

TON TONS

LES PLANCHES

PLANCHE APÉRO DU JOUR À PARTAGER	18 €
PLANCHE DE SAISON À PARTAGER	15 €
PLANCHE RILLETTE DE THON MAISON	6,50 €
PLANCHE HOUMOUS MAISON	6,50 €
PLANCHE BOULETTE MAISON	6,50 €
PLANCHE ½ SAUCCISON LA BOUCH'BIO	14 €
PLANCHE COMTÉ DU JURA	10 €
PLANCHE COMTÉ DU JURA ET FROMAGE AFFINÉ DU JOUR	12 €

LES PÂTES

		FAIM / GRANDE FAIM
BOLO TONTONS	Spaghetti, Bolognaise Haché de Porc, Emmental ou Parmesan ou Comté	13 / 15 €
BOLO MANZO	Rigatoni, Bolognaise Haché de Boeuf, Crème, Basilic	13 / 15 €
VEGGIE PESTO	Linguine, Tomates Cerise, Roquette, Pignons de Pin	13 / 15 €
VEGGIE DU MOIS	Rigatoni, Aubergines, Tomates Concassées, Oignons Rouges, Basilic	14 / 16 €
THON BLANC	Linguine, Thon Blanc, Tomates, Ail, Câpres, Zestes de Citron	14 / 16 €
CAVIAR	Linguine, Royal Belgian Caviar Gold Label 10G, Crème Vodka et Citron	33 / 35 €

SUPPLÉMENT FROMAGE	3 €
SUPPLÉMENT SAUCE	5 €
SUPPLÉMENT SANS GLUTEN (PENNE)	3 €

LA BOLO TONTONS EST à EMPORTER

20 €/KG

ENFANTS (-12)

FORMULE ENFANTS Petit Bolo ou Petit Manzo, Dessert (Mousse Chocolat ou Riz au Lait ou Boule de Glace)..... 11,5 €

DESSERTS MAISON

DAME BLANCHE	Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly	7,5 €
CAFÉ GLACÉ	Glace Vanille, Glace Café, Espresso, Chantilly	8 €
DESSERT TONTONS	Meringues Suisse, Crème Double de Normandie, Coulis, Framboises	7,5 €
FONTAINEBLEAU	Fromage Blanc, Crème Double De Normandie, Fraises Belges, Meringue	8 €
MOUSSE AU CHOCOLAT	Chocolat Noir	6,5 €
RIZ AU LAIT	Vanille Cassonnade Blonde	6,5 €
MOELLEUX CHOCOLAT	+ Boule de Glace Vanille	8 €
DESSERT DU JOUR	Voir tableau	—

TONTONS

APÉROS

VERRE / BOUTEILLE

COCKTAIL TONTONS	7,5 €
Cerdon, Jus De Grenade, Crème De Cassis	
APERO TONTONS - BUGÉY CERDON	6,5 / 36 €
Demi Sec Rosé Effervescent Bio	
CAVA BRUT NATURE	5,5 / 27 €
SPRITZ	7 €
GIN TONIC Hendricks's / Bulldog / Copperhead.....	12 / 14 €
PIMM'S N°1	8,5 €
KIRR CAVA	8 €
KIRR	5 €
WHISKY Johnny Walker / J&B / Jack Daniels.....	7 €
RHUM Bacardi / Havana.....	7 €
VODKA	7 €
CHAMPAGNE BRUT NATURE DRAPPIER — / 60 €	
CIDRE WIGNAC	5 €

EAUX ET LIMONADES

BRU PLATE / PETILLANTE 50 cl	4 €
THÉ GLACÉ MAISON (Orange, Fraise, Hibiscus, Citronnelle).....	4 €
TONTONS TONIC (Tonic, Pamplemousse bio).....	4,5 €
JUS POMME / POMME-POIRE / POMME-CERISE	3,2 €
BIONINA LEMON / POMEGRANATE	3,5 €
COCA/ ZERO	2,3 €
SPA ORANGE	2,3 €
SCHWEPES TONIC / AGRUM	2,3 €
SCHWEPES PREMIUM	3,5 €
SIROP GRENADINE / MENTHE	0,5 €

