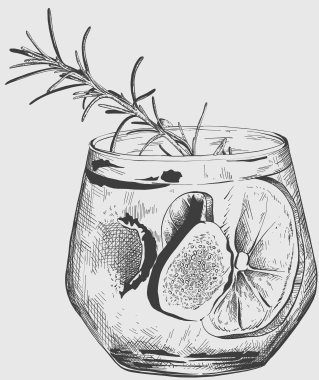


# la carte

## DES COCKTAILS

DU TONNELET



COLLINE INDIENNE

Gin Bombay Saphyre  
Citron vert  
Sucre de Canne  
Schweppes Tonic Collection

11.90€



LE TONNELET

Cointreau  
Citron vert  
Jus de pomme  
Cassis

11.90€



ARMÉE ROSE

Vodka  
Fraise  
Menthe  
Schweppes Tonic Hibiscus

10.90€



MONTAGNE ITALIENNE

Martini Vibrante NA  
Orange  
Schweppes Tonic Collection

8.90€

MAIS DES CLASSIQUES AUSSI...



LE MOJITO (ROYAL)  
LA PINA COLADA  
L'APÉROL SPTRIZ  
LE WHITE LADY  
LE TOM COLLINS  
NEGRONI  
MARGARITA  
TEQUILA SUNRISE

10.90€



# LE TONNELLET

## BRASSERIE-RESTAURANT

### SOFTS

<b>Coca</b> / Coca Zéro	2.90€
<b>Spa</b> Reine / Intense 25cl	2.70€
Spa Reine / Intense 50cl	4.90€
Spa Citron / Orange	3.10€
<b>Royal Bliss</b> Tonic / Agrumes	3.90€
<b>Schweppes</b> Premium Tonic, Pink Pepper & Hibiscus	4.70€
<b>FuzeTea</b> Citron / Pêche	3.20€
<b>Minute Maid</b> Orange / Pomme / Multi fruits	3.90€
Liégeois	4.10€
Supplément Sirop	1.00€


### APÉRITIFS

Apéritif Maison	12.00€
Apérol Spritz	9.90€
Hugo	10.90€
Mojito	9.90€
Mojito Fraise ( <i>en saison</i> )	10.90€
Coupe de Cava Premium	7.90€
Vodka Fraise Maison ( <i>en saison</i> )	9.90€
Martini Blanc / Rouge	6.50€
Campari Nature	6.50€
Campari Orange	9.10€
Pisang Orange	8.10€
Pineau des Charentes	6.40€
Porto Blanc / Rouge	6.60€
Picon Vin Blanc	6.70€
Picon Bière	6.20€
Picon Vin Blanc Grenadine	6.90€
Ricard	4.10€
Kir	4.90€
Kir Royal	8.50€

### BIÈRES AU FÛT

	25cl	33cl	50cl
Jupiler	2.90€	3.90€	5.40€
Tango/Mazout	3.10€	4.10€	5.70€
Half	3.40€	4.40€	5.90€
Scotch CTS	3.90€	4.70€	7.20€
Bobeline Triple	4.50€	5.90€	8.20€
Peak Triple	4.90€	5.90€	8.20€
Val Dieu Triple	4.90€	5.90€	8.20€

### BIÈRES EN BOUTEILLE

Leffe Blonde 0%	4.50€
Leffe Blonde 	4.90€
Elfique Ambrée	5.90€
Duvel	5.60€
Hoegarden Blanche	3.80€
Hoegarden Rosée	3.90€
Sparsa Triple	5.90€
Peak IPA	5.60€

### APÉRITIFS SANS ALCOOL

Martini Blanc / Rouge	5.90€
Pisang Orange	4.90€
Campari Orange	5.10€

### SUPLÉMENTS



Softs	2.00€
Jus d'orange	2.30€
Schweppes Tonic Premium	3.00€



# LE TONNELLET

## BRASSERIE-RESTAURANT

### GIN'S TO

Gin Joe  Malmedy	10.90€
<i>Hibiscus, Acacia &amp; Cardamone</i>	
B-GIN  Verviers	10.90€
<i>Framboise</i>	
Gin Bombay Sapphire	7.90€
Gin Hendrick's	9.90€

