

## LES PRODUCTEURS

Table d'hôtes Coin salon & jeux

Sur votre tablée Tonton garanti des recettes 100% maison élaborées avec amour à partir de produits de producteurs. Approvisionnement en circuits courts, élevages responsables, agriculture biologique ou raisonnable, éco-labels... Et si vous faisiez connaissance avec nos producteurs ?

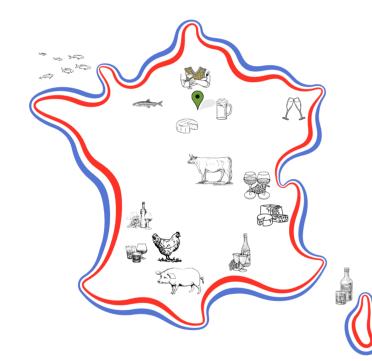


. . . . . . . . . . . . . . .

Coopérative d'éleveurs



Elevage modèle de poisson en Normandie





. . . . . . . . . . . . . .



Brasserie RABOURDIN



Cyril - LA LOERE Cola & Limonade

# Et plus si affinizi FORMULE TABLE D'HÔTES

ORGANISEZ VOS ÉVÈNEMENTS DE GROUPES ET GRANDES TABLÉES.

Privatisations sur mesure dans toutes nos maisons

PLUS D'INFOS: AUBERGISTE@ARTICHEF.FR



# becton



Bienvenue chez Tonton Becton!

Vous êtes ici chez vous, mais seul Tonton détient tous les secrets de la maison... Commencez par vous installer confortablement sur nos grandes tablées

> L'ardoise de la semaine va vous être présentée. Prenez le temp<mark>s de découvrir nos producteurs</mark> et nos boissons dans la carte

Afin de profiter de l'originalité de la table d'hôtes de Tonton, nous vous 3 recommandons d'être au minimum 2 personnes par recette.

Vos plats seront déposés au milieu de la table, prêts à partager!

Entre deux cocottes, profitez du lieu comme si vous étiez chez vous ! Dans le salon les jeux <mark>de société sont à votre disposition, et testez donc c</mark>et original babyfoot Et 🗼 des tollettes aussi funky, vous aviez déjà vu ça ?

Après le repas, vous n'alliez tout de même pas nous quitter comme ça ? Prolongez la soirée dans cette jolie maison pour prendre un verre et danser, il se dit que la maison de Tonton cache une petite antre secrète...

### PLUS VOUS PARTAGEZ

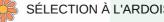
Moins vous payez

26€ Formule déjenner Entrée + plat / Plat + Dessert Capé offert - hors weekend et jours fériés -

Dès la 4ème personne sur la même recette: Tonton vous fait une ristourne

ENTREES: 3 PREMIÈRES PERSONNES: 10€ PAR PERSONNE / DÈS LA 4ÈME PERSONNE 9€ PAR PERSONNE PLATS : 3 PREMIÈRES PERSONNES : 19.9€ PAR PERSONNE / DÈS LA 4ÈME PERSONNE 18,50€ PAR PERSONNE DESSERTS: 3 PREMIÈRES PERSONNES: 9€ PAR PERSONNE / DÈS LA 4ÈME PERSONNE 8€ PAR PERSONNE







# COCKTAILS & GRIGNOTAGES

Toute la journée entre les services Tonton comble panse et papilles avec des grignotages de derrière les fagots

AIGUILLONS DE POULET FRITS 10€ \
Panure aux céréales, sauce barbecue maison

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS ET AOP 9€

SAUCISSE SÈCHE D'AUVERGNE 7€

FRITES DE PANISSE 8,5€ sauce barbecue maison

**OLIVEADE, HOUMOUS MAISON 8€** 

CROQUETTES DE COMTÉ AOP COULANT 8,5€

SARDINES MILLÉSIMÉES, BEURRE D'ALGUES 7,5€

#### LILLET TONIC 12CL 8.5€

Le Spritz Français

Frais et Amer à base d'un vieil apéritif Bordelais.

