



LES FOLIES DU CHEF

CAMEMBERT ROTI - 26

Camembert au lait cru roti au four, vin blanc, ail, accompagné de charcuterie, pommes de terre et salade.

L'ABONDANCE SELON MARIUS - 24

Fromage fondu bardé de speck, servi avec une cuillère de thym frais, accompagné de charcuterie, pommes de terre et salade.

L'ECORCE DE SAPIN - 25

Fromage fondu de caractère, légèrement boisé, cerclé d'une sangle d'épicéa accompagné de charcuterie, pommes de terre et salade.

LE GRIBOUILLE - 23

Fromage fondu au lait de vache crémeux et fondant, bardé de speck, accompagné de charcuterie, pommes de terre et salade

LA CROZIFLETTE - 23

Pâtes savoyardes à base de sarrasin et coupées en petits carrés, reblochon, lardons, oignons, crème fraîche servie avec salade et charcuterie du pays (jambon cru/rosette/coppa).

LES VIANDES*



- Entrecôte XL (350gr)..... 29
- Magret de canard (pièce)..... 29
- Entrecôte (250gr) 25
- Pièce du boucher (250gr) 24
- Tartare de boeuf au couteau (200gr Mini) 23
- Steak, frite, salade 20

Les viandes ci-dessus peuvent être accompagnées des sauces suivantes:
Miel et 4 épices, Roquefort, Poivre vert & Béarnaise.....2,90
Cèpes.....3,90

*Toutes nos viandes sont garnies suivant votre demande : de frites, de légumes, de pâtes ou de salade verte.

LES SPÉCIALITÉS

LA PIERRADE AUX 3 VIANDES - 30/personne

(250gr/pers.) Boeuf, volaille, canard, légumes, sauces.
(Minimum 2 personnes et uniquement sur réservation)

LA RACLETTE TRADITIONNELLE - 25/personne

Fromage à raclette en meule au lait cru, charcuterie (jambon cru/rosette/coppa/jambon blanc), pommes de terre (250gr/pers.)
Appareil traditionnel (Minimum 2 personnes)

FONDUE AUX CÈPES - 23/personne

250gr par pers. (Minimum 2 personnes)

FONDUE SAVOYARDE - 21/personne

250gr par pers. (Minimum 2 personnes)

POUR LA FONDUE - ASTUCE GOURMANDE :
pour 7€ par personne vous pouvez compléter votre plat traditionnel avec une assiette de charcuterie.

Burger Raclette - 25

Steak du boucher, galette de pomme de terre, double cheddar, speck, poêlée de légumes, oignons + **surprise du chef**



Burger Tonneau - 21

Steak du boucher, speck, cheddar, salade, tomates, poêlée de légumes, oignons



La Toussuire - Les Sybelles
tél: 04 79 56 73 74

Burger Savoyard - 22

Steak du boucher, speck, reblochon, salade, tomates, poêlée de légumes, oignons



Burger Végétarien - 21

Steak végétarien, cheddar, salade, tomates, poêlée de légumes, oignons

Nos buns (pains burger) sont faits maison quotidiennement

Astuce pour les gourmands : Reblochon fondu sur vos frites +3€

LES SALADES

Assiette Fontcouvertine - 18

Salade verte, jambon cru, tomme de savoie, oeuf, crudités, frites

Poke Bowl du Tonneau - 17

Mangue, saumon, fèves de soja edamame, quinoa, tomates, orange et miel

César - 16

Salade verte, émincés de poulet panés, crudités, parmesan, croûtons

Le Tonneau - 16

Salade verte, reblochon chaud au lard sur toast, tomate, coppa, croûtons, crudités

LES DESSERTS MAISON

--- 8€ le dessert ---

Tiramisu

Tarte aux Myrtilles

Mousse au chocolat (70% de cacao)

