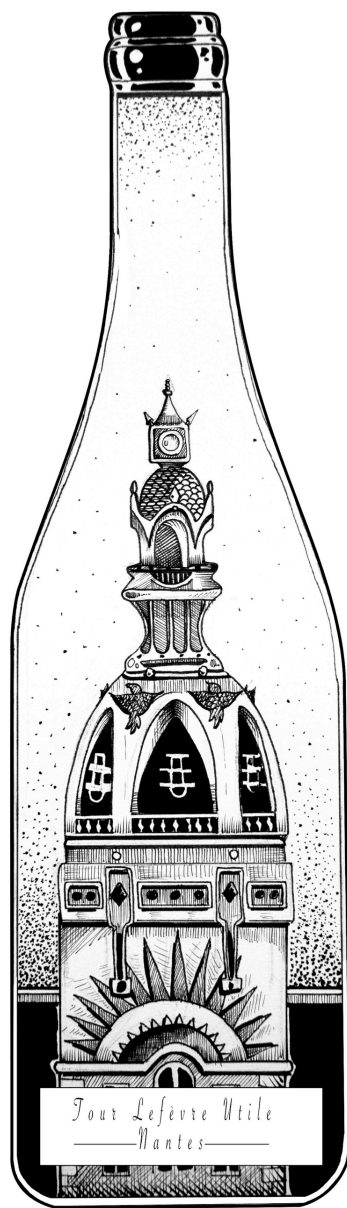


la fille du
TONNELIER

WINTER



172

BOISSONS & CAFÉS DE SPÉCIALITÉ

SUR PLACE OU À EMPORTER

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Espresso café de spécialité bio	2 €
Double espresso	3,5 €



BOISSONS LACTÉES - LATTE

Espresso noisette	3,5 €
Capuccino / Flat White	4 € / 4,9 €
Latte Macchiato	5,5 €
Latte Macchiato Caramel // Noisette // Cookie chocolat	5,7 €
Chocolat chaud Hot chocolate	5 €
Sirop / Lait végétal Plant-Based milk Coco ou avoine	+0,20€ / +0,5 €



Les cafés Lomi sont des **cafés de spécialité dits d'exception**. Ils représentent une infime partie du café produit dans le monde. Généralement, les plantations retenues ont participé à des concours nationaux et internationaux appelés "**Cup Of Excellence**", garants d'une qualité irréprochable.

We have selected speciality coffees from which are qualified "coffee of exception". They represent a very small part of the coffee production worldwide. In general, the selected plantations participate in international challenges called "Cup of Excellence" which certifies their irreproachable quality.

THÉS & INFUSIONS TEA & INFUSIONS

Thés et infusions

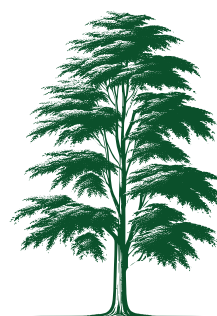
Sélection du moment	3,9 €
---------------------	-------

Nos Goûters

Moelleux chocolat, coulis spéculos et son crumble	5,5 €
Super cookie éclats de chocolat blanc et cranberry	4,5 €
Royal cheesecake, éclats de brownie au chocolat et caramel au beurre salé	6,5 €
Tarte noix de pécan, boule vanille	6,5 €

THÉ GLACÉ, SODAS & JUS ARTISANAUX

Sirop à l'eau 25cl	2,5 €
Diabolo 25cl	3,5 €
Thé glacé Maison 25cl	5,5 €
Orangina 25cl	3 €
Coca Cola / Coca cola zéro sucre 33CL	3 €
Limonade Artisanale Val de Rance, 25cl	3 €
Schorle jus de fruits avec ajout d'eau pétillante, 33cl <i>Citron gingembre, rhubarbe pimpante, pomme piquante</i>	4,2 €
Ginger beer, Bundaberg, 37,5cl - soda au gingembre sans alcool	5 €



