



# 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.-

---





## “LE PETIT CHASSEUR”

58.-

**Velouté aux bolets**

\*\*\*

**Civet de cerf grand-mère**

Garniture de chasse, spätzli maison

\*\*\*

**Balade en forêt**

## “LE CHASSEUR PASSIONNÉ”

110.-

**Crème de courge et miel de la Gruyère**

\*\*\*

**Terrine maison**

Sanglier, foie gras, chutney de coings

\*\*\*

**Raviolis maison aux bolets**

\*\*\*

**Sorbet cassis**

\*\*\*

**Médaille de chevreuil**

Garniture de chasse, spätzli maison

\*\*\*

**Assiette de gruyère caramel AOP**

\*\*\*

**Douceur à la pomme verte**



## 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

**Pavé de sandre aux chanterelles et jus cassis** 38.-

Mousseline de racine de persil, légumes du moment

**Comme une oreille d'éléphant** 33.-

Escalope de porc pané, pommes frites



## LES ENTRÉES

### “COUPS DE CŒUR DU CHEF

---

**Crème de courge et miel de la Gruyère** 12.-

**Velouté aux bolets** 14.-

**Terrine maison** 18.-

Sanglier, foie gras, chutney de coings

**Carpaccio de cerf** 20.-

Huile au citron, terre de bolets

**Finger de chevreuil** 23.-

Chevreuil en tartare, croustillant de pomme de terre,  
mayonnaise au sirop d'érable

## LES PLATS

### “COUPS DE CŒUR DU CHEF

---

**Burger de chasse “cerf”** 33.-

Bun à la graine de courge, burger de cerf, pickles

**Raviolis maison aux bolets** 31.-

et son bouillon corsé

**Civet de cerf grand-mère** 34.-

Garniture chasse, spätzli maison

**Médailon de chevreuil** 52.-

Garniture chasse, spätzli maison

**Comme un Parmentier** 36.-

Lièvre confit, mousseline de racine de persil

**Selle de chevreuil en 2 services** 69.- / personne

Garniture chasse - Pour 2 personnes



## 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