



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 100.-

Chambre Supérieure Cocooning dès 120.-

Junior Suite Privilège dès 180.-





LES ENTRÉES INCONTOURNABLES

Petit bouquet de salade verte 6.-   

Salade du Maraîcher 15.-   

Salade César 13.50 / 20.-

Poulet basse température au miel et herbes, œuf parfait, croûtons, copeaux de parmesan

Salade du Tonno 16.- / 24.-

Œuf parfait, chips de lard sec, croûtons

Malakoff au gruyère et vacherin AOP 13.-

Salade croquante

POUR LES PETITS

Filet de poulet pané maison 14.- 

Pommes frites, légumes de saison

Jusqu'à 12 ans



LES PLATS INCONTOURNABLES

Burger végétarien 28.- 

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 29.-

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 pain, pommes frites

Tartare de bœuf Angus (150gr) 35.-

Pain toasté, pommes frites, beurre



LES ENTRÉES

“COUPS DE CŒUR DU CHEF”

Mosaïque d’asperges 14.-   

Mayonnaise au citron, mousse de celeri rave

Potage d’orge perlée 13.-  

Orge soufflé, espuma de parmesan

Terrine maison 19.- 

Sanglier et foie gras

L’œuf frit 16.-


Asperges, céleri frit, émulsion au lard sec du valais

Finger de poule 21.-  

Riz venere soufflé, sauce vierge

LES PLATS

“COUPS DE CŒUR DU CHEF”

La féra 32.- 

Au cœur de citron, écume persil, mousse de céleri

Garniture du moment

(10 min de cuisson)

Suprêmes de caille rôtis 36.-  

Sauce au foie gras et balsamique blanc

Garniture du moment

Râble de lapin rôti 34.- 

Ail noir doux

Garniture du moment

Filet d’agneau à l’ail des ours 39.-  

Garniture du moment

Tagliatelles maison 28.- 

Al ragù



LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 12.- 

Promenade au potager 13.-

Cake carotte et gingembre, crémeux passion, granité carotte et passion

Macaron à la morille 14.- 

Bouillon de morilles, parfait glacé au café, crème diplomate au praliné

Banoffee revisité 13.-

Compotée de bananes, crème mascarpone vanillée, caramel dulce

Moelleux au chocolat 14.- 

Praliné sésame, crémeux chocolat et citron, glace vanille
(15 min de cuisson)

Dessert du moment 12.-

Selon l'humeur du pâtissier

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