BIÈRES

VEDETT Blonde / Session IPA	3 €
VEDETT IPA	4 €
VEDETT BLANCHE	4 €
VEDETT EXTRA SESSION	3 €
KRIEK BOON	4,5 €
TRIPLE ANVERS	4 €
BLANCHE DUPONT BIO	4 €

VINS DES TONTONS

VERRE / BOUTEILLE

LES CHINEURS ROUGE / BLANC 2016	3,5 / 19,5 €
Cinsault. Vallée du Rhône. Nature	

VIN DU MOIS

SIN 2017	5,5 / 29 €
Temprallino. 100% Nature, Non Collé, Sans Sulfites. Bio.	

VINS MAISON

VEILLE MULE ROUGE 2016	4,5 / 22 €
Grenache. Côtes Catalanes.	
ENCLOS DE LA CROIX ROUGE 2016	4,5 / 22 €
Merlot. Bio. Hérault	
VEILLE MULE BLANC 2016	4,5 / 22 €
Macabeu, Grenache, Muscat. Côtes Catalanes.	
LES JOLIES FILLES ROSÉ	3,5 / 19,5 €
Grenache, Cinsault, Syrah. Côtes de Provence	

VINS ROUGES AU VERRE

PRIMITIVO FATALONE 2015	6,5 / 35 €
Primitivo. Bio. Puglia.	
MONTEPULCIANO D'ABBRUZO	5 / 27 €
Trebiano. Bio	
MONTOUT ROUGE 2016	5,5 / 27 €
Pinot Noir, Gamay. Tanins Doux. Bio. Loire & Cher	
CHEVERNY	6 / 32 €
Gamay, Pinot Noir. Bio. Loire.	
PALACIOS REMONDO LA MONTESA 2015	6,5 / 35 €
Tempranillo. Rioja. Bio. 92% Parker	
PURO CHIANTI 2016	5,5 / 29 €
Sangiovese. Bio.	

VINS BLANCS AU VERRE

VERRE / BOUTEILLE

SANCERRE 2016	6,5 / 34 €
Sauvignon.	
TOURAIN SAUVIGNON 2016	5 / 29 €
Sauvignon. Biodynamie. Loire & Cher	
CHARDONNAY BLANC 2015	6,5 / 34 €
Les Molates. Côtes du Jura	
MONTAGNE NOIRE 2016	3,5 / 19,5 €
Viognier. Côtes du Rhône. Pays d'Oc	
SYLVANER OSTERTAG 2016	6,5 / 36 €
Vignoble d'E. Alsace. Bio	

