



## A LA CARTE

### À partager To share

Frites fraîches à la truffe et parmesan. Fresh French fries with truffle and parmesan cheese.	16,00 €
Pinsa romana à la stracciatella, tomate ananas et roquette. Pinsa romana with stracciatella, pineapple tomatoes and arugula.	19,00 €
Fritto misto et sa sauce tartare. Fritto Misto with tartar sauce.	22,00 €
Houmous et guacamole maison, focaccia toastée Houmous and home-made guacamole, toasted focaccia	21,00 €

### Salades et entrées Salads & starters

Salade Caprèse, tomates coeur de boeuf et ananas, mozzarella Di Buffala, basilic. Caprese salad with Beefsteak tomatoes and pineapple, buffalo mozzarella, fresh basil.	22,00 €
Salade César au poulet pané, romaine, oeuf dur, tomate, anchois, croûtons et Parmesan. Chicken Caesar salad with breaded chicken, boiled egg, tomatoes, anchovies, croutons and Parmesan.	26,00 €
Crudo de daurade, pomme Granny Smith, pomelo, piment oiseau, citron et aneth. Sea bream crudo with Granny Smith apple, pomelo, bird's eye chili pepper, lemon and dill.	22,00 €
Vitello tonnato, Parmesan, tomate, câpres à queue et olives Taggiasche. Vitello tonnato with Parmesan, tomatoes, caper berries and Taggiasca olives.	25,00 €
Tartare de Thonine, infusion verveine et citron vert, guacamole maison, grenade, coriandre. Tuna tartare, verbena and lime infusion, home-made guacamole, grenade and coriander.	24,00 €



@latonnelle\_cannes



@tonnelle.sainthonorat



## Les plats Main courses

Linguine à la sauce tomate ananas, stracciatella, fêvettes, herbes fraîches et zeste de citron. Linguine with pineapple tomato sauce, stracciatella, fava beans, fresh herbs and lemon zest.	24,00 €
Linguine au homard et bisque à l'estragon. Linguine with lobster and tarragon bisque.	48,00 €
Filet de Daurade à la plancha, Pomme Anna, carottes et courgettes poêlées et sauce vierge. Grilled sea bream fillet, Pomme Anna, sauteed carrots and zucchini, sauce vierge.	35,00 €
Loup en portefeuille farçi à la provençale, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive de l'île St Honorat Provençal-Style stuffed sea bass, St Honorat island olive oil crushed potatoes. Avec son verre de Ste Ombelline 2025 (Chardonnay) With a glass of Ste Ombelline 2025(Chardonnay) +13,00€	42,00 €
Cheeseburger au cheddar, sauce burger, tomate, oignon rouge, frites fraîches et salade. Cheddar cheeseburger with burger sauce, red onion, tomato, fresh French fries and salad.	30,00 €
Bavette grillée, sauce Béarnaise, frites fraîches et salade. Grilled flank steak, Béarnaise sauce, fresh French fries and salad.	32,00 €
Côte de veau rôtie, légumes poêlés, pommes de terre grenaille et jus corsé. Roasted veal chop, pan-fried vegetables, baby potatoes and rich reduced meat jus.	45,00 €
Tartare de boeuf traditionnel, frites fraîches et salade. Traditionnal Beef tartare, fresh French fries and salad.	30,00 €
Notre pêche du jour Catch of the day	12€ / 100 gr

## Garnitures Sides

Pâtes Pasta	8,00 €
Frites fraîches Fresh French fries	8,00 €
Pomme de terre grenaille Baby potatoes	8,00 €
Salade Green salad	8,00 €
Légumes Seasonal vegetables	8,00 €



@latonnelle\_cannes



@tonnelle.sainthonorat



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

Steak haché, pâtes ou frites ou légumes, 2 boules de glace 17,00 €  
 Grilled beef steak, pasta or fresh French fries or Vegetables, 2 scoops of ice cream

Poisson frais du jour (demi-filet), pâtes ou frites ou légumes, 2 boules de glace 22,00 €  
 Fresh fish of the day, pasta or fresh French fries or Vegetables, 2 scoops of ice cream

## Desserts et coupes glacées Dessert and ice creams

Café "chou" du jour 9,00 €  
 "Chou" coffee of the day

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 fresh 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)

Fraisilic ou Fraise Melba 17,00 €  
 (glace Yaourt ou vanille, sirop de basilic ou coulis de fruit rouge, fraises, chantilly) Fraisilic or  
 Strawberry Melba (yogurt or vanilla ice cream, basil syrup or red fruit sauce, fresh strawberries, whipped cream)

Sorbet lérintello ( sorbet citron, lérintello 4 cl) 17,00 €  
 Lérintello sorbet (lemon sorbet with lérintello liquor 4 cl)

Fruits Givrés "Maison Sorbetti" Individuel Individual 15,00 €  
 Frosted Fruits "Maison Sorbetti" A Partager To share 38,00 €

Coupe 1 boule 1 scoop 4,00€ 2 boules 2 scoops 8,00€ 3 boules 3 scoops 12,00 €

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, yaourt, noix de coco, barbabapa, nuty, fraise, citron, mangue  
 Vanilla, chocolate, salted butter caramel, yoghurt, coconut, cotton candy, nuty, strawberry, lemon, mango