

LES TONTONS TARTEURS

Tartes salées & sucrées
Glaces artisanales

*Savory and sweet tarts
Artisanal ice cream*

NOS TARTES SALÉES

SUR PLACE, CHAQUE TARTE EST SERVIE AVEC SON ACCOMPAGNEMENT GOURMAND

On site, each tart is served with its own gourmet accompaniment

	SUR PLACE Eat-in	À EMPORTER Take away	ENTIÈRE Whole pie
LA RUSTIQUE Gratin de pomme de terre, viande de porc, oignon, crème, vin blanc, comté, lardon, reblochon <i>Potatoes, pork, onion, cream, white wine, Comté & Reblochon, bacon</i>	8.60€	5.80€	23.00€
LA TIAN DU PATRON Tian de légumes (tomate confite, aubergine, courgette, pomme de terre, confit d'oignon, pesto) <i>Candied tomatoes, eggplant, zucchini, potatoes, onion marmalade, pesto</i>	6.90€	4.10€	23.00€
LA COUP DE POULET Filet de poulet, carotte, pomme de terre, oignon, reblochon, crème, ail <i>Chicken, carrot, potatoes, onion marmalade, reblochon, cream, garlic</i>	8.60€	5.80€	33.00€
LA BOUC'ÉMISSAIRE Chèvre, courgette, menthe <i>Goat cheese, zucchini, mint</i>	6.90€	4.10€	23.00€
LA CANAILLE Effiloché de canard, pomme de terre, lard, oignon confit, carotte <i>Pulled duck, potatoes, bacon, onion marmalade, carrot</i>	9.00€	6.20€	35.00€
LA TONTON FUMÉE Lard fumé, oignon confit, pomme de terre, champignon <i>Smoked bacon, onion marmalade, potatoes, mushroom</i>	8.60€	5.80€	33.00€
L'INRATABLE Jambon, fromage <i>Ham, cheese</i>	6.90€	4.10€	23.00€
LA TONTON MARTEAU Choux, saucisse de morteau, lardon, pomme de terre, oignon <i>Cabbage, Morteau sausage, bacon, potatoes, onion</i>	8.60€	5.80€	33.00€
LA PÊCHEUSE Saumon, épinard, pomme de terre <i>Salmon, spinach, potatoes</i>	9.00€	6.20€	35.00€
LA THONTHON Thon, tomate, pomme de terre, oeuf, oignon, parmesan <i>Tuna, tomato, potatoes, egg, onion, parmesan cheese</i>	9.00€	6.20€	35.00€

NEW

UNIQUEMENT SUR PLACE
Only on site

LA FOCACCIA DES AFFRANCHIS

Focaccia, crème aux herbes, tomates confites, mozzarella, salade
Focaccia, cream and sweet herbs, candied tomatoes, mozzarella, salad

