



MENU

À partager To share

Beignets de fleurs de courgettes, concassée de tomate au basilic (6 pièces). 22,00 €
Zucchini flower fritters, tomato sauce and basil (6 pieces).

Planche de charcuteries ibérique, compotée d'oignons rouges et condiments. 25,00 €
Iberian charcuterie platter, candied red onions and pickles.

Salades et entrées Salads & starters

Tofu, coeur de laitue et artichaut, vinaigrette de soja, citron vert. 19,00 €
Tofu, lettuce heart and artichoke, soy vinaigrette and lime.

Salade de tomate et burrata, coulis de tomate, ail, basilic, vierge de carotte, fenouil. 22,00 €
Tomato salad and burrata, tomato coulis, garlic, basil, carrot and fennel.

Thon mi-cuit aux saveurs de Provence et agrumes, vinaigrette balsamique. 26,00 €
Semi cooked tuna, garlic, herbs and citrus, balsamic vinaigrette.

Crevettes, carpaccio de betterave et fromage frais aux fines herbes. 27,00 €
Shrimps, beetroot carpaccio and fresh cheese with herbs.

Salade de poulpe, tomates, oignons, poivrons grillés et pommes de terre grenailles. 29,00 €
Octopus salad, tomatoes, onions, grilled sweet pepper, potatoes.



@latonnelle_cannes



@tonnelle.sainthonorat



Les plats Main courses

- Risotto végétan façon Tonnelle au safran de pays.** 27,00 €
Vegan Tonnelle style risotto with local saffron
- Ravioles de ricotta et épinard, fondue de poireau et asperges vertes, stracciatella à la truffe.** 29,00 €
Ricotta and spinach ravioles, leek, green asparagus and truffle stracciatella.
- Pavé de cabillaud, crumble de chorizo, boulgour, carotte et aubergine roties, crème de poivron.** 38,00 €
Cod fish steak with a chorizo crumble, sweet pepper sauce, bulgur, roasted carrot and eggplant.
- Filet de loup poellé, purée, légumes de saison et sauce Chimichurri.** 42,00 €
Sea bass fillet cooked, mashed potatoes, vegetables and chimichurri sauce.
- Cheeseburger au cheddar, compotée d'oignons rouges au vin de l'abbaye, frites, salade.** 26,00 €
Cheddar cheeseburger, candied red onions with abbey wine, french fries and salad.
- Filet de boeuf, purée de patates douces et tomates confites et jus corsé à l'estragon.** 45,00 €
Beef filet, mashed sweet potatoes, candied tomatoes and tarragon sauce.



@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 lérintello (sorbet citron, lérintello) 16,00 €
Lérintello sorbet (lemon sorbet with lérintello liquor)