Les Champagnes :

Coupe de champagne brut 10 cl.....13,00 €
Piscine champagne brut 12 cl.....15,00 €
La bouteille de Taittinger brut 75 cl.....85,00 €
Le magnum de Taittinger brut 150 cl.....168,00 €

Les Cocktails :

Mojito Lérina.....11,50 €
Lérina Verte, rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre, Perrier
La Tonnelle.....11,50 €
Liqueur de Mandarine, jus de pêche, champagne
L'Américano..... 11,50 €
Lérincello, martini rouge, campari, Perrier
Sunshine (sans alcool).....6,60 €
Pamplemousse, ananas, orange, sirop de fraise

Les Bières :

Pression
25 cl.....3,80 €
50 cl.....7,50 €
Bukler sans alcool 33 cl.....3,50 €

Les Softs et les Eaux :

Les Sodas 33cl.....4,00 €
Coca, Coca Light, Coca Zéro, Ice tea Pêche, Orangina, Sprite, Schweppes, Perrier
Jus d'oranges pressées.....5,90 €
Jus de Fruits 25 cl.....4,80 €
Orange, ananas, pamplemousse, pomme, pêche, tomate
Sirop à l'eau 25 cl.....2,80 €
Supplément sirop 2cl.....0,80 €
Vittel, San Pellegrino, 100cl.....6,80 €

Les Thés Mariage Frères :

Earl Grey, Marco Polo, Thé vert de provence, Afternoon tea, Thé vert à la menthe.....5,70 €

Les Boissons Chaudes :

Expresso / Expresso décaféiné.....2,80 €
Noisette / Noisette décaféiné.....2,95 €
Double expresso / Double expresso décaféiné.....4,50 €
Café Américain ou allongé.....3,80 €
Café au Lait.....4,25 €
Cappuccino/ Cappuccino décaféiné.....4,60 €
Infusion verveine bio.....5,50 €

Prix Nets

Le restaurant la Tonnelle est ouvert tous les jours, tous les midis, toute l'année. Fermeture annuelle du 12 Novembre 2014 au 20 Décembre 2014 inclus.

A partager à l'apéritif :

Petite friture et citron.....16,00 €
Fritto misto et citron.....23,50 €
Pissaladière aux oignons confits.....14,90 €

Les Salades et les Entrées :

Tartine de Chèvre chaud au miel et aux noix, accompagnée de salade verte.....14,90 €
Mozzarella di Bufala, tomates anciennes, basilic et olives.....17,50 €
Salade du Chef (volaille, champignons, tomate, comté, œuf, pignons).....16,95 €
Salade Mixte (salade, tomate, oignons).....12,70 €
La soupe de poisson, rouille et croûtons.....18,90 €

Les Pâtes Fraiches :

Garganelli au pistou et légumes grillés.....17,00 €
Garganelli au chorizo, crème cuisinée au parmesan.....21,70 €
Gnocchi all' arrabiata (tomates, ail et piment).....22,00€

Les Plats :

Pavé de cabillaud piqué au chorizo Ibérique, sauce vierge.....24,00 €
Thon mi-cuit mariné au soja .....28,00€
Dos de Bar de Méditerranée grillé aux aromates.....31,00 €
Noix de Saint Jacques snackées à la plancha.....35,00 €
Tartare de bœuf à l'Italienne (parmesan, basilic, tomates, olives, pignons de pins)....19,00 €
Hamburger sauce barbecue, avec cheddar et oignons.....18,00 €
Entrecôte de bœuf grillée.....31,00 €

Prix Nets

La Tonnelle

Les Spécialités :

La Demie Langouste du vivier rôtie et ses oignons frits.....115,00 €
Panaché de la mer à la plancha, (prix par personne / minimum 2 personnes).....83,00 €
(Bar, thon mi-cuit, cabillaud, Saint Jacques, camerone, garnis légumes sautés et panisses)