Crème caramel

Dame Blanche

Boules de vanille, chocolat fondu maison, chantilly

Les Aiguilles

Boules de vanille, marron, caramel fleur de sel, crème de marron, chantilly

Réconfort

Boules de vanille, caramel fleur de sel, chantilly

Mer rouge

Sorbet fraise, framboise, coulis de fruit rouges, chantilly

Coupes glacées à composer

4 les 2 boules - 5 les 3 boules - 1,5 pour les suppléments chocolat ou chantilly

MENU BAMBINO

MONTAGNARD - 13

- Mini spécialité savoyarde : fromage de savoie, pommes de terre, charcuterie
- 1 Boule de glace (vanille, fraise ou chocolat)

CITADIN - 11

- Jambon blanc frites / steak hâché frites / pizza bambino / nuggets de poulet
- 1 Boule de glace (vanille, fraise ou chocolat)

Tous nos prix sont en euros net. IPNS Le tonneau RC 754024883
Nous informons notre aimable clientèle que les chèques ne sont plus acceptés en vertu de l'article L113-3 du code monétaire et financier
Cette carte a été conçue en utilisant des ressources de Freepik.com

PIZZAS

MARGUERITE - 12

Tomates, mozzarella, origan, olives

15

REINE

Tomates, mozzarella, jambon, origan, olives

ROYALE

Tomates, mozzarella, jambon, champignons frais, oeufs, origan, olives

FORESTIÈRE

Tomates, mozzarella, jambon, champignons frais, persillade, origan, olives

MILANAISE

Tomates, mozzarella, bleu, poitrine fumée, origan, olives

CHEVRETTE

Tomates, mozzarella, chèvre, miel, origan, olives

4 FROMAGES

Tomates, mozzarella, bleu, chèvre, reblochon, origan, olives

IBÉRIQUE

Tomates, mozzarella, chorizo, poivrons, origan, olives

4 SAISONS

Tomates, mozzarella, jambon, champignons frais, coeurs d'artichaut, poivrons, origan, olives

PAYSANNE

Tomates, mozzarella, jambon, poitrine fumée, oignons, origan, olives

ORIENTALE

Tomates, mozzarella, merguez, oignons, poivrons, origan, olives

VÉGÉTARIENNE

Tomates, mozzarella, oignons, champignons frais, poivrons, coeurs d'artichaut, origan, olives

FONCOUVERTINE

Crème, mozzarella, jambon, champignons frais, origan, olives

Tous nos prix sont en euros net. IPNS Le tonneau RC 754024883
Nous informons notre aimable clientèle que les chèques ne sont plus acceptés en vertu de l'article L113-3 du code monétaire et financier

BEST PIZZA

2023

LE TONNEAU

RESTAURANT GURU

FAIT
MAISON

16

COCOTTE

Crème, mozzarella, oignons, filet de dinde au curry

CARNIVORE

Tomates, mozzarella, speck, tendre de tranche, steak haché, oignons, origan, olives

TOUSSUIRE

Crème, mozzarella, raclette, poitrine fumée, origan, olives

SAVOYARDE

Crème, mozzarella, pommes de terre, oignons, reblochon, poitrine fumée, origan, olives

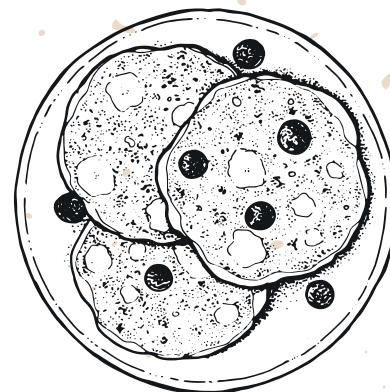
Supplément de votre choix +1€
Supplément charcuterie/viande +2€

