

Les Tonneliers

Entrées

<i>Foie Gras Maison</i>	23,00 €
<i>Gravelax de Saumon</i>	18,00 €
<i>Escargots de Bourgogne</i> <i>Assiette de 12 escargots, beurre persillé</i>	16,20 €
<i>Crevettes fraîches</i> <i>Sauce Cocktail</i>	16,40 €
<i>Salade César</i> <i>Salade verte, tomate, poulet, pignons, parmesan, sauce César</i>	15,80 €
<i>Salade de Chèvre chaud</i> <i>Salade verte, tomate, croutons, noix, chèvre au four</i>	14,70 €
<i>Œufs Mimosa</i> <i>Salade verte, œufs durs, mayonnaise</i>	11,20 €

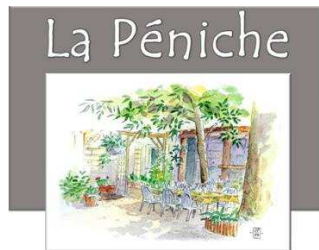
Plats

accompagnés de garniture - Viandes (CEE)

<i>Plat du Patron</i> <i>Selon Arrivage</i>	<i>Voir l'ardoise</i>
<i>Filet de Poulet, sauce Forestière</i>	16,80 €
<i>Cassoulet</i> <i>Au confit de canard, gratiné au feu de bois et sa salade verte</i>	17,30 €
<i>Tartare de bœuf</i> <i>Bœuf Haché frais 250g - Sauce préparée devant vous</i>	23,50 €
<i>Magret de Canard</i>	19,60 €
<i>Filet de Bœuf Charolais 200g</i>	28,50 €
<i>Sauce au choix :</i> <i>Roquefort, ou Poivre noir</i>	2,90 €
<i>Filet de Saumon</i> <i>Beurre citronné</i>	16,80 €
<i>Seiche à la Plancha en Persillade</i>	18,90 €
<i>Gambas flambées au cognac</i>	19,20 €

Fromages ou Desserts

<i>Faisselle à la crème fraîche</i>	5,80 €
<i>Ronde de Chèvres</i> <i>Domaine de Vieulac - Fromages Bio</i>	6,50 €
<i>Crème Catalane</i>	6,80 €
<i>Mi-cuit au chocolat</i>	7,20 €
<i>Tarte aux pommes</i>	6,50 €
<i>Douceur des Iles</i>	7,80 €
<i>Soufflé glacé au Grand Marnier</i>	8,50 €
<i>Café Gourmand</i>	9,20 €



La Péniche



Les Tonneliers

Menu

29,00 €

Entrées

Foie Gras Maison

ou Gravelax de Saumon

ou Salade de Chèvre chaud
Salade verte, tomate, croutons, noix, chèvre au four

Plats

accompagnés de garniture - Viandes (CEE)

Seiche à la Plancha en Persillade

ou Gambas flambées au cognac

ou Magret de Canard

Fromages ou Desserts

Ronde de Chèvres

Domaine de Vieulac - Fromages Bio

ou Crème Catalane

ou Mi-cuit au chocolat

ou Douceur des Iles

Formule du Midi

Non servie le Dimanche et les jours fériés

18,00 €

Entrées

Œufs Mimosa

Salade verte, œufs durs, mayonnaise

ou Crevettes fraîches

Sauce Cocktail

Plats

accompagnés de garniture - Viandes (CEE)

Filet de Saumon

Beurre citronné

ou Filet de Poulet, sauce Forestière

Fromages ou Desserts

Faisselle à la crème fraîche

ou Tarte aux pommes

Menu Enfant

Moins de 10 ans

10,00 €

Plats

accompagnés de garniture - Viandes (CEE)

