

# TONTONS

## LES BULLES



PROSECCO SANT'ANNA 2019 / CAVA 6 / 30€

## APÉROS & COCKTAILS



SPRITZ NATURE / PINK / WHITE 7€ / 8€

MOSCOW MULE (Vodka, Ginger Beer, Lime, Menthe) 10€

YUZZU GIN TONIC 14€

COINTREAU MULE 10€

GIN TONIC (Hendrick's) 12€

PIMM'S N°1 9€

BLOODY MARY (Jus Tomates Vodka Citron) 9€

KIRR / KIRR CAVA 6€ / 8€

PASTIS ARDENT 7€

RHUM / WHISKY / VODKA 7€

CIDRE SOMMERSBY 5€

## MOCKTAILS



THÉ GLACÉ MAISON (Orange Fraise Hibiscus) 4€

TONTONS TONIC (Tonic Pamplemousse Rose Pressé) 5€

LIMONADE MAISON (Gingembre Citron Menthe) 4,5€

## EAUX ET LIMONADES



BRU PLATE / PÉTILLANTE 50 cl. 4€

COCA / ZERO / SPA ORANGE / TONIC / AGRUM 2,5€

SCHWEPPE'S PREMIUM / GINGER ALE / BEER 3,5€

JUS TOMATE 4€

BIONINA (Citron/Grenade) 4€

SIROP GRENADINE / MENTHE 0,5€

## LES PLANCHES à partager...ou pas !



PLANCHE DU JOUR (Charcuterie & Fromage) 18€

PLANCHE RILLETTE THON 7,50€

PLANCHE BOULETTE MAISON ou PIPE GAUMAISE 6,50€

## BIÈRES



VEDETT BLONDE / BLANCHE 3,4/4€

KRIEK BOON 4,5€

TRIPLE ANVERS / DUVEL 6,6% 4,2€

LINKEBIER PALE ALE / BLANCHE DUPONT BIO 4€

LA UCCLE CENTRE 4,2€

CARLSBERG SANS ALCOOL 3€

## VINS BLANCS



SANCERRE 2017 6,5 / 39€

JOSEPH MELLOTT Sauvignon Loire

SAUVIGNON 6,5 / 36€

FRANÇOIS CHIDAINE Touraine Biodynamie

LES CHINEUSES BLANC 5,5 / 29€

Philippe Teyssier Cheverny

GEWURSTRAMINER OSTERTAG 2016 10 / 58€

Vignoble d'E Alsace Bio

LES MARNES BLANCHES 2019 7,5 / 42€

Chardonnay Bio Côtes du Jura

A FLEUR DE PAMPRE 25€

Marsanne, Viognier, Grenache Blanc

## VINS DES TONTONS



LES CHINEURS ROUGE 4,50 / 22€

ESTERZAGUES Côtes du Rhône Cinsault Gard Nature  
*fraîcheur du fruit et une belle puissance aromatique.*

LES CHINEURS BLANC 4,50 / 22€

Côtes du Rhône Villages Grenache Roussane Clairette  
*rondeur fruits exotiques pomme jaune fleurs blanches charnu*

LES FRONTONS FLINGUEURS 5,50 / 29€

LA COLOMBIERE 100% Négrette Biodynamie  
*Le nez est joli et ultra gourmand, chante le cassis les fleurs sauvages. En bouche, fruité et légèrement épicé à la fin.*

## VIN DU MOIS



RENNER ZWEIGELT 5,50 / 29€

RENNER & MITGES 100% Zweigelt Mélange de fruits rouges  
& noirs & réglisse. Frais, rond.

## VINS ROUGES



PRIMITIVO GIOIA DELL COLLE 2020 7 / 36€

FATALONE Puglia Bio

*Puissant, Souple, Doux, Mi-Sec Mi-Moelleux*

JE NE SOUFFRE PLUS 2020 25€

Domaine La Florane Côtes du Rhone Grenache Syrah Bio

*Puissant, Sec, Mi-Doux/Acide, Mi-Tannique/Souple*

BLAUER ZWEIGELT 2018 1L ANDERT BIO 36€

Erich & Michael Andert

*Léger, Souple, Sec*

BATUSA 29€

Macabeu Trepat. Terra Alta Catalogne

MONTEPULCIANO 2019 32€

CIRELLI Trebbiano Abbruzze Bio Léger Souple Fruité.

*Nez : fruits rouges. Note : sec amande*

*Sec, Mi-Souple/Tannique, Mi-Léger/Puissant*

CHIANTI COLLI FIORENTINI 2019 39€

OTTOMANI San Giovese

*Nez : cerise Note : boisé puissant*

MORGON 2019..... — / 49€

DAMIEN COQUELET Gamay Villié Morgon Biodynamie

*Nez : framboise fraise des bois Note : fruit rouge soyeux*

FLEURIE AOC VIEILLES VIGNES 59€

*Le Fleurie de Georges Descombes présente un nez expressif*

*porté sur des notes de fruits rouges et plus particulièrement*

*de cerise.*

## VINS ROSÉ



ROSA PESTOVITZ 2019 6 / 30€

rosé Weingut Weninger

CHÂTEAU FAVORI 30€

Grenache Syrah Rolle AOP Vin de Pays du Var

FAVORI MEDITERRANEE 4,50 / 22€

IGP Vin de Pays du Var

# TONTONS

## LES PLANCHES à partager...ou pas !

PLANCHE DU JOUR (Charcuterie et Fromage)	18€
PLANCHE RILLETTE THON	7,50€
PLANCHE BOULETTE MAISON ou PIPE GAUMAISE	6,50€
ASSIETTE BURRATA TOMATES CONFITES	16€
ASSIETTE BURRATA COPPA	18€