Cette carte a été conçue en utilisant
des ressources de Freepik.com

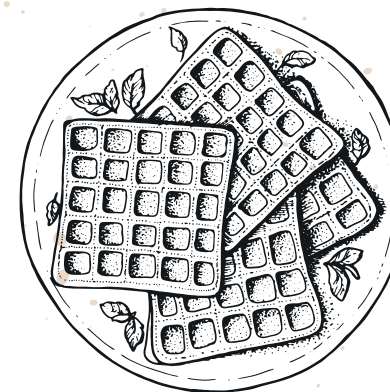
FAIT
MAISON

CRÊPES / GAUFRES

CHOISIS TA BASE



Base CRÊPE - 2,50



Base GAUFRE - 3

CHOISIS TES INGRÉDIENTS

- Citron
- Sucre
- Beurre

0,50*

- Grand marnier
- Rhum
- Chartreuse

3,50*

- Chocolat fondu
- Caramel maison
- Chantilly
- 1 boule de glace au choix

- Pommes caramélisées
- Confiture du moment
- Nutella
- Noix de coco rapée

- Crème de marron d'ardèche
- Miel de Maurienne (Savoie)
- Amandes effilées

1,50*

NOS BEST-SELLERS

- **CHAPUT** - 7 - version crêpe / 7,50 - version gaufre
Chocolat, Glace vanille, Chantilly
- **GRAND TRUC** - 8,50 - version crêpe / 9 - version gaufre
Crème de marrons, Chocolat, Glace marron, Chantilly
- **BELLARD** - 7 - version crêpe / 7,50 - version gaufre
Pommes caramélisées, Sirop d'Erable, Amandes

NOS CRÊPES FLAMBÉES

--- 6€ la crêpe ---

- Grand marnier
- Rhum
- Chartreuse

*Prix en euros indiqué par ingrédient



CARTE DES BOISSONS

A consommer avec modération



Le Tonneau La Toussuire

Foncouverte La Toussuire 73300 - tél: 04 79 56 73 74

Tous nos prix sont en euros net. IPNS Le tonneau RC 754024883
Nous informons notre aimable clientèle que les chèques ne sont plus acceptés en vertu de l'article L113-3 du code monétaire et financier

NOS BOISSONS CHAUDES

- Café - décafeiné 1€80
- Petit crème 2€00
- Allongé 2€00
- Grand café 3€50
- Infusion thé 3€50
- Grand crème 3€50
- Lait chaud 3€00
- Chocolat 3€00
- Vin chaud 5€00
- Vin chaud génépi 6€50
- Green chaud chartreuse 7€00
- Cappuccino 4€00
- Chocolat viennois 4€50
- Chocolat grand mère 5€00
(1cl de cointreau + chantilly)

NOS SOFTS

SODAS - 5

- Coca-Cola
- Coca-Cola Zero
- Perrier
- Schweppes
- Schweppes agrums

SODAS - 4,5

- Oasis tropical
- Ice tea
- Fuzetea pêche
- Orangina
- Sprite

LEMONAID - 6

Lemonaid fruit passion
Lemonaid citron

DIABOLO - 3,50

SIROPS À L'EAU - 3

Fraise, Grenadine, Menthe,
Pêche, Cassis, Citron, Caramel,
Framboise, Kiwi, Orgeat,
Pastèque

Supplément sirop ou tranche:
+0,50ct

EAUX

Bonneval (plate) - 5
Bonneval (gazeuse) - 6

JUS DE FRUITS (ZUEGG) 20CL - 4

ACE, Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate

NOS COCKTAILS SANS ALCOOLS

7

• Virgin Mojito classique

Citron vert, cassonade, menthe, perrier, glace.

• Virgin Mojito framboise, fraise ou mangue

Citron vert, purée de fruits, menthe, perrier, glace.

• FrontFlip

Purée de kiwi, citron vert, jus de pomme, Perrier, feuilles de menthe, glace.

• BackFlip

purée de fraise, purée de framboise, jus de banane, jus exotique, glace.