Pavé de Saumon

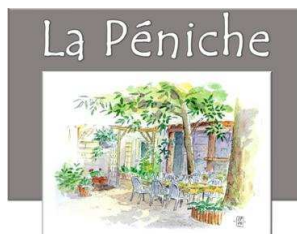
ou Poulet Pané Maison

Fromages ou Desserts

Compote ou Petit pot glacé

Pizzas
Cuites au four à bois

4 fromages	13,90€
<i>Tomate, chèvre, roquefort, parmesan, mozzarella, emmental</i>	
Bergère	13,90€
<i>Crème fraîche, jambon, chèvre, olives, mozzarella, emmental</i>	
Catalane	13,90€
<i>Tomate, chorizo, merguez, poivrons, mozzarella, emmental</i>	
Dylan	13,90€
<i>Tomate, chèvre, miel, noix, mozzarella, emmental</i>	
Fermière	15,00€
<i>Crème, poulet, oignon, olives, mozzarella, emmental, roquette, vinaigrette balsamique</i>	
Margherita	10,60€
<i>Tomate, mozzarella, emmental</i>	
Mini Pizza Margherita	6,60€
<i>Tomate, mozzarella, emmental</i>	
Napolitaine	12,80€
<i>Tomate, anchois, olives, mozzarella, emmental</i>	
Nordique	12,80€
<i>Crème fraîche, saumon, citron, mozzarella, emmental</i>	
Pastourelle	13,90€
<i>Tomate, magret, mozzarella, emmental, roquette, jambon Serrano, vinaigrette balsamique</i>	
Robin	15,00€
<i>Crème fraîche, jambon, chèvre, oignon, champignons, olives, mozzarella, emmental</i>	
Roma	15,00€
<i>Tomate, mozzarella di bufala, parmesan, olives, roquette, jambon Serrano, vinaigrette</i>	
Royale	12,80€
<i>Tomate, jambon, champignons, mozzarella, emmental</i>	
Rustique	13,90€
<i>Tomate, lardons, camembert, mozzarella, emmental, roquette, vinaigrette balsamique</i>	
Savoyarde	15,00€
<i>Crème fraîche, oignon, lardons, pommes de terre, reblochon, mozzarella, emmental</i>	
Végétarienne	15,00€
<i>Tomate, champignons, poivrons, courgettes, aubergines, persillade, mozzarella, emmental</i>	
Calzone	16,40€
<i>Choisissez une pizza ci-dessus servie en chausson avec un œuf</i>	
Supplément d'ingrédient	1,10€



Les Tonneliers

Starters

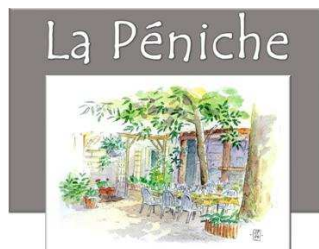
<i>Homemade Foie Gras</i>	23,00 €
<i>Salmon Gravelax</i>	18,00 €
<i>Burgundy snails</i> <i>Plate of 12 Snails, parsley butter</i>	16,20 €
<i>Fresh prawns, Cocktail sauce</i>	16,40 €
<i>Ceasar Salad</i> <i>Green salad, tomato, chicken, pine nuts, parmesan, Caesar sauce</i>	15,80 €
<i>Goat cheese salad</i> <i>Green salad, tomato, croutons, nuts, oven goat cheese</i>	14,70 €
<i>Mimosa Eggs</i> <i>Green salad, devilled eggs cold with mayonnaise mixed</i>	11,20 €

Main course *served with vegetable - Meat (Origine CEE)*

<i>Boss's choice</i> <i>According to delivery - See blackboard</i>	<i>Voir l'ardoise</i>
<i>Chicken Fillet, Forestière Sauce</i>	16,80 €
<i>Cassoulet with duck confit</i> <i>Cooked in wood oven, served with green salad</i>	17,30 €
<i>Beef tartar</i> <i>Fresh Ground beef 250g - sauce made in front of you</i>	23,50 €
<i>Duck Fillet</i>	19,60 €
<i>Charolais beef fillet 200g</i>	28,50 €
<i>Choice of sauce :</i> <i>Roquefort, or Black Pepper</i>	2,90 €
<i>Salmon fillet, Lemon butter</i>	16,80 €
<i>Grilled cuttlefish</i> <i>Garlic and parsley oil sauce</i>	18,90 €
<i>King prawns flambeed with cognac</i>	19,20 €

Cheese or Desserts

<i>Curd cheese</i>	5,80 €
<i>Assorted goat cheeses</i>	6,50 €
<i>Catalan cream</i>	6,80 €
<i>Semi-cooked chocolate cake</i>	7,20 €
<i>Apple tart</i>	6,50 €
<i>Fresh mango dessert</i> <i>Passion fruit coulis</i>	7,80 €
<i>Grand Marnier ice cream soufflé</i>	8,50 €
<i>Gourmet coffee</i> <i>Selection of small desserts</i>	9,20 €



La Péniche



Les Tonneliers

Menu

29,00 €

Starters

Homemade Foie Gras

or *Salmon Gravelax*

or *Goat cheese salad*

Green salad, tomato, croutons, nuts, oven goat cheese

Main course

served with vegetable - Meat (Origine CEE)

