



LE TONNEAU

RESTAURANT - PIZZERIA - PUB

MENU

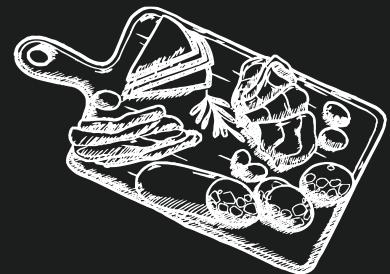
à consommer sans modération

**Le Tonneau La Toussuire
Fontcouverte La Toussuire 73300 - tél: +33 4 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

POUR L'ÉCHAUFFEMENT

Saucisson à partager - 8€



Planches à partager - 17€

Au choix : charcuterie / fromage / mixte

Boîte chaude - 16€

Panko et sa sauce - 16€

Blancs de poulets croustillants et leur panure panko accompagnés d'une délicieuse sauce

Pizza à partager

Consultez la carte des pizzas



LES PLATS TRADITIONNELS

La Pierrade Aux 3 Viandes - 32€/personne

(250gr/pers.)

Boeuf, volaille, canard, accompagnements, sauces.

(Minimum 2 personnes et uniquement sur réservation)

La Raclette Traditionnelle - IGP - 30€/personne

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

Fondue Aux Cèpes - 25€/personne

250gr par pers. (Minimum 2 personnes)

Fondue Savoyarde - 23€/personne

250gr par pers. (Minimum 2 personnes)

Astuce pour les gourmands :

pour 7€ par personne vous pouvez compléter votre plat traditionnel avec une assiette de charcuterie (jambon cru, coppa, rosette) et un jaune d'oeuf.

Camembert Rôti - 26€

Camembert rôti au four, pastis, ail, accompagné de jambon cru, coppa, rosette, pommes de terre et salade.

Le Gribouille - 23€

Fromage fondu au lait de vache crémeux et fondant, bardé de speck, accompagné de jambon cru, coppa, rosette, pommes de terre et salade

La Crozi Chèvre - 23€

Pâtes savoyardes à base de farine de sarrasin et coupées en petits carrés, chèvre frais, lardons, oignons, crème fraîche servies avec salade.

La Tartiflette - 23€

Pommes de terre, reblochon, lardons, oignons, crème fraîche servie avec salade.

Pormonier - 20€

Saucisses typiques de savoie à base de porc, poireaux, choux, oignons confis, servies avec salade et frites.

Mac & Cheese Savoyard - 19€

Pâtes macaroni, reblochon, oignons, crème fraîche servies avec salade.

LES VIANDES*

• Entrecôte (Simmental - 14 jours de maturation - 250gr)	32€
• Magret de canard entier (pièce).....	29€
• Bavette (200gr)	25€
• Bavette à l'échalote (200gr)	22€
• Tartare de Bavette au couteau (200gr Mini)	25€
• Pavé de boeuf et son jus corsé (Simmental - 14 jours de mat. -250gr)..	29€

Nos viandes sont accompagnées d'une sauce de votre choix : Roquefort, Poivre vert, Béarnaise ou +1€ pour la sauce Cèpes

* Garnitures au choix : frites, légumes, pâtes ou salade verte.

NOS BURGERS

Nos pains burger sont faits maison quotidiennement



Avalanche Burger - 26€

Steak du boucher (180gr), galette de pomme de terre, fromage à raclette, cheddar, speck, poêlée de poivrons, salade, tomates, oignons

Chicken Rider Burger - 26€

Filet de poulet pané, galette de pomme de terre, cheddar, speck, poêlée de poivrons, salade, tomates, oignons.

Chalet Burger - 24€

Steak du boucher(180gr), speck, reblochon, salade, tomates, poêlée de poivrons, oignons

Green YO Burger - 23€

Purée d'avocat, crème citron, cheddar, rösti de pommes de terre, oignons rouges caramélisés et oeuf au plat

Tonneau Burger - 22€

Steak du boucher(180gr), speck, cheddar, salade, tomates, poêlée de poivrons, oignons

Smash Snow Burger - 22€

Double Steak du boucher(2x100gr), cheddar, cornichons, oignons, sauce du chef

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



LES SALADES

--- 18€ ---

Assiette Fontcouverte

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

César Façon Tonneau

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

Le Tonneau

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



LES BRIQUES

La Mauriennaise - 19€50

Steack haché 150gr, oignons, reblochon, pomme de terre, servie avec salade.

