

# La carte

## LES ENTREES

|   |        |
|---|--------|
| <i>Croustillant de Pont l'Evêque</i>            | 7.50€  |
| <i>Foie gras de Canard et son pain d'épices</i> | 11.90€ |
| <i>Brochette de gambas flambées au Calvados</i> | 8.90€  |
| <i>Terrine de campagne maison au Livarot</i>    | 6.90€  |

## LES PLATS

|  |        |
|--|--------|
| <i>Tendre de Veau et son gratin de pommes de terre</i> | 15.70€ |
| <i>Jarret de porc au cidre et aux 2 pommes</i>         | 14.50€ |
| <i>Entrecôte 220grs « Race Normande », frites</i>      | 22.90€ |

## LES BURGERS

|   |        |
|---|--------|
| <i>Burger des Tonneaux</i>  | 13.50€ |
| <i>Pain, steak, salade, tomate, oignon, Pont l'Evêque.</i>              |        |
| <i>Burger du chef</i>   | 14.00€ |
| <i>Galette röstie, steak, salade, tomate, oignon, Pont l'Evêque.</i>    |        |
| <i>Burger du bocage</i>   | 14.00€ |
| <i>Galette röstie, pavé d'andouille, tomate, oignon, Pont l'Evêque.</i> |        |

GARNITURE AU CHOIX (SUPPLÉMENT 2.00€) : GRATIN DE POMMES DE TERRE, FAGOT D'HARICOTS VERTS, FRITES OU SALADE.

SAUCE AU CHOIX (2.00€) : CRÈME CITRONNÉE, CIDRE, CAMEMBERT OU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

**\*PAS DE CHANGEMENT POSSIBLE DANS LES MENUS**

## POUR VOTRE APERITIF

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| <i>Planche de cochonnaille pour 2</i> | 5.90€ |
| <i>Planche de cochonnaille pour 4</i> | 7.50€ |

## LES POISSONS

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| <i>Bar entier rôti au cidre</i>       | 19.00€ |
| <i>Pavé de saumon crème citronnée</i> | 16.00€ |
| <i>Poisson du jour</i>                | 14.50€ |

## LES SALADES

|  |        |
|--|--------|
| <i>Salade Pays d'Auge</i>  | 13.50€ |
| <i>Chaud froid de Camembert, Pont l'Evêque, Livarot</i>            |        |
| <i>Salade gourmande au foie gras</i>                               | 16.00€ |
| <i>Foie gras, gésiers, tranches de canard fumé</i>                 |        |
| <i>Salade des Tonneaux</i>   | 17.00€ |
| <i>Camembert entier, pommes de terre rissolées, jambon de pays</i> |        |

## LES FROMAGES

|  |       |
|--|-------|
| <i>Croustillant de Pont l'Evêque</i>   | 7.50€ |
| <i>Assiette de 3 fromages normands</i> | 6.50€ |

## LES DESSERTS

|  |       |
|--|-------|
| <i>Teurgoule et son pain perdu</i>   | 7.50€ |
| <i>Riz au lait cuit plusieurs heures à 150°C</i>   |       |
| <i>Tarte normande et sa glace Vanille</i>  | 6.50€ |
| <i>Fondant au chocolat et sa crème anglaise</i>  | 7.50€ |
| <i>Coupe 3 boules au choix</i>   | 6.90€ |
| <i>Café, chocolat, fraise, caramel beurre salé, cassis, framboise, confiture de lait, vanille, pomme, poire, citron.</i> |       |
| <i>Liégeois pomme, chocolat liégeois, dame blanche</i>   | 7.50€ |
| <i>Café gourmand ou Thé gourmand</i>   | 7.90€ |
| <i>Mousse chocolat, crème brûlée, Teurgoule, Tarte normande</i>  |       |
| <i>Crème brûlée à la vanille</i>   | 6.90€ |
| <i>Nougat glacé et son coulis de fruits rouges</i>   | 7.90€ |

# Les spécialités

## LES FONDUES

*Spécialité de la maison depuis sa création, nos fondues sont accompagnées de charcuterie normande (Andouille de Vire, le cervelas normand, la poitrine fumée) et des pommes de terre.*