### SCHWEPPE'S TONIC PREMIUM

Premium Tonic	4.00€
Premium Hibiscus	4.00€
Premium Pink Pepper	4.00€

### VINS DE LA MAISON

Verre de vin Blanc <i>Chardonnay</i>	4.90€
Verre de vin Rouge <i>Montevino</i>	4.90€
Verre de vin Rosé <i>Merlot</i>	4.90€
Verre de vin Blanc Moelleux	6.20€
1/4L vin Blanc, Rouge, Rosé	9.50€
1/2L vin Blanc, Rouge, Rosé	17.90€
1L vin Blanc, Rouge, Rosé	23.90€
Vin au verre de sélection	8.90€

### ALCOOLS

Peket	3.90€
Rhum Pablo ( <i>Caramel ou vanille-ananas</i> )	9.90€
Bacardi Blanc/Brun	7.10€
J&B Scotch Whisky	7.20€
Jack Daniel's	7.30€
Calvados	7.20€
Grappa	7.20€
Bailey's	7.20€
Cointreau	7.20€
Amaretto	7.20€
Poire Williams	7.20€
Poire Co	7.40€
Elixir de Spa	7.30€
Cognac	7.20€
Vodka	5.80€

### BOISSONS CHAUDES

Café / Déca 	2.90€
Expresso	2.90€
Cappuccino Mousse de lait	3.90€
Cappuccino Chantilly	3.90€
Lait Russe	3.10€
Latte Macchiato	4.50€
Latte Macchiato aromatisé ( <i>Noisette, caramel, spéculoos</i> )	4.90€
Chocolat Chaud Maison <i>Callebaut</i>	3.90€
Chocolat Viennois	4.50€
Thé Bio	4.50€
Irish-Italian-French-Bailey's Coffee	9.90€

### BOITE À THÉS BIO 4.50€

*Citron, Camomille, Menthe, Fruits Rouges,  
Earl Grey, Violette, Pop Corn & Amades, Jasmin,  
Pierre Legrand Noir, Vanille.*

Latte glacé

**4.40€**

Latte framboise  
glacé

**5.20€**



# LE TONNELET

## BRASSERIE-RESTAURANT

### ENTRÉES

	ENT.	PLAT
Potage du jour <i>(en saison)</i>	8.50€	- 
<i>Servis avec pain &amp; croutons.</i>		
Carpaccio de Bœuf	18.90€	24.90€
<i>Roquette, balsamique, champignons, tomates séchées &amp; Padano.</i>		
Scampis Crème Ail	19.90€	23.90€
Tomate Mozzarella	12.90€	18.90€
Tartare de Saumon	14.90€	21.90€

### TAPAS À PARTAGER

Planche du Tonnelet	33.90€
Planche du Berger	22.90€ 
Planche Charcuteries & Fromages	25.90€
Nachos	8.90€
Camembert dans son Caquelon	18.90€ 
<i>Servis avec pomme de terre, salade &amp; pain</i>	


### CROQUETTES

	2PC	3PC
Au Fromage "Le Sarté"	15.90€	21.90€ 
A la Truite d'Ondeval	19.90€	24.90€
Fagnarde <i>(jambon &amp; champignon)</i>	17.90€	21.90€
Trio de Croquettes	22.90€	

### CROQUES

Croque Monsieur	10.50€
Croque Madame	11.50€
Croque Bolo	14.50€
Croque Forestier <i>(Sauce crème, champignons &amp; lardons)</i>	14.50€
<i>Supplément double croque</i>	+ 4.00€

### PÂTES

Pâtes à la Bolognaise	16.90€
Pâtes à la Truffe & Coppa	25.90€
Pâtes Toscanes 	17.90€
Pâtes Forestières	19.90€
Pâtes sautées aux Langoustines	22.90€
Pâtes à l'Arrabiata	19.90€

