



TONNELIER

HÔTEL BRASSERIE DEPUIS 1780

CARTE DE BAR

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

COCKTAILS SIGNATURES

Le Cannelier	14.-
Rhum, liqueur de vanille, sirop orange - cannelle, jus de citron vert	
Notes: Gourmand, épicé	
L'Hibis Lover	14.-
Gin, liqueur d'hibiscus, purée de framboise, aquafaba, jus de citron vert	
Notes: Fruité, léger	
Le Kidiwi	14.-
Vodka, sirop de pomme - kiwi - baie de sansho, verjus, bitter lime, eau pétillante	
Notes: Fruité, rafraîchissant	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin mojito	8.-
Jus de pomme, citron vert, cassonade, menthe, soda water	
Le Kiwizz	8.-
Sirop de pomme - kiwi - baie de sansho, jus de citron vert, eau pétillante	
Thé froid d'hiver	8.-
Thé noir cannelle, pomme	

COCKTAILS INCONTORNABLES

Mojito	12.-
Rhum, citron vert, cassonade, menthe, Angostura bitter, soda water	
Aperol Spritz	10.-
Aperol, mousseux, soda water	
Negroni	14.-
Gin, Campari, Antica Formula	
Maï Taiï	12.-
Rhum blanc, rhum brun, Cointreau, citron vert, Angostura bitter, sirop d'amande	
Piña Colada clarifiée	12.-
Rhum blanc, rhum brun, eau de coco, citron vert, ananas, tonka, lait	
Mule	14.-
Vodka / rhum / gin à choix, citron vert, ginger beer, Angostura bitter	
Sour	12.-
Amaretto / Bourbon / Mezcal à choix, citron vert, Angostura bitter, cassonade, aquafaba	

Tous les cocktails classiques peuvent être réalisés par nos
barmen

APÉRITIFS

4 cl

Aperol	5.-
Antica Formula	7.-
Campari	5.-
Martini blanc	5.-
Martini dry	5.-
Martini rouge	5.-
Pastis Henri Bardouin	7.-
Pimm's	7.-
Suze	5.-
Cynar	5.-

BIÈRES

	3 dl	5 dl
Cardinal	4.40	6.80
Schneider Weisse LoveBeer	5.-	7.80
Bière artisanale, Pot des Cieux	6.-	9.50
Valaisanne Pale Ale 33 cl		5.-
Super Bock 25 cl		5.-
Magner's (cidre) 33 cl		5.-
Cardinal sans alcool 33 cl		5.-

GINS

4 cl

Bombay Sapphire	7.-
Brockman's	10.-
Hendrick's	10.-
Monkey 47	12.-
Deux Frères	12.-
FEW	12.-
G'vine Floraison	12.-
Tarsier Southeast Asian	12.-
Bisbino	12.-
Blind Tiger Piper	12.-
Etsu	12.-
Ornabrack	12.-

Tous les gins sont
servis de façon
"Perfect serve"

RHUMS

Havana Club 3 ans	7.-
Sailor Jerry	7.-
Clairin Communal	10.-
Clairin Sajou	12.-
Clairin Rocher	12.-
Zacapa 23 ans	13.-
Diplomatico	13.-
Millonario XO	18.-

4 cl

VODKAS

Koskenkorva	7.-
Grey Goose	10.-

4 cl

TEQUILAS ET MEZCAL

Don Julio Añejo	7.-
Patron Silver	12.-
Mezcal Amores Joven	12.-

4 cl

GRAPPA

Zamperoni di Amarone	10.-
----------------------	------

4 cl

PORTO

Taylor's 10 ans	8.-
-----------------	-----

4 cl

Accompagnement - Side drinks 2.-

BOURBONS ET RYE WHISKY

Bulleit Bourbon	9.-
Buffalo Trace	9.-
Knob Creek Rye	9.-

4 cl

IRISH WHISKEY

Green Spot	12.-
------------	------

4 cl

WHISKY ÉCOSSAIS

Johnnie Walker Black Label	7.-
Lagavulin 12 ans	12.-
Caol Ila 12 ans	12.-
Glenlivet 18 ans	15.-
Aberlour A'Bunadh	13.-
Glenmorangie Nectar d'Or	12.-

4 cl

WHISKY JAPONAIS

Hibiki Harmony	20.-
----------------	------

4 cl

COGNACS

Bourgoin Double Lies	12.-
Frapin Fontpinot XO	21.-

4 cl

Accompagnement - Side drinks 2.-

ARMAGNAC

Résistance

12.-

4 cl

CALVADOS

Château du Breuil VSOP

10.-

4 cl

LIQUEURS

Cointreau

7.-

Khalua

7.-

Giffard Sureau

7.-

Giffard Cerise Griotte

7.-

Giffard Abricot

7.-

Giffard Pêche

7.-

Giffard Mûre

7.-

Giffard Cassis

7.-

Giffard Vanille

7.-

Fernet Branca

7.-

Grand Marnier

7.-

Limoncello

7.-

Amaretto

7.-

Chartreuse Verte

7.-

Chartreuse Jaune

7.-

Genepi

9.-

Mozart Dark Chocolate

7.-

Bailey's

7.-

Appenzeller

7.-

Frangelico

7.-

EAUX-DE-VIE

Abricot

8.-

Poire

8.-

Vieille Prune

8.-

Kirsch

8.-

Gentiane

9.-

4 cl

MINÉRALES

	2.5 dl	5 dl
Cola	3.90	5.80
Limonade	3.90	5.80
Thé froid citron	3.90	5.80
Tonic	3.90	5.80
Sinalco 33 cl		4.90
Ramseier 33 cl		4.90
Rivella Rouge 33 cl		4.90
San Bitter 15 cl		4.50
Ginger Beer 20 cl		4.70
Coca Cola Zéro 33 cl		4.90

EAU FILTRÉE DE LA GRUYÈRE

	2.5 dl	5 dl	1 l
Plate	2.50	5.-	7.-
Pétillante	2.50	5.-	7.-

JUS DE FRUITS

Jus de pomme "Terroir Fribourg" 2.5 dl	5.-
Opaline abricot 2 dl	5.-
Opaline Tomate 2 dl	5.-
Jus d'orange pressé 2.5 dl	5.-

BOISSONS CHAUDES

Ristretto, Espresso, Café	4.20
Double Espresso	5.60
Renversé	4.80
Capuccino	4.90
Latte Macchiato	5.10
Café Viennois	5.50
Chocolat chaud	4.70
Chocolat froid	4.70
Chocolat Viennois	5.50
Lait chaud	4.20
Lait froid	4.20

THÉS & INFUSIONS KUSMI TEA

English Breakfast	4.70
Prince Wladimir (Earl Grey)	4.70
Aquarosa (Hibiscus & fruits rouges)	4.70
Be Cool (Verveine, pomme, réglisse)	4.70
Menthe (Thé vert)	4.70
Rooibos Vanille	4.70
Gingembre, citron (Thé vert)	4.70