## LES PÂTES

### Fromage Parmesan ou Comté Servi à Part

<b>BOLO TONTONS</b>	Spaghetti Bolognaise Haché de Porc (Hoeve Cuvry)	13 / 15€
<b>BOLO MANZO</b>	Rigatoni Bolognaise Haché de Boeuf (Hoeve Cuvry) Crème Basilic	14 / 16€
<b>BOLO CAPONATA</b>	Spaghetti Haché de Porc Aubergines Tomates Céleri Olives Câpres	16 / 18€
<b>New CHAMPIGNONS</b>	Arrivage du Jour, Pâte du Jour, Préparation du Jour	20 / 22€
<b>New SAUCISSE FENOUIL</b>	Linguine Chair de Saucisse Fenouil Ricotta	20 / 22€
<b>New TRUFFES D'AUTOMNE</b>	Bucatini Crème de Parmesan Jaune d'œuf Truffe Noire du Piémont	28 / 30€
<b>New GORGONZOLA</b>	Rigatoni Gorgonzola Parmesan Comté Vin Blanc	18 / 20€
<b>New JAMBON COMTÉ</b>	Pâtes du Jour Jambon Comté	15 / 17€
<b>VEGGIE</b>	Spaghetti Tomates Cerises Confites Basilic	14 / 16€
<b>TOMATE BURRATA</b>	Spaghetti Tomates Cerises Confites Basilic Burrata	18 / 20€
<b>CAVIAR</b>	Linguine Royal Belgian Caviar Gold Label 10g Crème Vodka Citron	33 / 35€

**SUPPLÉMENT RAPÉE DE TRUFFE D'AUTOMNE NOIRE DU PIÉMONT 10€**

## ENFANTS (-12)

<b>FORMULE ENFANTS</b>	Petit Bolo ou Petit Veggie Dessert (Riz au Lait ou Boule de Glace)	12,5€
------------------------	--------------------------------------------------------------------	-------

## DESSERTS MAISON

<b>DAME BLANCHE</b>	Glace Vanille Chocolat Chaud Chantilly Maison	7,5€
<b>CAFÉ GLACÉ</b>	Glace Vanille Glace Café Espresso Chantilly Maison	8€
<b>DESSERT TONTONS</b>	Meringues Suisse Crème Double de Normandie Coulis Framboises	8€
<b>FONTAINEBLEAU</b>	Mousse de Fromage Blanc & Crème Double Coulis Fruits Rouges	8€
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	Chocolat Fondant	6,5€
<b>MOUSSE NOUNOU</b>	Mousse au Chocolat Fondant + Boule de Glace Vanille	8€
<b>MI-CUIT CHOCOLAT</b>	+ Chantilly	8€
<b>RIZ AU LAIT</b>	Vanille Cassonade Blonde	6,5€

## BOISSONS CHAUDES

<b>CAFÉ Or Coffee Mélange Bleu 100% Arabica</b>	3€
<b>ESPRESSO</b>	2,5€
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	4€
<b>CAPUCCINO</b>	4€
<b>ESPRESSO MACHIATTO</b>	3€
<b>LATTE</b>	4€
<b>THÉIÈRE</b>	4€
– Tisane Hermes (Citronnelle, Verveine, Lavande)	
– Tisane Assouan Bio (Orange, Fraise, Hibiscus, Citronnelle)	
– Thé Noir Golden Tippi Vietnam	
– Thé Vert Sencha Japon	
– Thé Menthe Fraîche	
<b>IRISH / ITALIAN / FRENCH / RUSSIAN COFFEE</b>	11€

## DIGESTIFS

<b>SAKE YUZU (5 cl)</b>	9€
<b>VIEILLE PRUNE LOUIS ROQUE (5 cl)</b>	9€
<b>GRAPPA NARDINI (5 cl)</b>	8€
<b>CALVADOS 6 ANS CAMUT (5 CL)</b>	12€
<b>ARMAGNAC 8 ANS DARROZE (5 CL)</b>	9€
<b>POIRE D'ALSACE GÉRARD SCHUELLER (5 cl)</b>	9€
<b>COGNAC FILLIOUX (5 cl)</b>	9€
<b>AMARETTO DISARONNO (5 cl)</b>	9€
<b>RHUM DIPLOMATICO</b>	9€
<b>QUETSCHENDRÉPP (5 cl)</b>	9€
<b>MIRABELLENDRÉPP (5 cl)</b>	9€
<b>WILLIAMSDRÉPP (5 cl)</b>	9€
<b>NÉLCHESDRÉPP (5 cl)</b>	9€