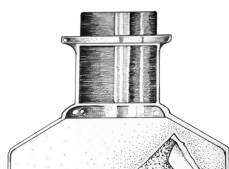
JUS DE FRUITS "L'ARBRE À JUS" 25 CL ORGANIC FRUIT JUICES

Pêche de vigne Abricot Bergeron Poire Williams Ananas	4,5 €
Jaune évasion bio (poire, pomme, orange, mangue, passion, banane, raisin)25cl Rouge velours bio (raisin grenade, framboise) 25cl	6,2 €
Orange sanguine bio de Sicile, Le Coq Toqué, 25cl Pomme Pulpée bio, Le Coq Toqué, 25cl / Pomme vanille bio / Pomme fraise bio	4,8 €

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Eau minérale Plancoët 50 cl/100cl	3 € / 5,5 €
Perrier 33 cl / Perrier Sirop - tranche	3 € / 3,5 €
Eau minérale pétillante Plancoët 50 cl/100cl	3 € / 5,5 €

Notre eau de carafe est filtrée par le système Berkey afin de vous assurer une qualité d'eau optimale.



BIÈRES À LA PRESSION

RETROUVEZ NOTRE SÉLECTION DE 6 BIÈRES PRESSION SUR NOTRE ÉCRAN. DISPONIBLES AUX FORMATS, 25CL, 33CL ET 50CL.

CETTE SÉLECTION CHANGE RÉGULIÈREMENT AFIN DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR UN MAXIMUM DE BRASSERIES.



NOS BIÈRES BOUTEILLES 33CL

PLUS DE 40 BIÈRES BOUTEILLES À DÉCOUVRIR AU BAR.
FAITES-VOUS CONSEILLER!

BIÈRES SANS GLUTEN ET SANS ALCOOL DISPONIBLES :)





VINS AU VERRE & BOUTEILLES

PROFITEZ D'UNE GRANDE SÉLECTION DE VINS AU VERRE.
CONSULTEZ-NOUS.

*Envie de partager une bouteille?
Demandez conseil à notre sommelier, choisissez une bouteille dans
notre univers cave et ajoutez-y 15€ de droit de bouchon (75CL) à son
prix à emporter et il n'y a plus qu'à déguster sur place!*



SPRITUEUX

200 RÉFÉRENCES POUR VOUS RÉGALER!

AU VERRE 4CL

SPRIT BAR:

WHISKIES
RHUMS
LIQUEURS
COGNACS
ARMAGNACS
DIGESTIFS
...



DEMANDEZ-NOUS CONSEIL

LES COCKTAILS

SPRITZ

9,9 €

Spritz (apérol, eau gazeuse, pétillant, tranche d'orange) 14cl

SPRITZ BIG WAVES

10 €

Apéritif artisanal Escale Belharra, eau gazeuse, pétillant, tranche d'orange) 14cl

GIN & TONIC, 15CL

Gin Brick bio

Organic craft gin

9 €

Gin Brockmans aux fruits rouges

9,5 €

Gin Lind and Lime agrumes

9,5 €

Gin Moon Harbour (Bordeaux) infusé au piment d'Espelette

9,9 €

Gin OrnaBrack granny smith, feuilles de menthe

9,9 €

Gin Tanqueray N°10 pamplemousse

8 €

Une vingtaine de gins au bar servis avec le tonic idéal pour vous faire découvrir l'univers incroyable du gin qui vous fera oublier le gordon's!

