



TONNELIER

HÔTEL BRASSERIE DEPUIS 1780

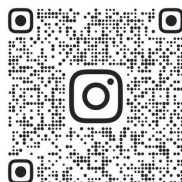
CARTE DES METS

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



@LE_TONNELIER

**Gault
&
Millau**



TONNELIER

HÔTEL BRASSERIE DEPUIS 1780

Gâtez vos proches avec une expérience Au Tonnelier en leur offrant un bon cadeau

Nous nous réjouissons de vous accueillir dans notre Boutique-Hôtel aux chambres modernes et confortables

Chambre Classique Cosy dès 120.-

Chambre Supérieure Cocooning dès 140.-

Junior Suite Privilège dès 180.-





“LE MENU DU CHEF”
pour 2 personnes

85.-
personne

Amuse bouche

Terrine maison du moment

Oeuf parfait (62°)

Asperges vertes, sauce hollandaise aux morilles en espuma

Wellington de porc

jus corsé, huile à l’ail des ours

Pommes boulangère

Purée de lentilles vertes, échalotes confites et asperges

Assiette de gruyère caramel AOP

36 mois d’affinage

Gourmandise de saison



LES ENTRÉES INCONTOURNABLES

Petit bouquet de salade verte 7.-   


Salade du Maraîcher 15.-   

Malakoff au gruyère et vacherin AOP 14.- / 26.-
Salade croquante

Salade César 16.- / 23.-
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 PLATS INCONTOURNABLES

Burger végétarien 30.- 

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 31.-

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

Entrecôte de bœuf Simmental 46.- 

Sauce au poivre ou sauce café de Paris
Purée de lentilles vertes, échalotes confites et asperges
Pommes frites*

Tagliata de bœuf Simmental 44.-  

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

Tartare de bœuf Angus (150gr) 37.-

Pain toasté, pommes frites*, beurre

Comme une oreille d'éléphant 36.-

Escalope de porc panée, pommes frites*

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



LES ENTRÉES

“COUPS DE CŒUR DU CHEF”

Mousse d’asperges et saumon en tartare 21.-

Gel au yuzu et tuile gruyère-parmesan

Velouté d’asperges vertes 18.-

Burrata et truite fumée de la Gruyère

Oeuf parfait (62°) 18.-

Asperges vertes, sauce hollandaise aux morilles en espuma

Composition 22.-

Asperges vertes, carne salada, biscuit d’asperges, mâche verte et glace au parmesan

Asperges vertes 15.-

Biscuit aux asperges, mayonnaise à l’oseille

LES PLATS

“COUPS DE CŒUR DU CHEF”

Effiloché d’Osso bucco de veau cuit 9heures citronné 42.-

Garniture du moment*

Risotto aux asperges et purée d’oseille  34.-

Poisson du moment 38.-

Huile de persil, émulsion Prosecco, gel yuzu


Garniture du moment*

Wellington de porc, jus corsé et huile à l’ail des ours 39.-

Garniture du moment*

Rack d’agneau en croûte d’herbes et chorizo 42.-

Garniture du moment*

un peu de patience, beaucoup de plaisir : 17 minutes de cuisson 

*Garniture du moment :

Pommes boulangère ou Riz Pilaf, purée de lentilles vertes, échalotes confites et asperges



LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 12.- 

Trilogie de noisettes 14.-

Paris-Brest revisité, Crème brûlée noisette infusée à la fève tonka, “Pralinato” praliné et yuzu.


Ile flottante 13.- 

Granité à la rhubarbe, crémeux au thé vert, rhubarbe pochée et crumble
**possible sans lactose sur demande*

Tentation exotique 15.- 

Macarons chocolat et passion “Ladurée”, sorbet givré passion, Chantilly à la coco, brownies

Moelleux chocolat 15.- 

Glace vanille, caramel au beurre salé, crémeux à la crème double
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

TVA 8,1% & service inclus



FORFAITS SEMINAIRE



1/2 JOURNÉE SÉMINAIRE : CHF 90

Privatisation de la salle de séminaire
Bloc-notes, stylos, flip chart, écran

JOURNÉE SÉMINAIRE : CHF 120

Privatisation de la salle de séminaire
Bloc-notes, stylos, flip chart, écran

EXTRAS

1 Nuit dans une chambre Clasique, petit-déjeuner inclus
1 Nuit dans une chambre Supérieure, petit-déjeuner inclus
Pause- café matin (viennoiseries, fruits, jus d'orange)
Pause-café après-midi (mignardises, fruits, jus d'orange)
Repas au restaurant avec menu du jour & boisson chaude & eau minérale
Machine à café & eau minérale à disposition
Dj pour demi journée