



SAINT-ISMIER

O TONNEAU



RESTAURATION

12h00-14h00
18h30-22h00

GRIGNOTAGE

A partir de 12h00
A partir de 18h00

04 76 77 05 96

DU MARDI AU SAMEDI

DES PRODUITS, DES PRIX, DU PLAISIR...

LES FORMULES DU TONNEAU ?

ENTRÉES

VELOUTÉ DE BUTTERNUT
au lait coco, lard paysan

FOIE GRAS MI-CUIT O'TONNEAU
(45g) confit oignons

GAMBAS TEMPURA KRISPIES
sauce Thai

SAUMON GRAVLAX
mariné à l'aneth (48h)
et mélange de baies

PETITE SALADE DE BRICKS CHÈVRE CHAUD
noix et pommes

Pour vos instants partagés, profitez de nos planches apéritives au dos.



10€

PLATS

GRATIN DE RAVIOLES SAINT-JEAN
au Saint-Marcellin ou foie gras

WOK DE GAMBAS ET BŒUF MARINÉ
légumes croquants

TARTARE DE CHAROLAIS
à l'italienne (180 g),
pesto, parmesan, roquette

BURGER O'TONNEAU
bun bio céréales, haché bœuf Charolais
au couteau (180gr), crème d'oignon
et chips de lard paysan, raclette,
tomate, salade

CEVICHE CHILIEN AU CABILLAUD
avocat, tomates, oignon, piment vert

SAUMON MI-CUIT
sauce citronnée, risotto tomate
et chorizo, légume du moment

MAGRET CANARD
sauce à l'orange, gratin dauphinois,
salade

SPAGHETTIS AUX AUBERGINES
rôties et ail croquants, burrata,
sauce tomate arrabiata, roquette
(veggie)

SALADES

POKE BOWL THON
salade mélangée, lentilles,
guacamole, thon mariné, légumes
croquants, saté

CÉSAR
salade mélangée, poulet,
chips de lard paysan, graines bio,
croûtons, parmesan, sauce césar

SASHIMI DE THON BRÛLÉ
au saté, salade mélangée,
légumes croquants

SALADE DE LENTILLES MÉDITERRANÉENNE
chorizo, pimientos del piquillo,
burratina, roquette



16€

DESSERTS FAITS MAISON

TIRAMISU À LA CRÈME DE MARRONS
et spéculoos

CRÈME BRÛLÉE À LA CHARTREUSE
flambée à l'alcool de caramel

VACHERIN MINUTE
vanille, chocolat
et sauce chocolat blanc

CRUMBLE
aux pommes et myrtilles

MOELLEUX AU CHOCOLAT
glace mandarine et chantilly



FROMAGE BLANC
crème, miel ou coulis fruits rouges

ASSIETTE DE FROMAGES
3 fromages

GLACES ARTISANALES
«Glacier des Alpes»

Parfums : vanille, chocolat Valrhona,
noix de coco, caramel, citron, fraise,
framboise, mandarine, café arabica, marron,
stracciatella, poivre de sichuan,
rhum-raisin, Chartreuse

6€

ENTRÉE + PLAT 25€

PLAT + DESSERT 21€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 30€

**Le midi du mardi au vendredi
hors jours fériés, selon stock**

PLAT DU JOUR Midi
11.50€

FORMULE AFFAIRE
Plat du jour et dessert au choix
16.50€

MENU ENFANT

**Brochette saumon ou bœuf
accompagnée de frites**

**+
boule de glace**

12€

LES SUGGESTIONS DU CHEF ?

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS 12€
glace poivre de sichuan

ENTRECÔTE DE BŒUF DE LA RÉGION (250g) 19€
sauce poivre, gratin dauphinois, salade

GRENOUILLES EN PERSILLADE 22€
frites fraîches maison, salade
UNIQUEMENT LE SOIR ET LE SAMEDI MIDI

FILET DE BŒUF DE LA RÉGION 26€
jus de viande maison truffé, gratin dauphinois, légume du moment

PARFAIT GLACÉ AU LIMONCELLO 7€

Café 1,50€ Café & Digestif 8€
Café gourmand 7€



**I ♥ les produits
de ma région**

Prix nets en euros - Service compris

O TONNEAU



PLANCHE À PARTAGER

CHIFFONNADE DE JAMBON CRU DE SAVOIE
chorizo ibérique, véritable rosette supérieure de Lyon

12€

GAMBAS TEMPURA KRISPIES
sauce Thai

10€

SAUMON GRAVLAX
mariné à l'aneth (48h) et mélange de baies

10€

PETIT CAMEMBERT MARINÉ À LA TRUFFE D'ÉTÉ

12€

SAINT MARCELLIN RÔTI AU FOUR
pommes, noix, lard paysan

6€

SAUCISSON SEC

5,50€

FRITES FRAÎCHES MAISON

4€

BURRATINA À LA CRÈME DE TRUFFE
miel, crème balsamique, roquette

12€

Vins au verre ou en pichet

ROUGE CHÂTEAU DES AMOIRIES - AOP CÔTE DU RHÔNE
DOMAINE DES 9 CLÉS - CÉPAGE MERLOT
CAVE DE TAIN - CROZES HERMITAGE

BLANC DOMAINE DES 9 CLÉS - IGP CHARDONNAY
DOMAINE DES 9 CLÉS - IGP SAUVIGNON
CÔTE DE GASCogne - MILLET MCELLEUX

ROSÉ GOURMANDISE - IGP ST TROPEZ
DOMAINE DES 9 CLÉS - IGP LANGUEDOC GRENACHE GRIS

Verres 12,5 cl 4.50 €
Happy hours 4 €
Pichet 46 cl 14 €



VINS EN BOUTEILLE SÉLECTION 75 cl

Vins blancs

ROUSSETTE DE JONGIEUX DOMAINE JACQUIN AOP SAVOIE
CHAMBRE D'AMOUR GASCogne MOELLEUX
ORIGINE GRAND CHARDONNAY PAYS DU GARD
" 1612 " GRAND VIOGNER PAYS DU GARD
LE FINAGE CHABLIS AOP BOURGOGNE
LA RENARDIÈRE POUILLY FUISSÉ

