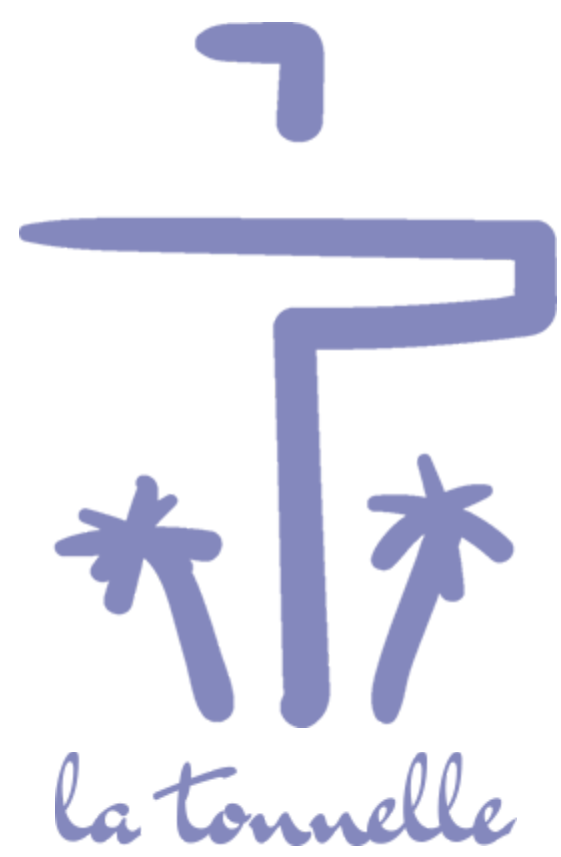




A LA CARTE

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 Saumon, infusion verveine et citron vert, guacamole maison, grenade, coriandre. Salmon 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 farci 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)	42,00 € +13,00€
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 poëllés, 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 Grilled beef steak, pasta or fresh French fries or Vegetables, 2 scoops of ice cream	17,00 €
Poisson frais du jour (demi-filet), pâtes ou frites ou légumes, 2 boules de glace Fresh fish of the day, pasta or fresh French fries or Vegetables, 2 scoops of ice cream	22,00 €

Desserts et coupes glacées **Dessert and ice creams**

Café “chou” du jour “Chou” coffee of the day					9,00 €
Pâtisserie du jour Pastry of the day					14,00 €
Chocolat ou café liégeois (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)					15,00 €
Bounty (glace noix de coco, coulis de chocolat, chantilly) Bounty (coconut ice cream, chocolate sauce, whipped cream)					15,00 €
Dame blanche (glace vanille, coulis de chocolat, chantilly) Dame blanche (vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream)					15,00 €
Cookies Dream (glace caramel beurre salé, glace vanille, sauce caramel, cookies, chantilly) Cookies Dream (salted butter caramel and vanilla ice cream, caramel sauce, cookies, whipped cream)					16,00 €
Fraisilic ou Fraise Melba (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 strawwberries, whipped cream)					17,00 €
Sorbet lérincello (sorbet citron, lérincello 4 cl) Lérincello sorbet (lemon sorbet with lérincello liquor 4 cl)					17,00 €
Fruits Givrés “Maison Sorbetti” Frosted Fruits “Maison Sorbetti”			Individuel A Partager	Individual To share	15,00 € 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					

Nos Boissons Our Drinks



Les Champagnes Our champagnes

Coupe de champagne Louis Roederer 14cl	Louis Roederer glass of champagne brut 14cl	18,00 €
Piscine de champagne Louis Roederer brut 18cl	Louis roederer Piscine of champagne brut 18cl	22,00 €
Louis Roederer "brut collection 246" 75cl	Louis Roederer "brut collection 246" 75cl	105,00 €
Louis Roederer "brut collection 246" 150cl	Louis Roederer "brut collection 246" 150cl	220,00 €
Cristal Roederer (2015) 75cl	Cristal Roederer (2015) 75cl	450,00 €
Prosecco 75cl	Prosecco 75cl	60,00 €
Coupe de Prosecco 14cl	Glass of Prosecco 14cl	12,00 €