TONTONS

VINS ROUGES

	VERRE / BOUTEILLE
MON TOUT ROUGE 2016	5,5 / 27 €
OLIVIER BELLANGER Pinot Noir, Gamay. Tanins Doux. Bombe de Fruits. Bio	
CHEVERNY ROUGE 2016	6 / 32 €
PHILIPPE TESSIER Gamay, Pinot Noir. Bio. Léger, Souple, Fruité. Sangiovese. Bio. Corpulent, note de Griotte et Vanille	
PRIMITIVO FATALONE 2015	6,5 / 36 €
Puglia. Bio. Enveloppant, Généreux et Puissant	
MONTEPULCIANO CIRELLI	5 / 27 €
Trebbiano Bio. Léger, Souple, Fruité.	
PURO CHIANTI 2016	5,5 / 29 €
FATTORIA LAVACCHI Sangiovese. Bio. Corpulent, note de Griotte et Vanille	
PALACIOS REMONDO LA MONTESA 2015	6,5 / 35 €
Tempranillo. Bio. 92% Parker. Rioja	
LES DEUX VACHES ROUGES	— / 27 €
LAPLACE 100% Tannat. Piémont Pyrénéens. Eclat de Fruit et Souplesse.	
LES ARDILLES 2015	— / 32 €
HERVÉ VILLEMADE Cheverny 85% Pinot Noir 15% Gamay. Fruits, Fleurs, Épices	
SORCIÈRES 2016	/ 29 €
DOMAINE CLOS DES FÉES – HERVÉ BIZEUL Syrah, Grenache. Vieilles Vignes. Fruit Explosif,	
COURT CIRCUIT 2016	24 €
PECH D'ANDRÉ 75% Carignan 25% Mourvèdre. Naturel. Souple et Végétal	
MORGON VIEILLES VIGNES 2015	— / 55 €
JEAN PAUL THEVENET 100% Gamay. Minéral et Puissant.	
VIN DE KAV. CHIROUBLES	— / 45 €
KARIM VIONNET Gamay. Bouche Ronde et Dense. Bio.	
ORSI VIGNETO 2012	— / 36 €
FREDERICO ORSI Cabernet Sauvignon, San Giovese. Bio. Fruits, Baies, Notes Epicées, Vanille, Cacao	
CHATEAU CHARRON 2015	— / 24 €
VALÉRIE GERMAIN & SÉBASTIEN CAZEAUX Blaye Côtes de Bordeaux Rouge, Merlot,	
ORMIALE 2015	— / 60 €
FABRICE DOMERCQ, JASPER MORRISON & MARC NEWSON Merlot, Cabernet Sauvignon. Cuvée Éclatante de Fruit, Tout en Nuance dans la Puissance	
FLEURIE VIEILLES VIGNES	— / 47 €
GEORGES DESCOMBES Gamay. Beaujolais. Axé sur le Fruit, Framboise, Poivre, Régliasse.	

VINS BLANCS

	VERRE / BOUTEILLE
SANCERRE LA CHATELLENIE 2016	6,5 / 34 €
JOSEPH MELLOTT Sauvignon. Puissant et Élégant.	
CHARDONNAY LES MOLATES 2015	6,5 / 34 €
DOMAINES DES MARNES BLANCHES Chardonnay. Arômes de Pêches, Poires.	
SAUVIGNON DE TOURAINE 2016	5,5 / 27 €
FRANCOIS CHIDAINE Sauvignon AOC Touraine. Biodynamie. Floral, Agrumes.	
MONTAGNE NOIRE 2016	3,5 / 19,5 €
100% Viognier. IGP. Pays d'Oc. Minéral et Floral.	
BODICE 2015	— / 32 €
HERVÉ VILLEMADE 80% Sauvignon, 20% Chardonnay. Bio. Sec. Fruits Frais et/ou Confits, Texture Dense	
SYLVANER VIEILLES VIGNES 2016	6,5 / 36 €
ANDRE OSTERTAG Fruit Blanc, agrumes, Raisin Blanc.	
GEWURSTRAMINER VIGNOBLE D'E	— / 48 €
ANDRE OSTERTAG Moëlleux, Arômes de Fruits Jaunes, Miel, Pétale de Rose, Litchi.	

VINS ROSÉS

	VERRE / BOUTEILLE
LES JOLIES FILLES	3,5 / 19,5 €
Grenache, Cinsault, Syrah	

TONTONS

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ Torréfacteur OR COFFEE Mélange Bleu	3 €
100% Arabica, 50% Brésil, 20% Costa Rica, 15% Rwanda, 15% Éthiopie	
ESPRESSO	2,5 €
DOUBLE ESPRESSO	3,2 €
CAPUCCINO	3,5 €
ESPRESSO MACHIATTO	3 €
LATTE	4 €
THÉIÈRE	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	

DIGESTIFS

VIEILLE PRUNE LOUIS ROQUE 5 cl	9 €
GRAPPA NARDINI 5 cl	8 €
CALVADOS 6 ans CAMUT 5 cl	12 €
ARMAGNAC 8 ans DARROZE 5 cl	9 €
POIRE D'ALSACE GÉRARD SCHUELLER 5 cl	9 €
COGNAC FILLIOUX 5 cl	9 €
AMARETTO DISARONNO 5 cl	9 €
SAKE YUZU 5 cl	9 €
Agrume japonais au Saké	
IRISH COFFEE JAMESON	9,5 €
ITALIAN COFFEE AMARETTO	9,5 €