



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



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.-





LES ENTRÉES INCONTOURNABLES


Petit bouquet de salade verte 6.-   

Salade du Maraîcher 15.-   

Malakoff au gruyere et vacherin AOP 14.-
Salade croquante

Salade César 13.50 / 20.-
Poulet basse température au miel et herbes, œuf parfait, croûtons, copeaux de parmesan

POUR LES PETITS

Filet de poulet pané maison 14.- 
Pommes frites, légumes de saison
Jusqu'à 12 ans



LES PLATS INCONTOURNABLES

Burger végétarien 29.- 

Steak de tofu aux parfums du sud, pain à la betterave, oignons confits, émulsion de vacherin AOP, tomate, salade, pickles, moutarde de bénichon

Burger du Tonno 30.-

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

Entrecôte de bœuf Simmental 43.- 

Sauce au poivre ou sauce café de Paris
Pommes frites, garniture du moment

Tagliata de bœuf Simmental 41.-  

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

Tartare de bœuf Angus (150gr) 35.-

Pain toasté, pommes frites, beurre

Comme une oreille d'éléphant 33.-

Escalope de porc pané, pommes frites



LES ENTRÉES

“COUPS DE CŒUR DU CHEF”

Panna cotta de parmesan 16.-

Chutney aux figues, échalotes et vin cuit

Cannelloni de crabe 23.-



Thé vert et citron

Escalopes de foie gras 22.-

Emulsion aux fruits exotiques, pain au maïs

Saumon gravlax maison 15.- 

Purée de chutney betterave, pickles de betterave, yoghourt congelé, ciboulettes

Carpaccio d’espadon fumé et son croustillant kale 17-  

Gel au citron confit

LES PLATS

“COUPS DE CŒUR DU CHEF”

Paleron de bœuf croustillant, 12h de cuisson 38.-

Garniture du moment

(10 min de cuisson)

Raviolis maison à la courge, gorgonzola et amaretto 32.-

(10 min de cuisson)

Saint-Jacques Black Tie 41.-

Aux poireaux, épinards, truffe et garniture du moment

(15 min de cuisson)

Canard en deux cuissons 38.-

Au miel et poivre rose. garniture du moment

(15 min de cuisson)



LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 12.-



Balade en forêt 14.-



Parfait glacé au chocolat, mousse aux bolets, sauce caramel

Nuage d'érable 13.-

Espuma au sirop d'érable, feuilletage caramélisé, praliné aux noix de pécan

Douceur à la pomme verte 13.-

Mousse à la crème double, pain d'anis, pomme verte croquante

Moelleux au chocolat 14.-



Marron caramélisé, sorbet cassis, crème de marron
(15 min de cuisson)

Dessert du moment 12.-

Selon l'humeur du pâtissier

Pâtisseries vitrine 6.-

Assiette de fromages 13.-

Assiette de gruyère caramel AOP 14.-

20 mois d'affinage

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