



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

Salade d'été 16.- / 24.-

Saumon fumé, sérac, oignons

Salade de chèvre 16.- / 24.-

Chèvre pané, abricots, pistaches et pignons

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

Roastbeef froid 19.- / 30.- 

Bouquet de salade, sauce tartare, frites

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”

Tartare de thon et omble chevalier fumé 22.-

Aux fraises

Oeuf parfait aux chanterelles 17.-

Emulsion poulette, croustons de cuchaule

Ravioli au jaune d'oeuf coulant 19.-

Ricotta, truffe, épinard

LES PLATS

“COUPS DE CŒUR DU CHEF”

Pavé de sandre aux chanterelles 42.-

Fleurs de courgettes

Garniture du moment

Souris d'agneau au miel et cajun 39.-

Cuisson 6h


Garniture du moment

Grenadin de veau Ravigote 46.-

Garniture du moment




LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 12.- 

Citron en folie 13.-

Sorbet givré aux herbes, crème citron, sablé matcha

Douceur à la fraise et rhubarbe 14.- 

Crèmeux yaourt, bricelet, coulis rhubarbe et fraise

Profiterole vanille et caramel 13.-

Glace vanille, sauce caramel beurre salé, nougatine gruée de cacao et d'amande

Moelleux inspiration tiramisu 14.- 

Crèmeux mascarpone, gel café et amaretto, glace tiramisu
(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



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