Grilled cuttlefish

Garlic and parsley oil sauce

or *King prawns flambeed with cognac*

or *Duck Fillet*

Cheese or Desserts

Assorted goat cheeses

or *Catalan cream*

or *Semi-cooked chocolate cake*

or *Fresh mango dessert*

Passion fruit coulis

Lunch Menu

Not served on Sunday and public holidays

18,00 €

Starters

Mimosa Eggs

Green salad, devilled eggs cold with mayonnaise mixed

or *Fresh prawns, Cocktail sauce*

Main course

served with vegetable - Meat (Origine CEE)

Salmon fillet, Lemon butter

or *Chicken Fillet, Forestière Sauce*

Cheese or Desserts

Curd cheese

or *Apple tart*

Kids Menu

Under 10 years old

10,00 €

Main course

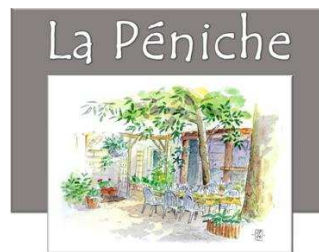
served with vegetable - Meat (Origine CEE)

Salmon fillet

or *Homemade Breaded Chicken*

Cheese or Desserts

Applesauce or Ice cream cup

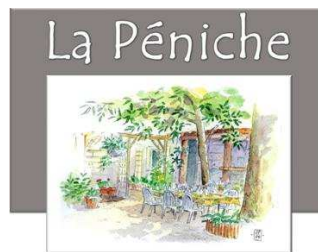


Les Tonneliers

Pizzas

Cooked in oak wood oven

4 cheese	13,90€
<i>Tomato, goat cheese, roquefort, parmesan, mozzarella, emmental</i>	
Shepherd	13,90€
<i>Cream, ham, goat cheese, olives, mozzarella, emmental</i>	
Catalan	13,90€
<i>Tomato, spanish sausage, spicy sausage, green peppers, mozzarella, emmental</i>	
Dylan	13,90€
<i>Tomato, goat cheese, honey, nuts, mozzarella, emmental</i>	
Farmer	15,00€
<i>Cream, chicken, onion, olives, mozzarella, emmental, arugula salad, balsamic dressing</i>	
Margherita	10,60€
<i>Tomato, mozzarella, emmental</i>	
Children Margherita Pizza	6,60€
<i>Tomato, mozzarella, emmental</i>	
Neapolitan	12,80€
<i>Tomato, anchovy, olives, mozzarella, emmental</i>	
Nordic	12,80€
<i>Cream, salmon, lemon, mozzarella, emmental</i>	
Pastourelle	13,90€
<i>Tomato, duck breast, mozzarella, emmental, arugula salad, Serrano ham, balsamic dressing</i>	
Robin	15,00€
<i>Cream, ham, goat cheese, onion, mushrooms, olives, mozzarella, emmental</i>	
Roma	15,00€
<i>Tomato, mozzarella di bufala, parmesan, olives, arugula salad, Serrano ham, dressing</i>	
Royal	12,80€
<i>Tomato, ham, mushrooms, mozzarella, emmental</i>	
Rustic	13,90€
<i>Tomato, diced smoked bacon, camembert, mozzarella, emmental, arugula, balsamic dressing</i>	
Savoyard	15,00€
<i>Cream, onion, diced smoked bacon, potatoes, reblochon, mozzarella, emmental</i>	
Vegetarian	15,00€
<i>Tomato, mushrooms, green peppers, zucchini, eggplant, garlic and parsley, mozzarella, emmental</i>	
Calzone	16,40€
<i>Choose above a pizza served folded with a egg inside</i>	
Each additional ingredient	1,10€



Les Tonneliers

Vins Rouge Propriété de Sylvie & Christophe JACQUEL 75 cl 13 cl
disponibles à la vente à emporter au prix caveau

Clos de Vènes La Crose 24,00 €
VDF Haute Valeur Environnementale carignan

Clos de Vènes Le Peyra 22,00 € 3,80 €
VDF Haute Valeur Environnementale grenache

Vins Rouge 75 cl

Château de Fauzan 26,00 €
Aldène AOP Minervois La Livinière syrah, grenache, carignan

Château du Grand Caumont 21,00 €
Spéciale AOP Corbières syrah, carignan, grenache

