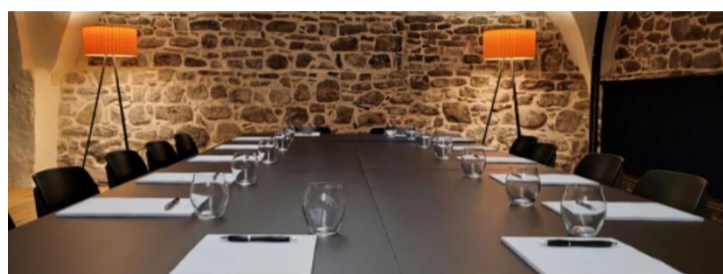


POUR TOUS VOS ÉVÈNÈMENTS VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE
SALLE « LA DÉSALPE »



@le-tonnelier


TONNELIER
HÔTEL BRASSERIE DEPUIS 1780

VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE SALLE " LA DÉSALPE"
POUR TOUS VOS SÉMINAIRES, BANQUETS,
ÉVÈNÈMENTS

RÉSERVATION
AU 026 564 64 64
info@le-tonnelier.ch



POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, PENSEZ À OFFRIR UN
REPAS OU UNE NUITÉE AU TONNELIER



HÔTEL LE TONNELIER
BULLE

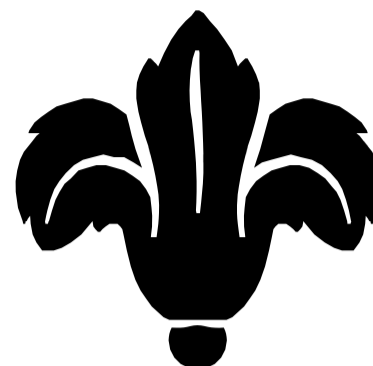
***.-

BON-CADEAU

N°XX

VALABLE À PARTIR DE: 01.06.2021

LE TONNELIER, GRAND-RUE 31, 1630 BULLE
026 564 64 64
INFO@LE-TONNELIER.CH



CARTE DES METS

MENU DÉGUSTATION

AMUSE BOUCHE

~

VELOUTÉ AUX RACINES DE PERSIL

POUDRE DE TRUFFE NOIRE

~

GRAVELAX DE SAUMON

~

GRANITÉ DE POMME & FENOUIL

~

MAGRET DE CANARD COLVERT
À L'ORANGE

~

QUELQUES LAMELLES DE GRUYÈRE
CARMEL

~

PENCHANT EXOTIQUE

pers./100.-

NOS INCONTOURNABLES

PETIT BOUQUET DE SALADE 6.-

SALADE DU MARAÎCHER 9.50/15.-

SALADE GRUÉRIENNE 12.-/19.-
ŒUF PARFAIT, CROUTONS, LARD, GRUYÈRE

SALADE DU TONNO 15.-/23.-
TERRINE MAISON, MAGRET DE CANARD FUMÉ,
BLEU DE LA GRUYERE

CROÛTE AUX CHAMPIGNONS 15.-/ 22.-

BURGER DU TONNO 28.-
STEAK HÂCHÉ DE BŒUF MAISON, OIGNONS CONFITS, PAIN
CUCHAULE, VIEUX VACHERIN, TOMATE, SALADE, PICKLES,
MOUTARDE DE BÉNICHON

TARTARE DE BŒUF « ANGUS »
SELON LE CHEF (150GR) 33.-
PAIN TOASTÉ, POMMES FRITES, BEURRE

ENTRECÔTE DE BŒUF SIMMENTAL
RASSIE SUR OS (220GR) 35.-
SAUCE AU POIVRE, POMMES FRITES, LÉGUMES DE SAISON

FILET DE POULET PANÉ MAISON 14.-
POMMES FRITES, LÉGUMES DE SAISON (JUSQU'À 12 ANS)

DESSERTS

CRÈME BRULÉE MANDARINE 9.-
CROUTON DE BISCÔME

BABA AU RHUM & ANANAS 11.-

MOELLEUX AU CHOCOLAT 12.-
FRUITS EXOTIQUES, SORBET MANGUE
SANS GLUTEN (15MIN DE CUISSON)

VERRINE TROIS CHOCOLATS 12.-
CROUSTILLANT & MOUSSE CHOCOLAT CHAUD

TARTELETTE NOIX DE COCO 14.-
CHOCOLAT NOIR, LIQUEUR COCO

PENCHANT EXOTIQUE 16.-
FRUITS EXOTIQUES

LES COUPS DE CŒUR DU CHEF

ENTRÉES

VELOUTÉ AUX RACINES DE PERSIL 12.-
CRÈME, POUDRE DE TRUFFE NOIRE

ŒUF BASSE TEMPÉRATURE 14.-
AUBERGINE, ÉMULSION DE FOIE GRAS,
FEUILLANTINE & POUDRE DE SAUGE

ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLÉ 16.-
AUX POMMES, EPINARDS ET SON EMULSION FOIE GRAS

GRAVELAX DE SAUMON MAISON 17.-
À LA BETTERAVE & PANNA COTTA AU RAIFORT

TERRINE DE FOIE GRAS « MAISON » 18.-
ET SON CHUTNEY

PLATS

CARRÉ DE PORC DE LA GRUYERE 28.-
(15MIN DE CUISSON)

MAGRET DE CANARD COLVERT 35.-
À L'ORANGE (15MIN DE CUISSON)

SOURIS D'AGNEAU 36.-
AUX ÉPICES DOUCES

CIGALES DE MER AU YUZU 42.-

THON MI-CUIT, RÉDUCTION DE BISQUE 45.-

NOS METS SONT SERVIS AVEC
MOUSSEUX DE POMMES DE TERRE & GARNITURE DE LÉGUMES DU
MOMENT

PETIT MENU DÉGUSTATION

AMUSE BOUCHE

~

ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLÉ

~

MAGRET DE CANARD COLVERT

~

PENCHANT EXOTIQUE

pers./64.-

NOS COLLABORATEURS SONT À VOTRE
ÉCOUTE EN CAS D'ALLERGIE OU
D'INTOLÉRANCE

TVA (7.7%) & SERVICE INCLUS