SCOTCH MALT WHISKY SOCIETY DÉGUSTATION DE 3 DRAMS

25 €/P

Dégustation de 3 whiskies single malts, brut de fûts. Éditions très limitées de la célèbre Scotch Malt Whisky Society.
3 x 2cl



BRAM'QUISE

9,9 €

Gin, crème de mûre, tonic, granité au citron, 20cl

MAUI

9,9 €

Rhum blanc, Rhum arrangé, jus d'ananas, jus de fraise, sirop spicy mango 19cl

NEGROFIZZ

8,9 €

Campari, Porto Rouge, Pétillant, 12cl

COSMOPOLITAN

10 €

Vodka, jus de cranberry, triple sec, jus de citron, 12cl

SAINT GERMAIN

9,9 €

Liqueur de Saint-Germain, Prosecco, Tonic, 13cl

MARGARITA

9,9 €

Tequila Blanco Volcan, triple sec, jus de citron vert, 7cl

PENICILLIN

12 €

Whisky tourbé, whisky non tourbé, sirop de miel, gingembre frais, citron jaune, 8cl

BLOODY MARY

12 €

Vodka, Jus de tomate, jus de citron, tabasco, sel de céleri, 17cl

CHÉRI COCO

12 €

Rhum Blanc, boules de crème glacée à la noix de coco, 18cl

MOSCOW MULE

9,9 €

Vodka, Jus de citron jaune, ginger beer, 16cl

ESPRESSO MARTINI

10 €

Vodka, liqueur de cacao blanc, café de spécialité maison Lomi, 12cl



LES MOCKTAILS

COCKTAILS SANS ALCOOL 0%

SUNSET

6,9 €

Infusion glacée au cassis, ginger beer, jus d'ananas, jus de citron jaune, 20cl

GREEN DAYS

6,9 €

Sirop de menthe, jus de citron jaune, nectar d'abricot, ginger beer, 20cl

SPICE GIRL

7,9 €

Nectar de fraise, sirop de basilic, Perrier, 30cl

VIRGIN SPRITZ BY NONA

8,9 €

Nona Spritz, tonic, tranche d'orange, 18cl

COSMOPOLITANIE

7,9 €

Gin Cendres Wild 0.0% Jus de cranberry, jus de citron vert, jus d'orange 10cl



À PARTAGER

SAUCISSON SEC ARTISANAL

7 €

Nature ou recettes du moment.

SUR LE POUCE

Prix boutique +5 €

Une conserve artisanale au choix.
(végétale/poissons/viande)

LA CHICANDIER

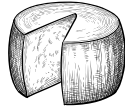
14 €

Assortiment de charcuteries fines
affinées.

PLATEAU DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS

24 €

Assortiment de 4 fromages affinés de
nos régions.



LA TRIOLOGIE

24 €

Assortiment de charcuteries fines &
fromages affinés

LA PETITE TRIOLOGIE

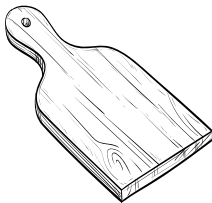
15 €

LA TAPAS



17 €

6 Bouchées croustillantes aubergines et
olives noires
4 Cream cheese Jalapeños
4 Samoussas chèvre épinards



LA PLANCHE DES COPAINS

39 €

Tartinables, charcuteries fines, olives,
rillettes artisanales, fromages affinés,
pickles.

*Patés, salted meats, olives, pickles, rillettes
and a selection of matured cheeses.*

ACCRAS DE MORUE À L'ANTILLAISE SAUCE SWEET CHILI

12 €



SAMOUSSAS AUX LÉGUMES CROQUANTS SAUCE SWEET CHILI

12 €

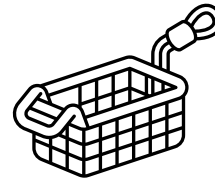


LA PLANCHE BASKET



15 €

4 Minis camemberts frits
4 Gyozas de poulet au Curry
4 Beignets de crevettes tempura



DÉGUSTATION 5 RHUMS OU 5 WHISKIES 49 €/P AVEC PLANCHE APÉRO À PARTAGER

À partir de 2 personnes. Au choix:

5 whiskies/rhums du Monde de 2cl chacun

5 whiskies français de 2cl chacun

5 whiskies irlandais de 2cl chacun

5 whiskies écossais de 2cl chacun

**5 whiskies or 5 rhums tasting (from 2 people) with its
savory board to share.**

MENU

Plats

Formule MD10 Servie le Midi en moins de 10 minutes!

