

Le Tonnelier

NOTRE RESTAURANT VOUS ACCUEILLE

TOUS LES SOIRS

DU LUNDI AU SAMEDI DE 19H À 21H.

Avec son menu « à la carte » ci-contre.

TOUS LES DIMANCHES SOIRS DE 19H À 21H

Avec son « FESTIN MEDITERRANNEEN » à 21,50€

Réservations au 04 66 69 29 62 ou à bonjour@naussac.com

TOUS LES MIDIS

BUFFET FROID DÉJEUNER DE 12H À 14H à 14€



Salade & céréales



Légumes & crudités



Assortiment de charcuterie & fromages



Sauces & assaisonnements



Yaourts, compotes, fruits frais

Liste non-exacte, non-exhaustive, susceptible d'être modifiée en fonction de la saison, des arrivages & des envies de la cheffe.

Le Tunnelier

A partager

Une Tartinade / 6

Trio de Tartinades / 18

Labné

Caviar d'Aubergine

Houmous

Le petit Chouchou / 3

Bol de Granola salé à rajouter partout sans modération

Assiette Méditerranéenne / 12

Comme en Italie. Mozzarella di Buffala, spaghettis de courgette, légumes façon antipasti, pesto.

Comme en Grèce.

Fêta rôtie, concombre, tomate, pastèque, oignon rouge, olive de kalamata, croûtons ail et miel, sauce yaourt et herbes fraîches.

Comme au Liban.

Chèvre frais bio & local, aubergine rôtie, grenade, pistache, sumac et zaatar, vinaigrette à la Grenade.

Ces assiettes sont accompagnées d'un mélange de salades, jeunes pousses, herbes fraîches et sauce maison.

POUR LES ENFANTS / 14

Plat au choix format « mini »

Plat du jour / Pièce de boeuf ou Bowl d'Amandine

Dessert Cookie ou Glace

Au menu

Entrée du jour / 6

Trio de Tartinades / 18

Labné / Caviar d'Aubergine / Houmous

Assiette méditerranéenne au choix / 12

Plat du jour / 12,5

Pièce de boeuf & sa sauce chimichurri / 18

Ceviche de truite aux saveurs tropicales / 18

Bowl d'Amandine Champignons farcis aux noix de cajou et tomates séchées / 16

Ces plats sont accompagnés d'une céréale, d'un légume rôti & d'une tartinade du jour.

Dessert du jour / 5,5

Cookie gourmand chocolat, noix de cajou & caramel / 5,5

Assiette de fruits frais de saison & aromates de notre potager / 7

Yaourt parfait Yaourt local, Granola maison, sirop d'érable & fruits frais / 6

Assiette de fromages locaux / 6`

Pot de Glace Terre Adeline (Glacier  ardéchois haut de gamme BIO) / 5,5

Glace Vanille gousse / Glace Chocolat au lait / Glace noisette / Glace Châtaigne & Marron confits Sorbet Fraise / Sorbet Passion / Sorbet Citron

AMANDINE, LA CHEFFE DE CUISINE, VOUS PROPOSE SON MENU ESTIVAL.

Une cuisine méditerranéenne orientale 100% faite maison, avec beaucoup beaucoup beaucoup de produits frais et une forte influence végétale. Inspirée des épices du monde, vos assiettes sont savoureuses, colorées & hyper gourmandes !