9.00€

NOS TARTES SUCRÉES

SUR PLACE, CHAQUE TARTE EST SERVIE AVEC SON ACCOMPAGNEMENT GOURMAND

On site, each tart is served with its own gourmet accompaniment

	SUR PLACE Eat-in	À EMPORTER Take away	ENTÈRE Whole pie
LE COOKIE DU PATRON Tarte cookie, crémeux framboise <i>Cookie, creamy raspberry ganache</i>	8,00€	5,20€	29,00€
LA TATIN EN CAVALE Pâte sablée, pomme caramélisée <i>Sweet shortcrust pastry, caramelized apple</i>	7,70€	4,90€	27,00€
LA GRIOTTE BOURRINE Crumble amande-pistache, crème d'amande pistache-griotte <i>Almond pistachio crumble, cherry pistachio almond cream</i>	7,80€	5,00€	28,00€
LE MYRTILLEUR Crème d'amande, confit de myrtille, vanille <i>Almond cream, blueberry jam, vanilla</i>	7,90€	5,10€	29,00€
LA CITRON DES TONTONS Citron key lime, meringue <i>Lemon key lime, meringue</i>	7,70€	4,90€	27,00€
LA COUP DE POMME Pomme poêlée, crumble noisette, appareil à Cheesecake <i>Cooked apple, hazelnut crumble, cheesecake</i>	7,80€	5,00€	28,00€
LA BANANE FRAPPEUSE Banane, chocolat <i>Banana, chocolate</i>	8,00€	5,20€	30,00€
LA BONNE POIRE Poire au vin, épices, crème d'amande, Biscuit Rose <i>Pear cooked in wine, spices, almond cream, Biscuit Rose (specialty of Reims)</i>	7,80€	5,00€	28,00€
LA DURE À CUIRE Caramel au beurre salé, fruits secs (noisettes, amandes, pistaches, noix) <i>Salted butter caramel, dried fruits (hazelnuts, almonds, pistachios, walnuts)</i>	8,00€	5,20€	X
LA PLOMBÉE Praliné, glaçage rocher <i>Praline, rock icing</i>	8,00€	5,20€	X



**UNE PART
DE PLAISIR**

À déguster sur place ou à emporter !



**NOS TARTES
ENTIÈRES**

Parfaites à partager !

BOISSONS FROIDES COLD DRINKS

Smoothie	6.00€
Smoothie + lait d'avoine <i>Smoothie + oat milk</i>	7.00€
Jus d'orange frais <i>Fresh orange juice</i>	4.50€
Granini bio pomme 25cl	4.50€
Granini bio tomate 25cl	4.50€
Coca-cola 33cl	4.50€
Orangina 25cl	4.00€
Schweppes tonic 25cl	4.00€
Thé glacé pêche 33cl <i>Peach ice tea</i>	4.00€
Limonade bio 33cl <i>Lemonade</i>	4.00€
Diabolo <i>Lemonade + syrup</i>	3.00€
Carola plate	3.20€
Perrier	4.00€

Vin au verre <i>Glass of wine</i>	6.00€
Coupe champagne brut <i>Glass of dry champagne</i>	9.00€
Bouteille champagne brut <i>Bottle of dry champagne</i>	35.00€
Coupe champagne rosé <i>Glass of rosé champagne</i>	9.00€
Bouteille champagne rosé <i>Bottle of rosé champagne</i>	39.00€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Thé <i>Tea</i>	3.60€
Espresso	2.00€
Double espresso	3.80€
Café allongé <i>Americano</i>	2.40€
Cappuccino	4.50€
Latte	4.50€
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	2.50€
Viennois (chocolat ou café) <i>Viennese (chocolate or coffee)</i>	4.60€

LES FRAPPÉS ICED COFFEE

Cappuccino	4.90€
Double Espresso	4.90€
Latte	4.90€

Supplément sirop : 0.50€

GLACES ICE CREAM

À EMPORTER TAKEAWAY

Petit pot : <i>Small size</i>	4.00€	Grand pot : <i>Big size</i>	7.00€
----------------------------------	-------	--------------------------------	-------

PARFUMS FLAVOURS

Fraise <i>Strawberry</i>	Framboise <i>Raspberry</i>
Chocolat <i>Chocolate</i>	Dulce <i>Dulce de leche</i>
Citron <i>Lemon</i>	Crème de lait <i>Milk cream</i>
Pistache <i>Pistachio</i>	

SUR PLACE EAT-IN

Petit pot : <i>Small size</i>	4.00€	Coupe : 9.00€ <i>(glace OU glace + fruits)</i> <i>Big size (ice cream OR icecream + fruits)</i>
----------------------------------	-------	---

TOPPINGS +0.50€ À VOLONTÉ ! FREELY !

Praline rose <i>Pink praline</i>	Raisin au rhum <i>Rum raisins</i>
Pistache <i>Pistachio</i>	Coulis (fraise, framboise, chocolat noir, chocolat caramel)
Amande <i>Almond</i>	Coulis (Strawberry, raspberry, dark chocolate, chocolate-caramel)
Noisette <i>Hazelnut</i>	Chantilly <i>Whipped cream</i>