

Madame, Monsieur,

Nous vous souhaitons la bienvenue au restaurant La Petite Tonnelle.

Dans le souci constant de satisfaction de nos hôtes, nous n'avons pas attendu qu'une loi passe pour faire de la qualité. C'est pourquoi, nous nous engageons au quotidien à travailler des produits de qualité, avec des AOC, des origines certifiées tels que pour l'agneau, le veau, le canard et le saumon.

Nous sommes approvisionnés quotidiennement en poisson, en viande et en légumes frais. Tous nos plats sont élaborés sur place, de l'entrée au dessert.

Ci-après la provenance de nos produits.

Vous voudrez bien noter que nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes tels que des graines de sésame, du lait, des crustacés ... etc. Nous vous remercions par avance de bien vouloir en informer notre équipe en salle afin de vous proposer des plats adaptés.

Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous et une bonne dégustation.

L'Équipe de la Petite Tonnelle.

Ladies and gentlemen,

Welcome to "La Petite Tonnelle"

In order to satisfy our guests, we didn't wait for a law to be passed to serve dishes of quality. That is why we are committed each day to use quality products, of controlled certified origins (for example, our lamb, veal, duck and salmon.) We receive daily deliveries of fish, meat and fresh vegetables. All our dishes (from starters to desserts) are elaborated in our kitchens. The origins of our products are listed below. Please note that our dishes may contain allergenic ingredients such as sesame seeds, milk, shellfish, etc. We would be grateful if you could inform our restaurant staff of any allergies when ordering, so that we can propose appropriate dishes.

We hope you enjoy your meal.

The Staff of "La Petite Tonnelle"

Carte 'Gourmet' / 'Gourmet' Menu

Nos Entrées / Our Starters

Soupe de poissons, croûtons à l'huile d'olive, emmental râpé et rouille ☺	9,00 €
<i>Fish soup, with olive oil croutons, grated emmental and spicy Provencal sauce</i>	
Risotto aux petits légumes, langoustines rôties ☺	14,50 €
<i>Vegetable risotto, roast Dublin bay prawns</i>	
Rosace de saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, crème d'avruga ☺	19,50 €
<i>Rosette of beech-smoked salmon (smoked on our premises) with avruga cream</i>	
Salade de gésiers de canard, croûtons, noix et notre magret de canard fumé ☺	14,00 €
<i>Salad of duck gizzards, croutons, walnuts and our filleted smoked duck breast</i>	
Tartines gourmandes à la tomme de noix et brebis ☺	11,00 €
<i>Thick slices of bread with walnut tomme cheese spread</i>	
Terrine de campagne, compotée d'oignons au vin rouge et au miel ☺	12,00 €
<i>Farmhouse pâté, with onions stewed in red wine and honey</i>	

Nos Entrées au foie gras / Our Foie Gras Starters

Salade Périgourdine foie gras mi-cuit, gésiers de canard, magret de canard fumé, noix, croûtons ☺	23,00 €
<i>Perigourdin salad, with half-smoked foie gras, duck gizzards, fillet of smoked duck breast, walnuts, croutons</i>	
Foie gras de canard mi-cuit, compotée de figues ☺	24,00 €
<i>Half-cooked foie gras duck, with stewed figs</i>	
Escalope de foie gras de canard poêlée aux fruits de saison, vinaigre balsamique ☺	26,00 €
<i>Pan-fried escalope of foie gras of duck, with seasonal fruits and balsamic vinegar</i>	

Nos plats / Our Main Courses

Filet de bœuf du Limousin sélectionné par notre chef, sauce foie gras ☺	24,50 €
<i>Fillet of beef from the Limousin selected by our chef, with a foie gras sauce</i>	
Filet de canette aux deux pommes, sauce vin rouge et Porto ☺	19,50 €
<i>Fillet of duckling cooked with two different varieties of apples, and a red wine and Port sauce</i>	
Suprême de pintade rôti, sauce vin jaune et noix ☺	19,50 €
<i>Breast of roast guinea-fowl, with a "yellow wine" and walnut sauce</i>	
Carré d'agneau rôti, ails confits ☺	25,00 €
<i>Roast loin of lamb, with stewed garlic cloves</i>	
Ris de veau braisé, sauce aux morilles ☺	26,00 €
<i>Braised calf sweetbreads, with morel mushroom sauce</i>	
Cuisse de canard confite maison ☺	15,00 €
<i>Home-preserved leg of duck</i>	
Omelette aux truffes - Tuber Melanosporum « diamant noir du Périgord » ☺	39,00 €
<i>Truffle omelette (Tuber Melanosporum, the famous « Black Diamond » of the Perigord)</i>	
Omelette aux cèpes accompagnée de salade verte ☺	15,00 €
<i>Cep mushroom omelette, with a green salad</i>	
Poisson du moment selon arrivage ☺	17,00 €
<i>Fish of the day, as available</i>	

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture / All our main courses are served with garnish
Prix nets TTC en euros / Net prices in euros (inc. VAT.)

Menus «Liberté» / «At Liberty» Menus

Selon vos envies, composer votre menu à hauteur de votre appétit.

Compose your own menu according to your appetite.