NOS CIDRES (bouteilles)

(33cl) 8,5

- Cidre Classique «Fils de Pomme» Bio 5,5°
- Cidre Rosé «Fils de Pomme» Bio 5,5°

NOS BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
<ul style="list-style-type: none"> • Brewdog Hazy Jane Guava - 5° - Ecosse Généreusement houblonnée, puissante, sucrée. Une IPA aux fruits exotiques, brassée avec de l'avoine et du blé pour un doux voyage fruité. La goyave ouvre la voie à d'autres fruits tropicaux. 	7,00	13
<ul style="list-style-type: none"> • Paix Dieu - 10° - Belgique Bière d'abbaye. Trouble et dorée arborant une belle mousse crémeuse, généreuse et constante. Arômes fruités et épicés de houblon, de malt, de levure et de vanille. 	7,00	13
<ul style="list-style-type: none"> • Chouffe - 8° - Belgique Arômes d'épices et d'agrumes. Notes houblonnées, fruitées et épicées. 	6,50	12
<ul style="list-style-type: none"> • La verte Mont Blanc - 5,9° - France Bière fine et légère, elle offre un équilibre parfait entre liqueur intense et bière désaltérante : juste ce qu'il faut d'alcool, de sucre, d'amertume, et de gourmandes saveurs végétales. 	6,50	12
<ul style="list-style-type: none"> • Bon Secours Myrtille - 6,4° - Belgique Bière sèche, très peu sucrée mais bien fruitée. Elle développe des arômes de myrtille subtils et une belle amertume grâce au dry hopping. 	6	11
<ul style="list-style-type: none"> • Duvel 666 - 6,66° - Belgique Bière blonde aromatique, douce et équilibrée par une fine amertume. Ses arômes sont vibrants et fruités grâce à l'utilisation de zeste d'orange et de 6 variétés de houblon les plus raffinés. 	6	11
<ul style="list-style-type: none"> • 3 Monts Ambrée - 7,5° - Flandre Arômes d'ananas caramélisé, de pain grillé et de caramel, goût intense, aux saveurs de malts torréfiés, avec une douce amertume. 	5,50	10

	25cl	50cl
<ul style="list-style-type: none"> • Vedett White - 4,7° - Belgique Arôme de malt, d'agrumes, de levure et de coriandre. 	5,50	10
<ul style="list-style-type: none"> • Oatmeal Stout - 5° - France Bière à la texture onctueuse. Brassée avec du malt d'orge et du flocon d'avoine. Bière concoctée au Domaine de Vaumorin (Vaumort) dans l'Yonne. 	5,50	10
<ul style="list-style-type: none"> • Back to basics IPA - 5,5° - France Bière blonde facile à boire. Une touche d'agrumes, des boucles douces d'amertume et une ligne de base full malt. 	5	9
<ul style="list-style-type: none"> • Jupiler - 4,9° - Belgique Bière belge blonde type pils. 	4	7
<ul style="list-style-type: none"> • Picon bière 	5	9
<ul style="list-style-type: none"> • Monaco 	3,80	6,50
<ul style="list-style-type: none"> • Panaché 	3,50	6

MIAM APÉRO - pour accompagner votre boisson

- **Saucisson** 8
- **Planches** 18
Au choix : charcuterie / fromage / mixte
- **Boîte chaude** 18
- **Panko et sa sauce** (blanc de poulet - panure panko) 18
- **Pizza à partager**
(voir carte des pizzas)

NOS APÉRITIFS

- Sangria (15cl) 6,00
- Martini Blanc (6cl) 6,00
- Martini rouge (6cl) 6,00
- Porto rouge (6cl) 6,00
- Suze (4cl) 5,00
- Vin chaud (12cl) 5,00
- Pastis (2cl) 3,00
- Ricard (2cl) 3,00
- Casanis (2cl) 3,00
- Bouteille de champagne 70
Charles Mignon (75cl)
- Coupe champagne (8cl) 11
- Coupe pétillant (12cl) 8
- Kir pétillant (12cl) 8,5
Cassis, Pêche, Myrtille, Châtaigne
- Kir vin blanc (12cl) 5,50
Cassis, Pêche, Myrtille, Châtaigne
- Vin au verre (12cl) 4,50
blanc, rosé, rouge

