





À partager To share

- La sardine dans sa boîte, beurre demi-sel, pain, citron. 19,00 €
Sardines, lemon, bread and salted butter.
- Beignets de fleurs de courgettes sauce tomate, roquette et copeaux de parmesan (6 pièces). 22,00 € 
Zucchini flowers fritters with tomato sauce, salad and parmesan cheese (6 pieces).
- Pinsa romana à la crème de truffe, roquette et copeaux de truffe. 23,00 € 
Pinsa romana with creamy truffle sauce, salad and summer truffle shavings.

Salades et entrées Salads & starters

- Tartare exotique (melon, ananas, concombre, mangue, tomate et oignon), betterave chiogga et huile verte. 19,00 € 
Exotic tartar (melon, pineapple, cucumber, mango, tomato and onion), chiogga beetroot and herb oil.
- Salade Tonnelle, ventrêche de thon, oeuf mollet, sucrose, crudités, croutons, olive et vinaigrette moutarde. 21,00 €
Tonnelle salad, tuna belly, soft boiled egg, salad, raw vegetables, croutons, olives and mustard dressing.
- Burrata crémeuse, asperges vertes, petits pois et pesto d'herbes. 23,00 € 
Creamy burrata, green asparagus, peas and green pesto.
- Poulpe grillé, houmous, tomate, pommes de terre grenaille et sauce gremolata 27,00 €
Grilled octopus, hummus, tomato, baby potatoes, gremolata sauce.



@latonnelle_cannes



@tonnelle.sainthonorat



Végétarien, Vegetarian



Vegan, Vegan



Les plats Main courses

- Rigatoni façon puttanesca vegan (tomate, olive, capre et oignon).**  27,00 €
Rigatoni pasta puttanesca vegan style (tomato, olives, capres and onions)
- Rigatoni à la crème de truffe, burrata et copeaux de truffe.**  32,00 €
Rigatoni pasta with truffle creamy sauce, burrata and summer truffle shavings.
- Pavé de cabillaud poelé, boulgour, légumes sautés et beurre blanc aux oeufs de truite.** 38,00 €
Pan fried cod, creamy polenta, sauteed vegetables, white butter sauce with trout eggs.
- Filet de loup à la plancha, polenta crémeuse, légumes sautés et condiment olive, tomate et basilic.** 39,00 €
Pan-fried seabass fillet, creamy polenta, sauteed vegetables, olives, tomato and basil.
- Cheeseburger au cheddar, sauce burger, tomate, oignons frits, frites et salade.** 28,00 €
Cheeseburger, tomato, fried onions, burger sauce, french fries and salad.
- Filet de boeuf, pommes de terre grenaille, poelé de légumes et jus de viande.** 45,00 €
Beef tenderloin, potatoes, pan fried vegetables and jus.



@latonnelle_cannes



@tonnelle.sainthonorat



Végétarien, Vegetarian



Vegan, Vegan



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 or coffee sauce, 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)