*Les Fondues Poêlons sont servies pour 2 personnes minimum. Prix par personne.*



*La fondue poêlon et ses 3 viandes*

**24.50€**

*Magret de canard, blanc de Volaille, pièce de bœuf.*

*La fondue poêlon et sa charcuterie*

**23.50€**



*La fondue Camembert ou Pont l'Evêque*

**18.90€**

*La fondue aux 3 fromages*

**21.90€**

*Camembert, Pont l'Evêque et Livarot.*

## LES CASSOLETTES



*La cassolette Normande*

**12.50€**

*Blanc de volaille, champignons, pomme de terre, sauce Camembert*

*La cassolette Viroise*

**13.50€**

*Andouille de Vire, champignons, pomme de terre, sauce Camembert*

*La cassolette des Tonneaux*

**13.50€**

*Oignons, lardons, Pont l'Evêque, pomme de terre, sauce Camembert*

# Les Menus

## LES FORMULES BISTROT

*Servies le Midi uniquement du Lundi au Vendredi  
(Hors jours Fériés)*

**Formule complète** 14.50€

*Entrée du jour, plat du jour, dessert du jour*

**Formule duo** 12.50€

*Entrée du jour|plat du jour*

*Plat du jour|dessert du jour*

**Formule Express** 9.90€

*Plat du jour et café douceur*

## MENU NORMAND 21.00€\*

*Terrine de campagne maison au Livarot*

*Zuiche des Tonneaux*

*Tartine aux 3 fromages Normands*

\*\*\*\*\*

*Poisson du moment*

*Cassolette des Tonneaux*

*Plat du jour*

\*\*\*\*\*

*Tarte normande*

*Assiette de 3 fromages*

*Glace 3 boules*

## MENU TERROIR 28.00€\*

*(Supplément fromage 2.00€)*

*Foie gras de canard et son pain d'épices  
Brochette de gambas flambées au Calvados*

*Croustillant de Pont l'Evêque*

\*\*\*\*\*

*Tendre de Veau et son gratin*

*Jarret de porc au cidre et aux 2 pommes*

*Pavé de saumon crème citronnée*

\*\*\*\*\*

*Teurgoule et son pain perdu*

*Fondant au chocolat*

*Nougat glacé*



# La Carte des boissons



75cl



37.5cl



12cl

## LES APERITIFS

|                               |      |       |
|-------------------------------|------|-------|
| <i>Coupe de champagne</i>     | 10cl | 7.00€ |
| <i>Kir royal</i>              | 10cl | 7.50€ |
| <i>Pommeau de Normandie</i>   | 6cl  | 4.00€ |
| <i>Kir Normand</i>            | 10cl | 4.00€ |
| <i>Kir vin blanc</i>          | 10cl | 4.00€ |
| <i>Ricard, Pastis</i>         | 2cl  | 4.00€ |
| <i>Porto rouge</i>            | 5cl  | 4.00€ |
| <i>Américano</i>              | 6cl  | 5.00€ |
| <i>Martini rouge ou blanc</i> | 5cl  | 4.00€ |
| <i>Whisky Ballantine's</i>    | 4cl  | 4.00€ |
| <i>Bourbon Four Roses</i>     | 4cl  | 5.00€ |
| <i>Whisky coca ou orange</i>  | 15cl | 5.00€ |
| <i>Gin tonic</i>              | 15cl | 6.00€ |

## LES VINS

### LES VINS ROUGES

|                                 |        |        |       |
|---------------------------------|--------|--------|-------|
| <i>AOP Crozes-Hermitage</i>     | 32.00€ |        | 6.00€ |
| <i>AOP Côtes du Rhône</i>       | 22.00€ | 13.00€ | 5.00€ |
| <i>AOP Saumur Champigny</i>     | 23.00€ | 14.00€ | 5.00€ |
| <i>AOC Bordeaux</i>             | 19.00€ | 14.00€ | 4.00€ |
| <i>AOP Médoc</i>                | 25.00€ |        |       |
| <i>AOP Lussac Saint Emilion</i> | 39.00€ |        |       |

### LES VINS BLANCS

|                                 |        |        |       |
|---------------------------------|--------|--------|-------|
| <i>AOP Bourgogne Aligoté</i>    | 24.00€ |        | 5.00€ |
| <i>AOC Chablis</i>              | 30.00€ | 20.00€ | 6.00€ |
| <i>AOP Côtes du Rhône blanc</i> | 22.00€ |        | 5.00€ |

### LES VINS ROSES

|                              |        |        |       |
|------------------------------|--------|--------|-------|
| <i>AOP Côtes de Provence</i> | 22.00€ | 15.00€ | 5.00€ |
| <i>AOP Rosé de Loire</i>     | 19.00€ | 14.00€ | 5.00€ |