### CLASSIQUES

Boulets à la Liégeoise	18.90€
Filet Américain Minute	21.90€
Bouchée à la Reine	18.90€
Tagliata de Bœuf	26.90€
<i>Roquette, balsamique, champignons, tomates séchées, Truffe &amp; Padano.</i>	
Spares-Ribs	25.90€

### VIANDES SUR PIERRE

Pavé de Bœuf (250gr)	27.90€
Mixte de Viandes	31.90€
<i>Boeuf, Agneau &amp; Poulet</i>	
Côte à l'Os (Min 2p.)	<i>Prix selon le marché</i>
Brochette de Gambas & ses trois sauces	32.90€
Côtes d'Agneau grillée à l'ail	26.90€
<b>Supplément Sauce Chaude</b>	2.00€
<i>Champignons, Béarnaise ou Poivre</i>	
<b>Supplément Sauce Froide</b>	1.00€
<i>Tartare, Cocktail, Pepper &amp; Bicky</i>	



En cas d'allergie, veuillez vous adresser à la responsable (Lemarcotte Anaïs)

# LE TONNELET

## BRASSERIE-RESTAURANT

### CÔTÉ MONTAGNE

Fondue au Fromage & sa charcuterie (en saison) 27.90€/PP

Salade & Pain

Camembert dans son Caquelon 18.90€ 

Pommes de terre grenaille, pain & salade

### SALADES

Scampis 23.90€

Jus de citron vert & balsamique, tomates & dés de pomme.

La César 18.90€

Huile de sésame, oignons, tomates, concombre, anchois & Parmesan.

Tonnelet 25.90€

Gambas grillées, thon, saumon fumé, œufs, melon & jambon de parme.

Frisée aux lardons 18.90€

Crème, vinaigre de framboise & œuf sur le plat.

Chèvre-Chaud 20.90€

Miel, Chèvre-chaud & dés de pommes.

### POISSONS

Dos de saumon à l'Estragon 28.90€

Truite aux Amandes 28.90€

Truite Meunière 26.90€

**Tous nos poissons sont servis avec salade ou légumes chauds.**



En cas d'allergie, veuillez vous adresser à la responsable (Lemarcotte Anaïs)

### BURGERS

Cheeseburger 24.90€

Boeuf, Cheddar, salade, tomate, cornichon, oignons rouges, ketchup.

Bacon Burger 26.90€

Boeuf, bacon, Cheddar, salade, tomate, cornichon, oignons rouges, sauce Bacon.

Chicken Burger 24.90€

Chicken Donuts, salade, tomate, cornichon, mayonnaise aux fines herbes

### ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grenaille, pommes frites, pommes croquettes, pâtes ou riz.



### DESSERTS

Moelleux au Chocolat, Gl. vanille 10.90€

Crème brûlée 8.90€

Café gourmand 8.90€

Thé gourmand 9.90€

Café Liégeois 9.90€

Expresso, Gl. vanille & Bailey's

Mousse au Chocolat 8.90€

Coupe Sorbet 9.90€

Dame Blanche 8.50€

Dame Noire 8.50€

Brésilienne 8.90€

Banana Split 9.90€

Coupe enfant 1 boule & chantilly 3.30€

Coupe enfant 2 boules & chantilly 4.50€

# La cave à vin du Tonnelet

## VINS BLANCS

Casse-croûte du château Maris

**PAYS D'OC | Cépage(s) : Grenache-Viognier**



*Un vin blanc fruité et délicat. Il s'ouvre sur un nez très floral, aux notes de fruits jaunes et de vanille. Bien équilibré en bouche, sur des notes de fruits mûrs comme la pomme. Il persiste sur une finale minérale et bien vive...*