Entrée + Dessert :	19,50 €
Soupe ou entrée + Plat /ou/ Plat + Dessert :	25,00 €
Soupe ou entrée + Plat + Dessert :	34,00 €

Les Entrées / Starters

Soupe de poissons de roche et sa garniture ☞

Rock fish soup and its garnish

Risotto aux petits légumes, langoustines rôties ☞

Vegetable risotto, roast Dublin bay prawns

Saumon d'Écosse Label Rouge fumé par nos soins au bois de hêtre, accompagné d'une crème d'Avruga ☞

Beech-smoked "Red Label" Scottish salmon (smoked on our premises) with avruga cream

Tartines gourmandes à la tomme de noix et brebis ☞

Thick slices of bread with walnut tomme cheese spread

Salade de gésiers de canard et magret de canard fumé, croûtons et noix ☞

Salad of duck gizzards and filleted smoked duck breast, croutons and walnuts

Entrée du moment en suggestion ☞

Our suggested starter of the day (see slate)

[\(voir ardoise\)](#)

Les Plats / Main courses

Quasi veau rôti, petits gâteaux d'aubergine sauce aux cèpes ☞

Roast veal with tiny cakes of aubergines, and porcini sauce

Epaule d'agneau confite à la tomate, polenta au parmesan ☞

Shoulder of lamb cooked with tomatoes, Parmesan polenta

La cuisse de canard confite par nos soins ☞

Home-potted leg of duck

Le poisson du moment en suggestion ☞

Fish dish of the day (see slate)

[\(voir ardoise\)](#)

Les Desserts / Desserts

Carte des gourmandises sucrées et desserts en suggestion ☞

A selection of sweetmeats and desserts (see slate)

[\(voir ardoise\)](#)

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture / All our main courses are served with a garnish

Prix nets TTC en euros / Net prices in euros (inc.VAT)

Menu « Découverte » / « Discovery » Menu

19.50€



Entrée / Starters

Salade de gésiers de canard, croûtons et noix 𠂆

Salad of duck gizzards with croutons and walnuts

OU/OR

Terrine de campagne à l'ancienne, compotée d'oignons rouges 𠂆

Traditional farmhouse pâté, with stewed red onions

Plat / Main courses

Manchons de canard confits et sa garniture 𠂆

Preserved duck wings and their garnish

OU/OR

Dos de merlu de ligne snacké à la plancha, beurre blanc

Line-fished hake, quick-fried on a plancha, with white sauce

Dessert

Gâteau aux noix au Vieux Rhum, crème bulgare à la mandarine impériale 𠂆

Rum-soaked walnut cake with Bulgarian imperial mandarin cream

OU/OR

Crème brûlée à la fantaisie du pâtissier 𠂆

Our pastrycook's personal crème brûlée

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture / All our main courses are served with a garnish

Prix nets TTC en euros / Net prices in euros (inc. VAT)

Menu « Plaisir » / « Pleasure » Menu

42.00 €



Mise en bouche

Appetizers

Foie gras de canard mi-cuit et sa compotée de figues ☺

Half-cooked foie gras of duck with stewed figs

OU/OR

Rosace de saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, crème d'avruga ☺

Rosette of beech-smoked salmon (smoked on our premises), with avruga cream

Filet de canette aux deux pommes, sauce vin rouge et porto ☺

Fillet of duckling cooked with two different varieties of apples and a red wine and Port sauce

OU/OR

Pièce de bœuf de race saisie dans le filet, sauce foie gras ☺

Fillet of pedigree beef, with a foie gras sauce

OU/OR

Suprême de pintade rôti, sauce vin jaune et noix ☺

Breast of roast guinea-fowl, with a "yellow wine" and walnut sauce

OU/OR

Le poisson en suggestion du moment ☺

Fish dish of the day

Assiette de fromages

Cheese board

Cartes de nos gourmandises sucrées ☺

A selection of sweetmeats and desserts

*Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture / All our main courses are served with a garnish
Prix nets TTC en euros / Net prices in euros (inc. VAT)*

Gourmandises Sucrées

Desserts



Crème brûlée à la fantaisie du pâtissier <i>Our pastrycook's personal crème brûlée</i>	9,00 €
Panna cotta au miel, crème au citron, sablé breton <i>Honey panna cotta, lemon cream, and Breton shortbread biscuit</i>	9,00 €
Moelleux au chocolat, crème baileys, glace à la pistache <i>Chocolate cream cake, with Bailey's Irish cream, and pistachio-flavoured ice cream</i>	10,00 €
Praliné au chocolat blanc, fruit de saison <i>White chocolate praliné, with seasonal fruit</i>	9,50 €
Gâteau aux noix au vieux Rhum, crème bulgare à la mandarine impériale <i>Rum-soaked walnut cake, Bulgarian imperial mandarin cream</i>	8,50 €
Sélection de fromages <i>A selection of cheeses</i>	8,50 €
Café ou thé Gourmand <i>Coffee or tea with a selection of sweetmeats</i>	9,00 €
Gourmandise en suggestion <i>Suggested sweetmeats (see slate)</i>	(voir ardoise) 9,00 €

Nos desserts sont « faits maison » et nécessitent un certain temps de préparation. Aussi pour votre confort, nous vous invitons à passer commande en début de repas.

Our desserts are produced in our kitchens and thus take a certain time to prepare. So, to avoid unnecessary delays, we would be grateful if you could order at the beginning of your meal.