### PICHETS DE VINS : IGP PAYS D'OC

|                         | 47CL  | 25CL  |
|-------------------------|-------|-------|
| <i>Rouge Merlot</i>     | 9.00€ | 5.00€ |
| <i>Rosé Cinsault</i>    | 9.00€ | 5.00€ |
| <i>Blanc Chardonnay</i> | 9.00€ | 5.00€ |

## LES CIDRES

|                           |        |       |       |
|---------------------------|--------|-------|-------|
| <i>Cidre Fermier Brut</i> | 12.00€ | 7.00€ | 3.00€ |
| <i>Cidre Fermier Doux</i> | 12.00€ | 7.00€ | 3.00€ |
| <i>Cidre Rosé</i>         | 13.00€ | 8.00€ | 4.00€ |
| <i>Poiré</i>              | 12.00€ | 7.00€ | 3.00€ |



75cl



50cl



20cl

## LES SODAS-JUS DE FRUITS

|  |             |              |
|--|-------------|--------------|
| <i>Coca Cola</i>                                       | <i>33cl</i> | <i>3.50€</i> |
| <i>Coca Cola Zéro</i>                                  | <i>33cl</i> | <i>3.50€</i> |
| <i>Schweppes Tonic ou Agrum</i>                        | <i>25cl</i> | <i>3.50€</i> |
| <i>Limonade</i>  | <i>25cl</i> | <i>3.00€</i> |
| <i>Diabolo</i>   | <i>25cl</i> | <i>3.50€</i> |
| <i>Sirap à l'eau</i>                                   | <i>25cl</i> | <i>2.50€</i> |
| <i>Citron, grenadine, fraise, menthe, pomme, pêche</i> |             |              |
| <i>Jus de Fruits</i>                                   | <i>25cl</i> | <i>3.50€</i> |
| <i>Jus pomme fermier</i>                               | <i>25cl</i> | <i>3.50€</i> |
| <i>Orangina</i>  | <i>25cl</i> | <i>3.50€</i> |
| <i>Lipton Ice Tea</i>                                  | <i>25cl</i> | <i>3.50€</i> |
| <i>Fanta orange</i>                                    | <i>33cl</i> | <i>3.50€</i> |

## LES EAUX MINERALES

|                       |              |              |
|-----------------------|--------------|--------------|
| <i>Evian</i>          | <i>100cl</i> | <i>5.00€</i> |
| <i>Evian</i>          | <i>50cl</i>  | <i>3.50€</i> |
| <i>San Pellegrino</i> | <i>100cl</i> | <i>5.00€</i> |
| <i>San Pellegrino</i> | <i>50cl</i>  | <i>3.50€</i> |
| <i>Perrier</i>        | <i>33cl</i>  | <i>3.50€</i> |

## LES BIERES

|                                |             |              |
|--------------------------------|-------------|--------------|
| <i>Bière Heineken pression</i> | <i>25cl</i> | <i>4.00€</i> |
| <i>Bière Heineken pression</i> | <i>50cl</i> | <i>7.00€</i> |
| <i>Bière Affligem pression</i> | <i>25cl</i> | <i>4.50€</i> |
| <i>Bière Affligem pression</i> | <i>50cl</i> | <i>8.00€</i> |

## LES BOISSONS CHAUDES

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Café expresso, décaféiné, allongé</i>                               | <i>1.50€</i> |
| <i>Café crème, Double expresso,</i>                                    | <i>2.50€</i> |
| <i>Chocolat chaud</i>  | <i>3.00€</i> |
| <i>Cappuccino</i>  | <i>3.00€</i> |
| <i>Café Normand</i>  | <i>6.90€</i> |
| <i>Infusion, Verveine</i>  | <i>3.00€</i> |
| <i>Thé</i>   | <i>3.00€</i> |
| <i>Earl Grey, Thé noir, Thé vert, Thé vert menthe ou fruits rouges</i> |              |

## LES DIGESTIFS

|                                       |            |               |
|---------------------------------------|------------|---------------|
| <i>Calvados « VSO P » DROUIN</i>      | <i>4cl</i> | <i>6.00€</i>  |
| <i>Calvados « XO » DROUIN</i>         | <i>4cl</i> | <i>9.00€</i>  |
| <i>Calvados « Hors d'Age » DROUIN</i> | <i>4cl</i> | <i>15.00€</i> |
| <i>Get 27</i>                         | <i>4cl</i> | <i>5.00€</i>  |