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

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

99.-
personne

Amuse bouche
Terrine de sanglier et foie gras
Gel de morilles et échalotes

***

Oeuf parfait (62°)
Poireau en deux textures, émulsion de champignons,
chips de cuchaule AOP

***

Candele gratinés
Artichauts confits, jus aux brisures de truffes

***

Glace citron

***

Mon chou frisé
Volaille fine, foie gras, morilles et crème au vin jaune,
Lingot de pommes Anna, mousseline Dubarry,
poireaux rôtis et colrave

***

Assiette de gruyère caramel AOP
36 mois d’affinage

***

Tarte tatin
Parfait glacé à la vanille,
pommes caramélisées et feuilletage croustillant

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
Pommes frites*, *garniture du moment*

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*

Garniture du moment :
Lingot de pommes Anna, mousseline Dubarry,
poireaux rôtis et colrave

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

Les entrées
“Coups de cœur du chef”

Terrine de sanglier et foie gras 19.-
Gel de morilles et échalotes, toast

Raviolis de homard et estragon 22.-
Emulsion au prosecco

Mosaïque de sériole en gravlax 20.-
Panna cotta de pommes granny, espuma de leche de tigre

Saint-Jacques dans sa coque 22.-
un peu de patience, beaucoup de plaisir : 15 minutes

Oeuf parfait (62°) 18.-
Poireau en deux textures, émulsion de champignons,
chips de cuchaule AOP

Les plats
“Coups de cœur du chef”

Travers de boeuf 10 heures 45.-
Chimichurri, popcorn de riz, garniture du moment*
un peu de patience, beaucoup de plaisir : 15 minutes de cuisson

Mon chou frisé 46.-
Volaille fine, foie gras, morilles, crème au vin jaune
un peu de patience, beaucoup de plaisir : 15 minutes de cuisson

Pavé de flétan 39.-
Nage de haricots blanc et agrumes

Candele gratinés 43.-
Artichauts confits, jus aux brisures de truffes
un peu de patience, beaucoup de plaisir : 15 minutes de cuisson

**Garniture du moment : Lingot de pommes Anna,*
mousseline Dubarry, poireaux rôtis et colrave

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 12.-

Comme un Irish Coffee 14.-
Mousse au café, coeur coulant au whisky, biscuit brownie

Tarte tatin 13.-
Parfait glacé à la vanille, pommes caramélisées, feuilletage croustillant

Belle époque 16.-
Macaron pistache et fleur d'oranger en collaboration avec la maison "Ladurée"
Crème à la pistache, déclinaison de mandarines

Moelleux chocolat 15.-
Parfait glacé à la banane, crémeux chocolat au lait et épices, tuile épicée et banane
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

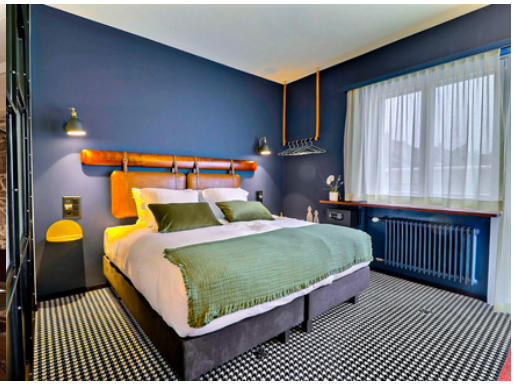
Eugénie de la maison Ladurée 24.50.-

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 aprés-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