



Les Tonneliers

Restaurant de Vignerons

*Auteurs de notre carte,
Soyez le compositeur de votre menu,
Dégustez votre partition,
accompagnée des vins de nos vignerons partenaires,
musiciens de la mélodie jouée dans l'acoustique de notre site...*

Menu 44 €

Mise en bouche

~
Entrée, Plat, Dessert
à choisir à la carte*

**sauf Tartare de Bœuf et Crêpes Suzette*



"La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont"
Maurice Edmond SAILLAND,
dit CURNONSKY.

Entrées

- Foie Gras Maison** 22 €
chutney de saison, fleur de sel
- Ris de Veau** 19 €
crème au Noilly Prat
- Assiette Nordique** 21 €
hareng, truite et colin lieu fumés,
crème fouettée citronnée,
blinis maison, granité d'Aquavit
- Calamars de Patagonie** 18 €
sauce Provençale
- Tunnel du Maraîcher** 17 €
cannellonis aux légumes
et fromage de chèvre frais

Plats

accompagnés de garniture - Viandes CEE

- Tonneau Ivre** 23 €
pain burger, confit de porclet,
compotée d'oignons au vin rouge,
provola fumée
- Carré d'Agneau en Garrigue** 27 €
croustillant aux herbes fines
- Feuilleté Terre et Mer** 25 €
magret de canard rôti,
farce aux crustacés et bisque maison
- Filet de Bœuf grillé** 30 €
sauce au foie gras
- Tartare de Bœuf** 29 €
bœuf haché frais
préparation réalisée à votre table
- Risotto Volta** 22 €
légumes choisis au marché
- Lotte Inspirée** 26 €
cuisinée selon l'esprit du moment
- Gambas flambées au Muscat** 25 €

Desserts

- Déclinaison de chèvres** 9 €
choisis à la Chèvrerie de Combelette
- Crêpes Suzette** 12 €
flambage réalisé à votre table
- Paris-Brest** 12 €
création maison
- Coupe des Tonneliers** 12 €
composition glacée du jour
- Dégustation autour du café** 12 €
mignardises, Illy crema, café
- Sphère glacée en beignet** 12 €
(10-15mn d'attente)



Menu Enfant 15 €

(moins de 10 ans)

Emincé de Magret de canard

ou

Gambas grillées

accompagnement du jour

Coupe glacée

2 parfums au choix :

- vanille, chocolat, café expresso croquant,
- menthe-chocolat, pistache, fraise,
- noix & sirop d'érable, vanille-brownie,
- cookies & caramel, tiramisu,
- citron & citron vert, framboise, cassis, abricot,
- fruit de la passion & mangue.

Les Espaces intérieurs



Deux salles cosy pour vous accueillir lors de soirées plus fraîches, qui peuvent également être agencées et privatisées pour des réunions familiales ou professionnelles.



"On ne peut avoir de culture gastronomique sans vin"
Julia CHILD

Venez déguster notre sélection de vins et partager un moment de grande convivialité.



Installés dans un parc aux arbres centenaires, autour d'un bassin et de vieilles pierres, vous prendrez vos repas sur nos terrasses meublées dans un style contemporain et prolongerez ce moment en toute intimité dans une ambiance feutrée.



Heures d'ouverture

Vendredi et Samedi : 19h - 21h30
Dimanche à mercredi : 12h - 14h et 19h - 21h30
Jeudi : Fermé

23 quai des Tonneliers
11200 HOMPS

Téléphone +33 (0)4 34 44 20 19

Site web lestonneliers.fr

[instagram.com/les_tonneliers_11](https://www.instagram.com/les_tonneliers_11)

