



MENU

À partager To share

Beignets de fleurs de courgettes au pesto, salade de jeunes pousses du pays (6 pièces). 20,00 €
Zucchini flower fritters with pesto, young shoots from the country (6 pieces).

Planche de charcuterie ibérique, compotée d'oignon rouge. 25,00 €
Iberian charcuterie platter, red onion candied.

Salades et entrées Salads & starters

Salade Tonnelle (aubergine, courgette, poivron, tomates marinées, jambon cru, 25,00 €
pickles d'oignon rouge, burrata fumée et pesto vert).

Tonnelle salad (eggplant, zucchini, pepper, marinated tomatoes, cured ham, red onion pickles, smoked Burrata, green pesto).

Tartare de colin fumé, pomme Granny Smith et endive. 24,00 €
Smoked pollock tartar, Granny Smith apple and endives.

Salade de poulet au piment doux, graines de céréales, tomates cerises, oignon rouge, 22,00 €
coriandre fraîche et focaccina.

Chicken salad with soft chili, mixt seeds, red onion, cherry tomatoes, coriander and focaccina.

Quinoa bio façon taboulé aux fines herbes et pain pita. 19,00 €
Organic quinoa taboulé style with herbs and pita bread.



@latonnelle_cannes



@tonnelle.sainthonorat



Les plats Main courses

Paëlla végan façon Tonnelle au safran de pays. Tonnelle style vegan paella with local saffron	29,00 €
Ravioles de ricotta forestière, jeunes pousses d'épinard et champignons. Ricotta ravioles, baby leaf spinach, mushrooms and burrata.	31,00 €
Tournedos de saumon farci à la tapenade d'olive, crème Dubarry, butternut rôtie et riz sauvage. Salmon tournedos stuffed with olive tapenade, Dubarry cream, roasted butternut and wild rice.	35,00 €
Filet de loup cuit sur la peau, sauce vierge, purée aux fines herbes et légumes de saison. Sea bass fillet cooked on the skin, virgin sauce, mashed potatoes with herbs and seasonal vegetables.	42,00 €
Cheeseburger au fromage affiné, compotée d'oignon rouge au vin de l'abbaye, frites et salade. Aged-cheese cheesburger, red onion candied with red wine of the abbey, French fries and salad.	26,00 €
Filet de boeuf, sauce foie gras, gratin dauphinois et légumes rôtis, Beef filet, fois gras sauce, gratin dauphinois and roasted vegetables.	45,00 €



@latonnelle_cannes



@tonnelle.sainthonorat



Menu enfant jusqu'à 12 ans Children's menu up to 12 years old

Steak haché, pâtes et légumes, 2 boules de glace 17,00 €
Grilled beef steak, pasta and vegetables, 2 scoops of ice cream

Poisson frais du jour (demi-filet), pâtes et légumes, 2 boules de glace 22,00 €
Fresh fish of the day, pasta and vegetables, 2 scoops of ice cream

Desserts et coupes glacées Dessert and ice creams

Pâtisserie du jour 14,00 €
Pastry of the day

Chocolat ou café liégeois 15,00 €
(glace chocolat ou café, glace vanille, coulis de chocolat ou café, chantilly)
Chocolate or coffee Liegeois
(chocolate or coffee ice cream, vanilla ice cream, chocolate sauce or coffee, whipped cream)

Bounty (glace noix de coco, coulis de chocolat, chantilly) 15,00 €
Bounty (coconut ice cream, chocolate sauce, whipped cream)

Dame blanche (glace vanille, coulis de chocolat, chantilly) 15,00 €
Dame blanche (vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream)

Cookies Dream (glace caramel beurre salé, glace vanille, sauce caramel, cookies, chantilly) 16,00 €
Cookies Dream (salted butter caramel and vanilla ice cream, caramel sauce, cookies, whipped cream)

Sorbet lérincello (sorbet citron, lérincello) 16,00 €
Lérincello sorbet (lemon sorbet with lérincello liquor)