NOS WHISKYS & WHISKEYS (4cl)

• Laphroaig 10 ans - 40° - Ecosse - 12

Un grand classique de l'île d'Islay pour amateurs de whiskies tourbés et iodés. Un malt incontournable. De couleur vieil or à reflets verdâtres, le nez ample est marqué par la tourbe, les fruits rouges, la réglisse et par des notes mentholées et animales.

• Sexton - 40° - Irlande (Premium) - 12

Au nez, arômes de noix et de chocolat noir, suivis par des notes épicées, fruitées et de pâte d'amandes. En bouche, l'équilibre est parfait entre subtiles notes de chêne grillé et de fruits secs. Final boisé s'estompant tout en douceur.

• Duke Straight - 44° - Kentucky - 12

Bourbon Straight 5 ans d'âge. Fabriqué à la main et vieilli 5 ans dans de nouveaux fûts de chêne américains fortement toastés dans la distillerie O.Z Tyler, il a été élaboré à partir d'une purée de 75% de maïs courbé. Oeil : Caramel, robe acajou.

Nez : Notes caramélisées, de vanille, de cerises. Bouche : Cerise, pomme, poire vanille, cannelle

• Toki Suntory - 50° - Japon - 10

Toki est un blend qui symbolise la rencontre entre l'authenticité et l'innovation, deux valeurs très importantes au Japon. C'est un whisky premium, moderne et parfaitement équilibré à la texture soyeuse avec une finale douce et subtilement épicée.

• Jack Daniels - 40° - USA - 8,50

Le nez est doux, légèrement boisé avec une trace de tabac. La bouche huileuse est marquée par des arômes caractéristiques de cuir, de bois brûlé et de tabac. Notes immédiatement reconnaissables de vanille, d'agrumes et de chêne. Caramélisées en bouche avec amertume résineuse sur les agrumes.

• Bushmill's - 40° - Irlande - 7,00

Bouche légèrement sirupeuse et vive, léger et sucré. Il dévoile des parfums de rose, de pâte d'amande, de fruits rouges, céréales et épices.

NOS COCKTAILS ALCOOLISÉS

• Mojito classique - 13

Rhum Havana (5cl), citron vert, cassonade, menthe, Perrier, Angostura, glace.

• Mojito framboise, fraise ou mangue - 13

Rhum Havana (5cl), citron vert, purée de fruits, menthe, Perrier, Angostura, glace.

• Margarita - 13

Tequila Jose Cuervo (4cl), Cointreau (2cl), citron vert, cassonade, glace.

• Caipirinha - 13

Cachaça Aguacana (5cl), Citron vert, cassonade, glace.

• Ti Punch - 10

Rhum agricole Saint James Blanc (5cl), citron vert, cassonade.

• Americano - 10

Martini rouge (3cl), Campari (4cl), tranche d'orange, glace.

• White Russian - 13

Vodka Poliakov (4cl), Kalhua (3cl), lait, Glace, shaker.

• Black Russian - 13

Vodka Poliakov (4cl), Kalhua (3cl), glace, shaker.

• Switch - 13

Gin HTK (4cl), Suze (2cl), citron vert, Tonic, Ginger Beer, glace.

• Lui Kang - 13

Rhum Havana (4cl), citron vert, purée de framboise, jus de mangue, Tonic, Tabasco, glace.

• Safety - 13

Rhum Havana (4cl), citron vert, purée de fraise, Ginger Beer, Perrier.

