



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

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”

Soupe à l'oignon et son toast 10.- 

Velouté Dubarry fumé au charbon Binchotan 13.-

Malakoff au gruyère et vacherin AOP 13.- 
Endives, noix et gel de pomme granny

Terrine de sanglier et foie gras 19.- 
Chutney d'ananas

Tatin de poireaux et Saint-Jacques 24.-
Gel ananas et basilic thaï

Lingotto de cigale de mer et homard 26.-
Estragon et wakamé

LES PLATS

“COUPS DE CŒUR DU CHEF”

Notre soupe de poisson 36.-
Rouille maison et toast (Poissons selon arrivages)

Paupiette de volaille “Pattes noires de la Gruyère” 35.-
Au limoncello et herbes fraîches
Lingot de pommes-de-terre

Poulpe grillé à la plancha 38.-
Tartare de mangue et coriandre, sauce coco et miso

Effiloché de paleron de bœuf confit 39.-
Jus aux éclats de truffe, crumble aux champignons
Mousse de pommes-de-terre

Tomahawk de bœuf pour 2 pers Env 1'000gr 60.-/pers
Sauce au poivre ou sauce café de Paris
Lingot de pommes-de-terre



LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 12.- 

Baklava revisité 13.-

Espuma pistache, croustillant phyllo, crémeux yogourt grec et girofle

Déclinaison d'agrumes 13.-

Mandarine givrée, crémeux thé Earl Grey, sauce chaude aux agrumes

Finger exotique 13.- 

Crémeux coco, streusel chocolat blanc, confit ananas-mangue, gel au rhum blanc

Moelleux au chocolat 14.- 

Sorbet poire, chantilly choco et poivre Timut, gel poire et poivre Timut (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