Les cocktails Our cocktails

Spritz Apérol	Apérol Spritz	17,00 €
(Apérol (4cl), prosecco (10cl), eau gazeuse)	(Apérol (4cl), prosecco (10cl), sparkling water)	
Hugo Saint-Germain	Hugo Saint-Germain	18,00 €
(St-Germain (4cl), prosecco (10cl), menthe fraîche)	(St-Germain (4cl), prosecco (10cl), fresh mint)	
Mojito Lérina ou Mojito aux fruits	Mojito Lérina or Fruit mojito	17,00 €
(Lérina verte (2cl) ou purée de fruits, rhum blanc (4cl), menthe fraîche, citron vert, sucre, eau pétillante)	(Lérina verte (2cl) or pureed fruits, white rum (4cl), fresh mint, lime, sugar, sparkling water)	
Negroni	Negroni	18,00 €
(Gin (3cl), Martini rouge (3cl), campari (3cl))	(gin (3cl), red martini (3cl), campari (3cl))	
Cocktail "Tonnelle"	"Tonnelle" cocktail	17,00 €
(lérincello (2cl), jus d'ananas, sirop de vanille, prosecco (6cl))	(Lerincello (2cl), pineapple juice, vanilla syrup, prosecco (6cl))	
Américano «Tonnelle»	Americano Tonnelle	17,00 €
(lérincello (2cl), Martini rouge (3cl), Campari (3cl), eau pétillante)	(Lérincello (2cl), red Martini (3cl), Campari (3cl), sparkling water)	
Island Cocktail	Island Cocktail	17,00 €
(Lérina jaune (2cl), Rhum blanc (4cl), Citron vert, Sucre, Tonic)	(Lerina jaune (2cl), White rum (4cl), Lime, Sugar, Tonic)	
Expresso Martini	Expresso Martini	20,00 €
(Vodka (4cl), Kalhua (2cl), Espresso, Sucre)	(Vodka (4cl), kalhua (2cl), Espresso, Sugar)	
Sunshine sans alcool	Sunshine non-alcoholic	8,50 €
(pamplemousse, ananas, orange, sirop de fraise)	(grapefruit, pineapple, orange, strawberry syrup)	

Aperitifs Aperitifs

Tous nos apéritifs sont servis avec 4cl d'alcool All our aperitifs are served with 4 cl of alcohol

Ricard - Martini blanc - Martini rouge - Campari - Porto - Suze	8,00 €
Kir vin blanc	11,00 €

Bière Beer

Pression Heineken 25cl	Draft Heineken 25cl	7,00 €
Pint Heineken 50 cl	Draft Heineken 50cl	14,00 €

Les softs Soft drinks

Soda	Soft Drinks 33cl (Coca-cola, Coca-cola zéro, Fuze tea, Orangina, Sprite, Schweppes, Perrier)	7,00 €
Jus de fruit	Fruit juice 25cl (orange, ananas, pamplemousse, pomme, tomate) (orange, pineapple, grapefruit, apple, tomato)	7,00 €
Sirop à l'eau 25cl	Syrup with water 25cl	3,50 €
Aquachiarà eau micro filtrée (plate ou gazeuse) 75cl	Microfiltered water (still or sparkling) 75cl	7,00 €

Nos Vins Our wines



Vins au verre Wine by the glass

Le vin blanc de l'île Saint Honorat The white wine of Saint Honorat Island

Silence blanc 2025, Clairette, Chardonnay, 14,5cl d'IGP Méditerranée 11,00 €

Le vin rouges de l'île Saint Honorat The red wine made of Saint Honorat island

Saint Honorat 2022, Syrah, 14,5cl IGP Méditerranée 10,00 €

Le vin rosé de l'île Saint Honorat The white wine of Saint Honorat Island

Silence rosé 2025, Pinot noir, Syrah, 14.5 cl IGP Méditerranée 9,00 €

Le vin rosé au verre Rosé wine by the glass

Domaine OTT rosé 14,5cl, Château de Selle Cotes de Provence 15,00 €

Bouteilles Bottles

Le vin blanc de l'île Saint Honorat The white wine of Saint Honorat Island

Silence blanc 2025, Clairette, Chardonnay, 75cl, IGP Méditerranée 54,00 €

Les vins rouges de l'île Saint Honorat The red wines made of Saint Honorat island

Saint Honorat 2022, Syrah 75cl, IGP Méditerranée 42,00 €

Saint Eucher 2021, Pinot noir 75cl, IGP Méditerranée 59,00 €

Saint Sauveur 2021, Vieilles vignes Syrah 75 cl, IGP Méditerranée 65,00 €

Le vin rosé de l'île Saint Honorat The white wine of Saint Honorat Island

Silence rosé, Pinot noir, Syrah, 75cl, IGP Méditerranée 30,00 €

Les vins d'exception de l'île St Honorat Our exceptional wines from St Honorat

Sainte Ombeline 2024, Chardonnay (blanc) 75cl, IGP Méditerranée 85,00 €

Saint Lambert 2021, Mourvèdre (rouge) 75cl, IGP Méditerranée 105,00 €

Les vins rosés de Provence Provence Rosé wines

Domaine de marchandise 2025, 75cl, Côtes de Provence 34,00 €

Domaine de marchandise 2025, 150cl, Côtes de Provence 72,00 €

Minuty Prestige 2025, 75cl, Côtes de Provence 49,00 €

Minuty Prestige 2025, 300cl, Côtes de Provence 210,00 €

Domaine Ott Château de Selle 75cl, Côtes de Provence 78,00 €

Domaine Ott Château de Selle 150cl, Cotes de Provence 156,00 €

Liqueurs de l'île Saint Honorat 4 cl Liquors made on Saint Honorat island 4 cl

Lérina verte , lérina jaune, mandarine, lérincello lérina verte, lérina jaune, mandarine, lérincello 6.00 €



@latonnelle_cannes



@tonnelle.sainthonorat

Prix nets, Service compris - Net price, Service Included