FORMULE DU JOUR

16,9 €

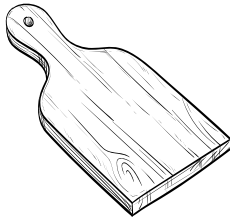
Planche individuelle comprenant:

Entrée du jour

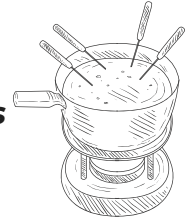
Tartine gourmande et généreuse

Dessert du moment

*Disponible en version végétarienne



LA Fondue !!! À partir de 2 personnes



FONDUE SUISSE

23 € /P

Gruyère & Vacherin Fribourgeois,
servie avec son mesclun.

Supplément charcuteries affinées

8 € /P

Supplément pommes de terre

5,5 € /P

LA CROZIFLETTE

18,5 €

Gratin de pâtes au sarrasin onctueux garni de
crème, de reblochon fermier et de lard paysan
de Savoie. Servie avec son mesclun.

LA TARTIFLETTE

18,5 €

Pommes de terre, Reblochon fermier gratiné
et lard paysan de Savoie. Servie avec son
mesclun.



LASAGNE AU SAUMON

19 €

Lasagne de Saumon fumé, semoule bio
saumon Bomlo. Le Saumon Bomlo est ferme
et juteux, avec une chair rose foncée et une
texture dense. Cette texture est due au fait
que le saumon est élevé dans des eaux
froides et propres de Norvège, ce qui permet
au poisson de développer une chair de haute
qualité. Mesclun.



LASAGNE DE BOEUF CHAROLAIS

19 €

Lasagne de Bœuf Charolais, semoule bio et
béchamel au lait cru et fromage Abondance
AOP. Mesclun.

DESSERTS

MOELLEUX CHOCOLAT



5,5 €

SUPER COOKIE CHOCOLAT BLANC CRANBERRY

4,5 €

ROYAL CHEESECAKE, ÉCLATS DE GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET CAMEL AU BEURRE AU SALÉ

6,5 €

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

13 €

TARTE NOIX DE PÉCAN ET BOULE VANILLE

6,5 €



SUIVEZ-NOUS!



Instagram

@LAFILLEDUTONNELIER



LA FILLE DU TONNELIER

Ici pas de place au hasard, tout nos produits sont sourcés avec soin pour vous apporter le meilleur de notre sélection ! Du café de spécialité, aux vins, bières artisanales, boissons sans alcool et autres délicieux nectars, toutes nos pépites ont leur raison d'être! Notre équipe se fera un vrai plaisir de vous conseiller pour que votre expérience dans notre maison de convivialité soit un vrai succès !

Our products are selected with great care to bring you the best experience!

From speciality coffees, Wines, Craft beers, soft drinks to other delicious drinks, everything is here for a reason! Our team will be delighted to advice you to bring you the best experience!

Nos cafés Lomi sont des cafés de spécialité dits d'exception. Ils représentent une infime partie du café produit dans le monde. Généralement, les plantations retenues ont participé à des concours nationaux et internationaux appelés "Cup of Excellence" garants d'une qualité irréprochable.

We have selected speciality coffees which are qualified "coffees of exception". They represent a very small part of the coffee production worldwide. In general, the selected plantations participate in international challenges called " Cup of Excellence" which certifies their irreprouchable quality.

Nous vous souhaitons une excellente expérience
chez La Fille du Tonnelier où que vous soyez!



**RETROUVEZ-NOUS EN HAUTE-SAVOIE
DANS LE DOMAINE SKIABLE DES PORTES DU SOLEIL**

**LA FILLE DU TONNELIER LES GETS
480 RUE DU CENTRE
74260 LES GETS**

@LAFILLEDUTONNELIER74

NOS PROCHAINS ÉVÉNEMENTS SUR WWW.LAFILLEDUTONNELIER.FR

la fille du
TONNELIER