26 €

Pinot Gris Balthazar Fry

**ALSACE | Cépage(s) : 100% Pinot Gris**

*Arômes de bois clair, très légèrement fumés. En bouche, ce vin se montre riche et rond avec une longue finale.*

32€

Touraine Sauvignon Domaine Pierre Chainier

**LOIRE | Cépage(s) : 100% Sauvignon Blanc**

*La robe est d'une belle couleur jaune pâle avec des reflets vert argentés. Ce Sauvignon blanc dégage des arômes de citron et de fruits exotiques. Rond et aromatique en bouche, il offre un bel équilibre.*

28€

## VINS ROUGES

Casse-Croûte du Château Maris



**PAYS D'OC | Cépage(s) : Merlot / Syrah**

*Vin plein d'un rouge intense. Bouquet complexe aux arômes de fruits mûrs et d'épices. La finale est gorgée de doux tannins.*

26€

Saumur Champigny Domaine des Champs Fleuris

**LOIRE | Cépage(s) : 100% Cabernet Franc**

*Au nez, des arômes de fruits rouges et de confiture se mêlent aux notes douces et épicées du bois. En bouche, un vin équilibré avec des tanins agréables. Une douce évidence.*

32€

San Giorgio Sentieri Infiniti Primitivo

**POUILLES | Cépage(s) : 100% Primitivo**

*Des arômes d'épices et de moka. Des saveurs intenses de prunes et de chocolat, des tanins riches, présence de moka vanillé avec une finale persistante.*

28€

Château Andron - Médoc

**BORDEAUX | Cépage(s) : Merlot / Cabernet Sauvignon / Petit Verdot**

*Nez intense de fruits noirs aux notes poivrées. Une bouche structurée, croquante pour un vin tout en finesse et en élégance.*

26€

## VINS ROSÉS

Cap Gris

**PAYS D'OC | Cépage(s) : 100% Grenache**

*Vin à la robe couleur pêche et aux arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de groseilles à maquereau. Vin très fruité et rafraîchissant, doté d'acides équilibrés. Un vin d'été...*

28€

Côtes de Provence Artalia 30 €

**PROVENCE | Cépage(s) : Grenache / Cinsault / Syrah**

*Une robe couleur litchi. Des arômes de fruits blancs, des effluves iodées, rappelant la minéralité du terroir. Une élégance aux notes florales, avec une pointe d'épice. Une attaque franche, tout en finesse, et en équilibre, entre complexité et générosité. Un beau Provence !*

30€

# Tea Room

De 14h30 à 18h

## Gaufres

Gaufre au sucre	5.50€
Gaufre au Chocolat chaud Maison	6.50€
Gaufre Sibérienne	9.20€
<b>Gl. vanille, chocolat chaud &amp; chantilly</b>	
Gaufre Brésilienne	9.20€
<b>Gl. vanille, éclats de noisettes, caramel &amp; chantilly</b>	
Gaufre aux Fruits Rouges	9.50€

## Crêpes

Crêpe au sucre	5.10€
Crêpe au Chocolat chaud Maison	6.30€
Crêpe Sibérienne	8.10€
<b>Gl. vanille, chocolat chaud &amp; chantilly</b>	
Crêpe Brésilienne	8.10€
<b>Gl. vanille, éclats de noisettes, caramel &amp; chantilly</b>	
Crêpe Chantilly	5.50€
Crêpe Banane	
<b>Gl. vanille, banane, chocolat chaud &amp; chantilly</b>	8.50€
Crêpe aux Fruits rouges	8.90€

## Glaces & Desserts

Moelleux au Chocolat, Gl. vanille	10.90€
Crème brûlée	8.90€
Café gourmand (ou thé +1.00€)	8.90€
Café Liégeois	9.90€
Mousse au chocolat	8.90€
Coupe Sorbet (en saison)	9.90€
Dame Blanche/noire	8.50€
Brésilienne	8.90€
Banana Split	9.90€
Coupe enfant 1 boule + chantilly	3.30€
Coupe enfant 2 boules + chantilly	4.50€