Vins Rosé 75 cl 13 cl

Domaine Vordy 22,00 €
AOC Minervois BIO grenache, cinsault, syrah

Mas de Fauzan 18,00 €
IGP Pays d'Oc grenache, cinsault, syrah

Piccinini Helius Petri 20,00 € 3,20 €
IGP Pays d'Oc syrah, cinsault

Cara de Caraguilhes 22,00 €
AOP Corbières BIO grenache noir, gris et blanc

Vins Blanc 75 cl 13 cl

Mas de Fauzan Chardonnay 20,00 € 3,20 €
IGP Pays d'Oc chardonnay

Château Mignan 22,00 €
Pech Quisou AOP Minervois BIO grenache blanc, marsanne, roussanne, vermentino

Château de Caraguilhes 25,00 €
La Font Blanche AOP Corbières BIO roussanne, grenache blanc, vermentino

Clos Bagatelle 24,00 €
AOP St Chinian roussanne, carignan blanc, grenache blanc, vermentino

Vins Pétillant 75 cl

Champagne Férat & Fils Brut 55,00 €
Blanc ou Rosé

Crémant de Limoux Rosé Brut 29,00 €

Vous n'avez pas terminé votre bouteille ? Prolongez le plaisir chez vous, nous vous la rebouchons



Apéritifs	3 cl	6 cl	10 cl
<i>Cocktail Maison</i>			9,00€
<i>Américano Maison</i>			8,20€
<i>Muscat</i>	<i>St Jean Minervois</i>		3,80€
<i>Campari</i>		6,80€	
<i>Martini</i> Rouge ou Blanc		3,60€	
<i>Gin, Vodka</i>		4,50€	
<i>Pastis</i> Ricard ou 51	3,30€		
Bières Pression	25 cl	33 cl	50 cl
<i>Leffe d'été</i>	4,70€	5,20€	8,00€
<i>Leffe Ruby</i>	5,00€	6,50€	8,80€
<i>Stella Artois</i>	3,50€	4,50€	6,50€
<i>Stella Artois Panaché</i>	3,00€		
<i>Stella Artois sans alcool</i>	3,70€		
Boissons froides, Sodas	25 cl	33 cl	
<i>Perrier</i>		4,00€	
<i>Coca cola, Coca Zéro</i>		4,00€	
<i>Orangina</i>	3,20€		
<i>Schweppes Indian Tonic</i>	3,20€		
<i>Lipton Ice tea Pêche</i>	3,00€		
<i>Granini</i> (orange, pomme, tomate)	3,50€		
<i>Diabolo</i> (menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat)	3,10€		
<i>Limonade</i>	2,80€		
<i>Sirop</i> (menthe, grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat)	1,80€		
Eaux		50 cl	100 cl
<i>Badoit</i>		4,00€	5,50€
<i>Evian</i>		4,00€	5,50€
Boissons chaudes	6 cl	12 cl	24 cl
<i>Expresso, Double expresso</i> ou décaféiné	2,20€	4,00€	
<i>Cappuccino, Café Viennois</i>			3,80€
<i>Thé, Tisane</i>			2,90€

Whisky

<i>William Lawson's</i>	<i>Ecosse - Highlands</i>	6 cl
<i>Teeling Premium Blended</i>	<i>Irlande - Comté de Dublin</i>	6,10€
<i>Woodford Réserve</i>	<i>Etats-Unis - Bourbon Kentucky</i>	7,50€
<i>Kilchoman Machin Bay</i>	<i>Ecosse - Islay</i>	9,00€
		11,00€

Digestifs

	3 cl	6 cl	12 cl
<i>Alcool de poire, de framboise ou de prune</i>	6,50€		
<i>Calvados, Cognac</i>	6,60€		
<i>Grand Marnier</i>	6,60€		
<i>Bailey's</i>		5,70€	
<i>Get 27</i>		5,50€	
<i>Irish coffee maison</i>			8,50€

Rhum

<i>Don Papa</i>	<i>Philippines</i>	4 cl
<i>Plantation XO 20ème Anniversaire</i>	<i>Trinidad</i>	7,50€
		11,00€

Liqueur

<i>Manzana</i>		4 cl
<i>Cabanel</i>	<i>Menthe ou Citron</i>	4,00€
	<i>Carcassonne</i>	5,00€

Armagnac

	Domaine de la Haille		Gers	4 cl
<i>15 ans</i>				7,00€
<i>1990</i>				9,00€
<i>Hors d'âge 20 ans</i>				10,00€
<i>1982</i>				11,00€
<i>1974</i>				16,00€
<i>1965</i>				23,00€