Les poissons entiers rôtis au four selon arrivage du jour

Fromage, Dessert et Coupes Glacées :

Saint Marcellin au lait de vache, servi avec une salade.....11,90 €

Pâtisserie du jour.....10,80 €

Café Liégeois (café, glace vanille, glace café, chantilly).....11,90 €
Chocolat Liégeois (chocolat, glace vanille, glace chocolat, chantilly).....11,90 €
Poire belle Hélène (poires, glace vanille, chocolat, amandes, chantilly).....12,50 €
Sorbet Lerincello servi avec sa liqueur.....11,90 €

Formule Menu (Sauf le week-end et les jours fériés)

Entrée et plat, ou plat et dessert (selon les suggestions du chef).....27,50 €
Entrée, plat et dessert (selon les suggestions du chef).....32,00 €

Menu Enfant : (Jusqu'à douze ans) :

Steak haché ou croquettes de poisson , pâtes, fromage râpé, 2 boules de glace.....13,90€

Prix Nets

Les Vins et Liqueurs :

Les Vins Blancs de l'Ile Saint Honorat
Saint Pierre 2011. 75 cl Vin de pays de Méditerranée.....45,00 €
Saint Césaire Chardonnay 2010. 75 cl Vin de pays de Méditerranée.....59,00 €
Saint Cyprien Viognier 2011. 75 cl Vin de pays de Méditerranée.....160,00 €

Les Vins Rouges de l'Ile St Honorat
Saint Honorat 2011. 75 cl Vin de pays de Méditerranée.....56,00 €
Saint Sauveur 2010. 75 cl Vin de pays de Méditerranée.....85,00 €

Les Vins Rouges d'Exception
Saint Lambert Mourvèdre 2011. 75 cl Vin de pays de Méditerranée.....175,00 €
Saint Salonius Pinot Noir 2009. 75 cl Vin de pays de Méditerranée.....198,00 €

Les Vins Rosés sélectionnés par les Moines
La Tonnelle 2013. 75cl Vin du pays du Var IGP.....25,00 €
La Perle de Lérins 2013. 75 cl AOP Côtes de Provence.....28,00 €
Le magnum de Perle de Lérins 2013. 150 cl AOP Côtes de Provence .....59,00 €

Les Vins de l'Ile Saint Honorat au Verre
Saint Pierre blanc 2011. 12 cl Vin de pays de Méditerranée.....9,90 €
Saint Honorat rouge 2011. 12 cl Vin de pays de Méditerranée.....11,80 €
Saint Sauveur rouge 2010. 12 cl Vin de pays de Méditerranée.....17,50 €
Saint Césaire Chardonnay 2010. 12 cl Vin de pays de Méditerranée.....13,00 €

Le Vin rosé au verre sélectionné par les Moines
La Perle de Lérins rosé 2013. 12 cl AOP Côtes de Provence.....6,90 €

La Lérina verte, la Lérina jaune, la Lérina mandarine, le Marc, le Lérincello
4 cl.....5,50 €

Abbaye de Lérins
Une île, des frères, un grand vin

LE VIN DU MOIS

SAINT CÉSAIRE 2009

Opulent, Pureté du fruit, Notes de fleurs et d'agrumes confits.

4 ÈME PLACE AU CLASSEMENT DES 100 MEILLEURS VINS DE BOURGOGNE. VIN SERVI AUX CHEFS D'ÉTAT DU G20 EN 2011. Superbe robe or pâle, très brillante. Nez riche mêlant à la fois des arômes de fleurs et d'agrumes confits rehaussés de notes fumées et vanillées. Finale soutenue par une pointe de réglisse. Le Chardonnay développe des arômes opulents, équilibrés par une belle acidité qui lui procure une merveilleuse tenue en bouche révélant la pureté du fruit.

Verre de vin 12cl
13 € TTC
au lieu de 17,50€

Bouteille 75 cl
59 € TTC
au lieu de 85€

www.lerina.abbayedelerins.com

Prix Nets