La Sportive - 17€50

Jambon blanc, oeuf, cheddar, crème, servie avec salade.

La Green Brick - 16€

Carottes, purée de pois chiche, oignons, ail, cumin, paprika, servie avec salade.

MENU ENFANT

--- jusqu'à 11 ans ---

Montagnard - 14€

- Caquelon de fromage de savoie, pommes de terre, jambon cru, coppa, rosette
- 1 Boule de glace (vanille, fraise ou chocolat)

Citadin - 12€

- Jambon blanc & frites / steak haché & frites / pizza jambon fromage / nuggets de poulet ou de poisson & frites
- 1 Boule de glace (vanille, fraise ou chocolat)

LES DESSERTS MAISON

--- 9€ ---

Tiramisu (café ou framboise)



Mousse au chocolat

Pain Perdu (brioche)

Dame Blanche

3 Boules de vanille, chocolat fondu maison, chantilly

Les Aiguilles

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

Réconfort

2 Boules de vanille, 1 boule caramel fleur de sel, caramel fondu maison chantilly

Mer rouge

Sorbet fraise, framboise, fruits rouges, coulis de fruits rouges maison, chantilly

Colonel

2 Boules de citron et 3cl de vodka

Coupes glacées à composer

5€ les 2 boules - 6€50 les 3 boules - 1,5€ pour les suppléments chocolat ou chantilly



APRÈS L'EFFORT LE RÉCONFORT



Irish Coffee - 10€

Café, Whisky, crème

L'Irlandais - 7€

Chocolat chaud, Bailey's, crème

French coffee - 10€

Café, Cognac, crème

Green chaud - 8€

Chocolat chaud, Chartreuse, crème

PIZZAS

MARGUERITE - 12€

Tomates, mozzarella, origan, olives

REINE - 15€

Tomates, mozzarella, jambon, origan, olives

16€

ROYALE

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

FORESTIÈRE

Tomates, mozzarella, jambon, champignons frais, persillade, 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



17€

COCOTTE

Crème, mozzarella, oignons, filet de dinde au curry

CARNIVORE

Tomates, mozzarella, speck, oeuf, 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€

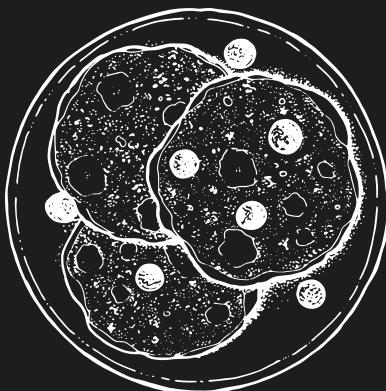
Supplément charcuterie/viande +2€

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



CRÊPES ou PANCAKES



• Sucre	3€
• Citron	3€
• Beurre	3€50
• Beurre et Sucre	4€
• Miel	4€
• Miel et Citron	4€50
• Caramel Maison	4€50
• Chocolat Maison	4€50
• Nutella	4€50
• Pommes Caramélisées	5€
• Confiture Maison	5€
• Chocolat et Coco	5€
• Nutella et Coco	5€
• Crème de Marron	5€50

NOS BEST-SELLERS

• Chaput - 7€

Chocolat, Glace Vanille, Chantilly

• Grand Truc - 8€50

Crème de marrons, Chocolat, Glace marron, Chantilly.

• Bellard - 8€

Pommes caramélisées, Sirop d'érable, Amandes.

• La Vallée Perdu - 8€50

Pommes caramélisées, Amandes, Glace vanille, Chantilly.

NOS CRÊPES FLAMBÉES

• Suzette - 7€

Orange, Grand Marnier, beurre.