19 €
24 €
25 €
28 €
34 €
39 €

Vins rouges

CHAMASUTRA IGP GARD MERLOT-SYRAH
AVALANCHE MONDEUSE ARBIN AOP SAVOIE
EN PASSANT LANGUEDOC VIN ÉPHÉMÈRE
HAUT LIROU AOP PIC ST LOUP
L'ÉCHAILLON ST NICOLAS DE BOURGUEIL AOP LOIRE
CHÂTEAU DE ROQUEBRUNE AOP LALANDE DE POMEROI
45ÈME PARALLÈLE BIO AOP CÔTES DU RHÔNE JABOULET
DAME HUGUETTE AOP HAUTES CÔTES DE NUIT
CUVÉE CLÉMENTINE AOP CROZES HERMITAGE JABOULET
CÔTE DIANE AOP ST JOSEPH CAVES DE ST DÉSIROT

18 €
25 €
23 €
24 €
22 €
27 €
23 €
30 €
34 €
35 €

Vins rosés

LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS IGP PAYS DU GARD
CHÂTEAU GABRIEL AOP CÔTES DE PROVENCE BIO ST TROPEZ

18 €
27 €

Champagnes

CHASSENAY D'ARCES CUVÉE PREMIÈRE BRUT

45 €

Suivez-nous sur 04 76 77 05 96

BIÈRES



MAES

PILS

MAREDSOUS

BLONDE, BRUNE

VEDETT IPA

LA CHOUFFE BLONDE

DUVEL 6.66

LIEFMANS FRUITESSE

2 BIÈRES DU MOMENT

BIÈRE BOUTEILLE SANS ALCOOL

JUPILER ET FRUITIERS SANS ALCOOL

HAPPY HOURS 17h30/19h30

Happy
Hours
50cl

25 cl 50 cl
3 € 5.60 € 5 €

3.50 € 6.80 € 5.50 €

3.50 € 6.80 € 5.50 €

3.50 € 6.80 € 5.50 €

3.50 € 6.80 € 5.50 €

3.50 € 6.80 € 5.50 €

3.50 € 6.80 € 5.50 €

5 €

RHUMS

CAPTAIN MORGAN

DIPLOMATICO

SAILOR JERRY

PYRAT XO

RHUM RIVIÈRE DU MÂT XO

2 cl 4 cl
3 € 6 €
4 € 8 €
4 € 8 €
5 € 9 €
5 € 9 €

WHISKYS

JACK DANIEL'S

CLAN CAMPBELL

NIKKA JAPAN

MONKEY SHOULDER ECOSSE

4 cl
7 €
7 €
9 €
9 €

APÉRITIFS

KIR CASSIS, FRAMBOISE, MYRTILLE, PÊCHE, CHÂTAIGNE 12,5 cl

MARTINI ROUGE OU BLANC, PORTO BLANC OU ROUGE 6 cl

PASTIS 51, RICARD, PASTIS DES ALPES

5 €
4 €
3 €

ALCOOLS

GIN, VODKA, TÉQUILA, GET 27...

4 cl
6 €

DIGESTIFS

GRAPPA, LIMONCELLO, CHARTREUSE VERTE, GÉNÉPI,
POIRE WILLIAMS, FRAMBOISE, COGNAC XO, ARMAGNAC XO

6.50 €
8 €

COCKTAILS ALCOOL

PINA COLADA RHUM, ANANAS, COCO

MOJITO RHUM, CITRON VERT, SUCRE ROUX, MENTHE, GLACE PILÉE

EL DIABLO TÉQUILA, CITRON VERT, CRÈME CASSIS, GINGER BEER

TI PUNCH RHUM, CITRON VERT, SUCRE ROUX

O'TONNEAU GIN, MENTHE, CITRON VERT, CONCOMBRE, SUCRE ROUX

AUTOMNE LIQUEUR DE CHÂTAIGNE, PROSECCO, ROMARIN

MOSCOU MULE VODKA, CITRON VERT, GINGER BEER

8 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN PINA GLACE COCO, ANANAS

VIRGIN MOJITO CITRON VERT, MENTHE, TONIC, SUCRE ROUX

5.50 €

SOFTS

SAN PELLEGRINO 1 LITRE

JUS DE FRUITS POMME, ORANGE, ABRICOT, TOMATE, ANANAS

SCHWEPES TONIC OU AGRUMES, COCA

COCA ZÉRO, ICE TEA, ORANGINA, PERRIER

SIROP À L'EAU

LIMONADE

Supplément sirop 0.50 € Supplément soda et jus 1.50 €

6 €
3 €
3 €
2.50 €
3 €

SPRITZ

APÉROL,
PROCECCO,
EAU PÉTILLANTE,
ORANGE

7 €

