




Les Entrées Incontournables

Petit Bouquet de Salade 	6.-
Salade du Maraîcher 	9.5 / 15.-
Ribollita Maison <i>Vegan</i> Pain, Carottes, Céleri, Choux, Haricots Coco	9.5 / 14.-
Salade du Tonno 	15.- / 23.-
Œuf Parfait, Chips de Gruyère, Crudités	
Croûte aux Champignons	15.- / 22.-

Pour les Petits

Filet de Poulet Pané Maison	14.-
Pommes Frites, Légumes de Saison (jusqu'à 12 ans)	

Les Incontournables

Burger Végétarien 	29.-
Steak de Tofu aux Parfums du Sud, Pain à la Betterave, Oignons Confits, Vieux Vacherin AOP, Tomate, Salade, Pickles, Moutarde de Bénichon	
Burger du Tonno	29.50
Steak haché de Bœuf Maison, Pain Cuchaule AOP, Oignons Confits, Vieux Vacherin AOP, Tomate, Salade, Pickles, Moutarde de Bénichon	
Entrecôte de Bœuf Simmental	44.-
Sauce au Poivre, Pommes Frites Garniture du Moment	
Tagliata de Bœuf Simmental	41.-
Roquette, Parmesan, Pignons, Pommes Frites	
Tartare de Bœuf Angus (150gr)	35.-
Pain Toasté, Pommes Frites, Beurre	

Le Petit Menu

L'Œuf Parfait	67.-
Kadaïf, Bouillon au Thé Fumé, Lard de Colonata	

Mosaïque de Sole à l'Ail Noir	
Sauce Crème et Persil	

Dessert du Moment	

Le Menu Gourmand

Dès 2 pers 88.-

Terrine Maison

L'Œuf Parfait
Kadaïf, Bouillon au Thé Fumé, Lard de Colonata

Mosaïque de Sole à l'Ail Noir
Sauce Crème et Persil

Agneau en Croûte de Genièvre
Lingot de Pommes-de-Terre, Légumes de Saison

Gruyère Caramel

Citron
Pistache, Sésame Noir

Les Entrées Coups de Cœur du Chef

L'Œuf Parfait Kadaïf, Bouillon au Thé Fumé, Lard de Colonata	14.-
Terrine Maison	18.-
Poêlée de Coques Selon Arrivage	18.-
Bisque de Crevettes Grises Pain Rochois, Rouille	19.-
Langoustine Snackée Teriyaki Cannelloni de Betterave et Chou Wakamé	21.-

Les Coups de Cœur du Chef

Risotto au Pesto de Blettes  Citron Bio Confit	29.-
Agneau en Croûte de Genièvre Lingot de Pommes-de-Terre, Légumes de Saison (15 min de cuisson)	42.-
Roulade de Caille Farcie Jus au Porto Blanc Lingot de Pommes-de-Terre, Légumes de saison (12 min de cuisson)	37.-
Jarret de Porc de la Gruyère Braisé 5h Finger à la Rave et Pommes Granny (15 min de cuisson)	35.-
Mosaïque de Sole à l'Ail Noir Sauce Crème et Persil (10 min de cuisson)	44.-

Les Desserts

Dessert du Moment	12.-
Citron  Pistache, Sésame Noir	13.-
Chocolat Cacahuètes, Banane, Piment	13.-
Poire - Marron   Thym, Genépi	13.-
Cacao  Moelleux au Chocolat, Caramel, Balsamique (16 min de cuisson)	14.-
Assiette de Fromages	13.-
Assiette de Gruyère Caramel 38 Mois d'Affinage	14.-

Nos collaborateurs sont à votre écoute en cas d'allergies ou d'intolérances

TVA 7.7% & service inclus

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