• Chartreuse et Sucre - 7€

• Grand Marnier et Sucre - 6€

• Calvas et Sucre - 6€

• Génépi et Sucre - 6€

CARTE BOISSONS

à consommer avec modération

NOS BOISSONS CHAUDES

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



NOS CIDRES (bouteilles)

33cl - 9€50

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

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

7€

• Virgin Mojito classique

Citron vert, cassonade, menthe, perrier, glace.

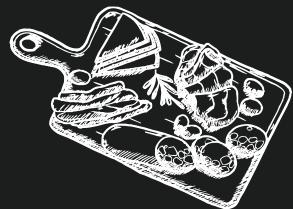
• BackFlip

Purée de fruits, citron vert, jus de pomme, Perrier, glace.



MIAM APERO - pour accompagner votre boisson

Saucisson à partager - 8€



Planches à paratager - 17€

Auc choix : charcuterie / fromage / mixte

Boîte chaude - 16€

Panko et sa sauce - 16€

Blancs de poulets croustillants et leur panure panko accompagnés d'une délicieuse sauce

Pizza à partager

consulter la carte des pizzas

NOS SOFTS

SODAS - 5€

- Coca-Cola
- Coca-Cola Zero
- Schweppes agrumes
- Orangina

SODAS - 4€50

- Oasis Tropical
- Ice Tea
- Sprite
- Bonneval

DIABOLO - 3€50

SIROPS À L'EAU - 3€

Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Cassis, Citron, Caramel, Framboise, Kiwi, Orgeat.
Supplément sirop ou tranche: +0,50cts

EAUX

Bonneval (plate) - 5€

Bonneval (gazeuse) - 6€

JUS DE FRUITS (PAGO) 20CL - 4€50

ACE, Fruits du dragon, Orange, Pomme, Abricot, Banane, Tomate

NOS BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl
• Cadette Tropical IPA - 6°- France Cette IPA résolument 50's s'adresse aux amateurs du style avec ses notes intenses de mangue, litchi, passion, le tout soutenu par une amertume bien maitisée !	5€50	10€
• Paix Dieu - 10°- Belgique Bière d'abbaye. Trouble et dorée arborant une belle mousse crémeuse, généreuse et constante. Arômes fruités et épices de houblon, de malt, de levure et de vanille.	7€	13€
• Chouffe - 8° - Belgique Arômes d'épices et d'agrumes. Notes houblonnées, fruitées et épicées.	6€	11€
• 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 gourmandises saveurs végétales.	5€50	10€
• Cadette Red Sunset - 6°- France Sa robe rouge et sa mousse crémeuse vous envoûtent. Un déferlement de saveurs douces, absolument fruitées avec son combo cerise/fraise. 100% fruitée, 100% bière !	5€50	10€
• BAM BAM - 4°- France Bam Bam est une bière blonde de style Pale Ale brassée par La Démarrante (brasserie artisanale située à Annecy).	5€50	10€
• 3 Monts Ambrée - 7,5°- Flandre Arômes d'ananas caramélisé, de pain grillé et de caramel, gout intense, aux saveurs de malts torréfiés, avec une douce amertume.	5€	9€
• Hout Hakker - 5°- France La Hout Hakker Blanche est une bière aux notes citronnées et de fleur de sureau. Des écorces de citron, du gingembre et des fleurs de sureau ont infusé dans le brassin. Bien équilibrée, légère acidité. Finale très rafraîchissante.	5€	9€
• 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€
• Fada - 5,5°- France Brassée avec un mélange d'épeautre provençal et de malt d'orge, la FADA blonde est une belle lager où s'exprime pleinement le cœur aromatique frais et floral du houblon Mistral. Les notes maltées s'équilibrent autour d'une amertume fine et légère.	4€	7€
• Picon bière Mélange de bière blonde et de Picon (élaboré à base de zestes d'oranges séchés, de racines de gentiane et d'écorce de quinquina, le tout macéré dans une solution d'alcool et additionné de sirop de sucre et de caramel).	5€	9€
• Monaco Mélange de bière blonde, de limonade et de sirop de grenade offrant une alternative plus douce à la bière classique.	3€80	6€60
• Panaché Mélange de bière et de limonade à proportions égales.	3€50	6€