NOS RHUMS (4cl)

- **Zacapa XO - 40° - Guatemala - 15**

Surnommé le «cognac des rhums», oscille entre douceur, épices et fruits. Parfum cacao chaud, légère touche amère.

- **Matusalem - 40° - République Dominicaine - 15**

Arômes fruits secs, note de caramel, vanille, oranges confites.

- **Santa Teresa 1796 - 40° - Venezuela (Premium) - 15**

Notes de jus de canne rafraîchissantes, de noix de coco et de miel s'accordent harmonieusement à celles de chocolat, café et banane séchée. Les accents boisés et fumés soutiennent cet ensemble équilibré.

- **Bumbu XO - 40° - Panama - 11**

En bouche, place aux arômes de toffee, de vanille, de chêne grillé, qui évoluent ensuite sur les agrumes (zestes d'orange), les épices (poivre) et un soupçon de café torréfié.

- **Kraken - 40° - Trinidad & Tobago - 10**

Rhum ambré épicié, offre une explosion de saveurs de vanille et de clous de girofle laissant ensuite place à un soupçon de cannelle.

- **Bumbu Cream - 15° - Barbade - 9**

Celle-ci est composée de crème laitière authentique et généreuse, de rhum Bumbu et d'épices qui viennent magnifier l'ensemble. arômes de noix de coco, de cannelle et de thé noir.

- **Rhum Havana Anejo Especial - 40° - Cuba - 7**

Rhum ambré caractérisé par sa douceur et sa plénitude en bouche. L'équilibre de ce rhum allie la légèreté des saveurs du rhums blancs avec la complexité fruitée des rhums plus âgés.

- **Rhum Saint James blanc - 40° - Martinique - 7**

Rhum agricole. Arômes de la canne à sucre fraîchement coupée, notes florales, fruitées et légèrement poivrées et épicées.

NOS VODKAS (4cl)

- **Zubrowka - 40° - Pologne - 10**

Vodka à l'herbe de bison. Doit son nom à une herbe aromatique des plaines orientales de Pologne très appréciée du bison. Elaborée à partir de seigle de grande qualité, cultivé dans les régions du Nord-Ouest de la Pologne.

- **Poliakov - 37,5° - France - 6,50**

Elaborée uniquement à base de céréales. Sa triple distillation lui confère une pureté unique et une fraîcheur extrême.



NOS GINS (4cl)

- **Botanist - 46° - Ecosse - 11**

Un gin qui dévoile son terroir, grâce à ses ingrédients ramassés sur les hauteurs et les tourbières, avec des notes complexes, fraîches, épicées, ainsi qu'une pointe de menthe et d'agrumes.

- **Tanqueray - 43,1° - Angleterre - 11**


Tanqueray London Dry Gin est composé de genièvre, de coriandre et de plus de 100 herbes aromatiques en fait un produit de référence. C'est le London Dry Gin par excellence, sec et frais. Il offre un goût unique, qui s'épanouit pleinement en Cocktail.

- **HTK - 43,7° - Belgique - 7**

Outre les baies de genièvre bien présentes, il utilise dans sa recette de la coriandre, de la cannelle, des écorces d'agrumes et des herbes aromatiques. Son parfum floral en fait un gin particulièrement élégant.



NOS AUTRES SPIRITUEUX

- Bailey's 7,50
- Jager Bomb 7,50
- Mezcal paf 4,00
- Tequila paf  4,00

NOS DIGESTIFS (4cl)

7€50

- Cognac Meukow
- Calvados
- Génépi
- Chartreuse verte (sup. +2€)
- Mont Corbier
- Get 27
- Get 31
- Limoncello

MERCI ET À BIENTÔT

**SUIVEZ NOUS,
et partagez nous vos souvenirs
au Tonneau!**



**Retrouvez nous sur les réseaux sociaux
et sur le site : www.letonneau-latoussuire.fr**



*Un petit message sur les
réseaux pour vous, mais une
grande aide et reconnaissance
pour notre équipe !*