIS 1780

CARTE DES METS

ICOMOS (INTERNATIONAL COUNCIL ON MONUMENTS AND SITES)

RESTAURANT HISTORIQUE DE L'ANNÉE 2023

LE TONNELIER
BULLE

Distinction décernée par
ICOMOS SUISSE
GASTROSUISSE
HOTELLERIESUISSE
SUISSE TOURISME

FAIT MAISON

@LE_TONNELIER

Gault&Millau

TONNELIER

HÔTEL BRASSERIE DEPUIS 1780

UNE TABLE, UNE NUIT, UNE EXPÉRIENCE COMPLÈTE.

Laissez-vous séduire par l'art de vivre Au Tonnelier.
Après les plaisirs de la table, retrouvez le confort de notre Boutique-Hôtel et profitez d'un séjour placé sous le signe du bien-être et de la sérénité.

Nos hébergements

- Chambre Classique Cosy dès CHF 130.–
- Chambre Supérieure Cocooning dès CHF 150.–
- Junior Suite Privilège dès CHF 190.–

Petit-déjeuner gourmand en option pour un réveil tout en douceur.

LE PLAISIR DE RECEVOIR. LE BONHEUR DE SÉJOURNER.

“LE CHASSEUR PASSIONNÉ” 113.-

Amuse bouche

Velouté de bolets

***

Terrine maison
sanglier, foie gras et morilles

***

Œuf parfait (62°)
bolets et siphon de betterave

***

Sorbet genièvre-pomme verte

***

Carré de cerf et son jus réduit
garniture de chasse et spätzlis maison

***

Assiette de gruyère caramel AOP
36 mois d’affinage

***

Cheesecake aux pruneaux
sorbet pruneau, croustillant anisé, coulis pruneau et raisin

LE PETIT CHASSEUR ” 59.-

Crème de courge

***

Civet de cerf Grand-mère
garniture chasse et spätzlis maison

***

Balade en forêt
parfait glacé au chocolat, crumble aux bolets,
sauce au caramel et mousse de bolets

Les entrées incontournables

Petit bouquet de salade 7.-

Salade du Maraîcher 15.-

Malakoff au gruyère et vacherin AOP 15.- / 27.-
Salade croquante

Salade César 17.- / 24.-
Poulet basse température au miel et épices, œuf parfait, croûtons et copeaux de parmesan

Pour les petits

Filet de poulet pané maison 15.-
Pommes frites*, légumes de saison
Jusqu'à 12 ans

Steak haché de boeuf maison 18.-
Pommes frites*, légumes de saison
Jusqu'à 12 ans

*Les produits signalés par une astérisque proviennent de nos partenaires artisans ou fournisseurs de confiance

LES PLATS INCONTOURNABLES

Burger végétarien 31.-

Steak de tofu aux parfums du sud, pain cuchaule AOP*, oignons confits, émulsion de vacherin AOP, tomate, salade, pickles, moutarde de bénichon*

Burger du Tonno 32.-

Steak haché de bœuf maison, pain cuchaule AOP*, oignons confits, émulsion de vacherin AOP, tomate, salade, moutarde de bénichon*

Entrecôte de bœuf Simmental 47.-

Sauce au poivre ou sauce café de Paris
Légumes du moment
Pommes frites*

Tagliata de bœuf Simmental 45.-

Tomates confites, roquette, parmesan, pignons de pin, pommes frites*

Tartare de bœuf Angus (150 gr.) 38.-

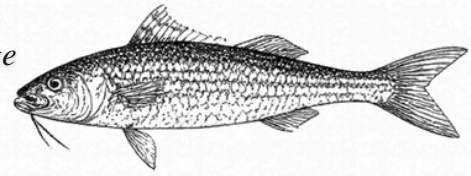
Pain toasté, pommes frites*, beurre

Comme une oreille d'éléphant 37.-

Escalope de porc panée, pommes frites*

Rouget barbet (400 gr) 52.-

Garniture du moment
poisson selon arrivage



un peu de patience, beaucoup de plaisir : 10 minutes de cuisson

*Les produits signalés par une astérisque proviennent de nos partenaires artisans ou fournisseurs de confiance

Les entrées
"Coups de cœur du chef"

Crème de courge et miel de la Gruyère 14.-

Velouté de bolets 16.-

Terrine maison 19.-
sanglier, foie gras et morilles

Carpaccio de cerf 21.-

Œuf parfait (62°) 16.-
bolets et siphon de betterave

Les plats
"Coups de cœur du chef"

Civet de cerf Grand-mère 37.-
Garniture de chasse

Médaillon de chevreuil 52.-
Garniture de chasse

Rack de cerf 49.-
Garniture de chasse
un peu de patience, beaucoup de plaisir : 15 minutes de cuisson

Selle de chevreuil (en deux services) 70.- *par personne*
Garniture de chasse

Assiette d'automne 34.-
Garniture de chasse et champignons

Garniture de chasse : choux rouges, choux de Bruxelles, marrons glacés, poire à botzi et spätzlis
Supplément de spätzlis : 6.-

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 12.-

Balade en forêt 15.-
Parfait glacé au chocolat, crumble aux bolets, sauce au caramel et mousse de bolet

Cheesecake aux pruneaux 13.-
Sorbet pruneau, croustillant anisé, coulis pruneau et raisin

Mystère de pécan 14.-
Cake au café, espuma à la fève tonka et praliné aux noix de pécan

Moelleux chocolat 15.-
Ganache montée au vin cuit, pâte de coings, glace à la vanille
un peu de patience, beaucoup de plaisir : 15 minutes de cuisson

Dessert du moment 12.-

Assiette de fromages 13.-

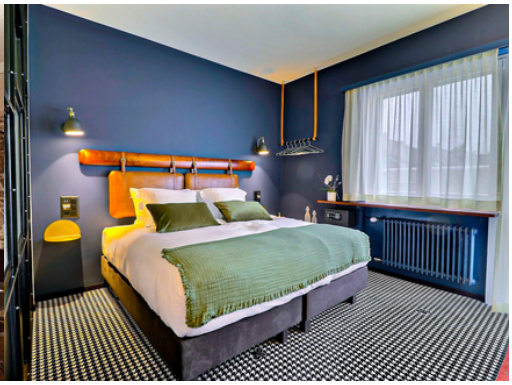
Assiette de gruyère caramel AOP 14.-
36 mois d'affinage

Eugénie de la maison Ladurée 24.50.-

Pâtisserie vitrine 6.-

Nos collaborateurs sont à votre écoute en cas d'allergies ou d'intolérances

VOS ÉVÉNEMENTS AU TONNELIER



UN LIEU CONVIVIAL POUR SE RETROUVER, CÉLÉBRER ET PARTAGER

Que ce soit pour un apéritif d'entreprise, un anniversaire,
un repas de groupe, une réunion de famille ou un séminaire professionnel,
notre équipe vous accompagne dans l'organisation de votre événement
sur mesure.
Profitez de nos espaces chaleureux, de notre cuisine de saison et de
solutions adaptées à toutes les occasions.

Nos prestations :
Apéritifs et cocktails dînatoires
Repas de groupes et banquets
Anniversaires et célébrations privées
Séminaires et réunions professionnelles dans notre salle de conférence
entièrement équipée
(90.- demi-journée/120.- journée)
Hébergement sur place dans notre Boutique-Hôtel

UNE EXPÉRIENCE À OFFRIR...OU À S'OFFRIR !

Découvrez nos bons cadeaux