NOS APÉRITIFS

• Sangria (15cl)	6€00	• Bouteille de champagne	70€
• Martini Blanc (6cl)	5€00	Charles Mignon (75cl)	
• Martini Rouge (6cl)	5€00	• Coupe de pétillant (12cl)	7€00
• Porto Rouge (6cl)	5€00	• Kir pétillant (12cl)	7€50
• Suze (4cl)	5€00	Cassis, Pêche, Myrtille, Châtaigne, Framboise, Violette	
• Pastis (2cl)	3€00	• Kir vin blanc (12cl)	5€00
• Ricard (2cl)	3€00	Cassis, Pêche, Myrtille, Châtaigne, Framboise, Violette	
• Sambuca (2cl)	3€00	• Vin au verre (12cl)	4€50
		Blanc, rosé, rouge	

NOS COCKTAILS ALCOOLISÉS

• Spritz Saint Germain - 12€

Saint Germain (4cl), citron, prosecco, eau gazeuse.

• Spritz Aperol - 11€

Aperol (4cl), orange, prosecco, eau gazeuse.

• Mojito classique - 11€

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

• Margarita - 11€

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

• Caïpirinha - 11€

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

• Americano - 11€

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

• Ti Punch - 9€

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





NOS WHISKYS & WHISKEYS (4cl)

• Laphroaig 10 ans - 40°- Ecosse - 13€50

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.

• Chivas Regal - 40°- Ecosse - 12€

Chivas Regal 12 ans est le fruit de l'assemblage subtil de whiskies de grain et de malt provenant des quatre régions d'Ecosse. Elaboré dans la plus ancienne distillerie, le single malt Strathisla est au cœur de cette composition et lui confère élégance, richesse aromatique et notes fruitées.

• Duke Straight - 44°- Kentucky - 14€

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 - 11€

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 épicee.

• Jack Daniels - 40°- USA - 9€

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.



NOS RHUMS (4cl)

- **Zacapa XO - 40°- Guatemala - 14€**

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

- **Santa Teresa 1796 - 40°- Venezuela (Premium) - 13€**

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.

- **Matusalem - 40°- République Dominicaine - 11€**

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

- **Bumbu XO - 40°- Panama - 9€50**

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

- **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.

- **Kraken - 40°- Trinidad & Tobago - 9€**

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

- **Rhum Havana Añejo Especial - 40°- Cuba - 9€**

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



NOS GINS (4cl)

- **Botanist - 46°- Ecosse - 11€50**

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 - 9€**

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.

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.



NOS AUTRES SPIRITUEUX

• Bailey's	8€50
• Jager Bomb	8€00
• Mezcal paf	4€00
• Tequila paf	4€00

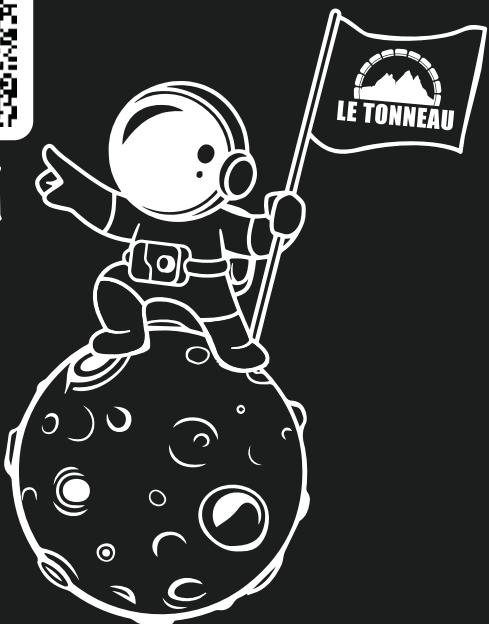
NOS DIGESTIFS (4cl)

• Chartreuse verte	10€00
• Cognac Meukow	9€50
• Vieille prune	8€50
• Calvados	8€50
• Génépi	7€50
• Mont Corbier	7€50
• Mentheuse (similaire get27)	7€00
• Grappa	6€50



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

MERCI



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