#### MARMOTTE VIOLETTE 12CL 11.5€

Vodka du Mont Blanc, Liqueur de violette, ginger beer citron vert et cassonade

#### PAPY JEAN 12CL 9.5€

Pour les Gin-lovers, le Gin Fizz revisité Sirop maison de romarin, Gin du Périgord, jus de citron, eau gazeuse

#### LE RHUMATISME 12CL 11.5€

Du rhum, des mamies, c'est ça qui rend heureux Rhum vieux de la Guadeloupe 5 ans d'âge, sirop de gingembre maison, jus de citron, bitter, tonic

#### **DISCOVERDOSE 12CL 8.5€**

Sans alcool, la fête est plus folle ?

Jus de pommes, sirop de gingembre, jus de citron
crème de kiwi, tonic, bitter sans alcool

## LES BREUVAGES

VINS EN VRAC

D'ALAIN BRUMONT

Côtes de Gascogne IGP

15cl : 6€

50 cl : 16€

75cl : 23€

**BOISSONS CHAUDES** 

Expresso 2,5€

Double expresso 4€

Latte/Cappuccino 5,5€

Chocolat Chaud 5,5€

Thé 5.5€

#### **ALCOOLS RÉGIONAUX**

Pastis Corse 4cl 6€ Vodka du Mont Blanc 4cl 6,5€ Whisky Français - Bellevoye Bleu 4cl 7,5€ Gin du Périgord 4cl 6,5€

Kir vin blanc 15 cl 7€ Cassis ou pamplemousse

Rhum Clément VSOP 4cl 8€ Cognac AOC 4cl 8,5€

#### DIGESTIFS 4CL

Génépi des Alpes 8,5€ Prune vieille 8,5€ Eau de vie de poire 8,5€ Calvados 8,5€

LIQUEURS 4CL 5,5€

Noix, noisettes, châtaignes

#### JUS, SODAS & SOFTS

Limonade Artisanale 33cl 5,5€ Cola de la Loere 33cl 5,5€ Thé Glacé Maison 33cl 5,5€ Citronnade 33cl 5,5€

Jus de pommes 30cl 5,5€

Jus de raisin 30cl 5,5€

EVIAN / VALS (gazeuse) 100cl/75cl 6€

# Rouge : Merlot - Tannat Blanc : Gros Manseng - Sauvignon BIÈRES & CIDRES

Bière de Brie, brasserie Rabourdin

Blanche & IPA

Bière blonde d'Alsace

25cl <mark>5,5€</mark> / 50cl <mark>8,5€</mark> / Pichet 150cl <mark>23€</mark>

25cl 5,5€ / 50cl 8,5€ / Pichet 150cl 23€ 0

b€ / Suct 8,5€ / Pichet isuct 23€ Bière / Cidre sans alcool

25cl **1€** 

Cidre & poiré

. 33cl 7€

#### ROUGES

75d 29€ / 15d 6.5€

IGP Pays d'Oc : Mas de Vessières - Vin nature et bio dynamique.

Fruits rouges mûrs et tanins souples

AOC Côtes du Rhône : Domaine des Gravennes "Lou Pitchoun"

75cl 36€ / 15cl 8,5€

LA CAVE

Un nez intense aux arômes de fruits rouges. En bouche, ce vin de plaisir est tourné sur la fraîcheur, les fruits rouges, une pointe épicée, aux tanins fins et souples.

Pinot Noir : Domaine Fournier Père et fils "MMM" - Loire, VDF

<u>75cl 38€ / 15cl 9€</u>

Elégant et rond, belle cou<mark>leur brillante et limpi</mark>de. Notes de framboise, cassis, d'épices et d'herbes.

AOC Beaujolais : La famille K "Le père", Terra VITIS 100% Gamay

Elégant et tanins do<mark>ux, arrondis par l'élev</mark>age en fût.

75cl 36€

ACC St Emilion Grand Cru: Chateau d'Ascumbas" - 2014

75d 43€

Merlot et Cabernet Franc pour un vin élégant, boisé et charpenté avec des tanins assouplis par les années d'élevage.

AOC Châteauneuf-Du-Pape : Château Beauchêne - 2020

Դ5cl ։ 82€

<sup>8</sup> <mark>Un nez puissant aux arômes de fr</mark>uits rouges et d'épices. Une bouche charpentée, tanins soyeux et fondus.

AOC Marsannay « Le Finage », Domaine René BOUVIER - 2019

75cl : 105€

75CL: 180€

Joli nez sur des arômes de fleurs et de fruits mûrs (cassis, cerise), avec des notes épicées. La bouche est soyeuse, gourmande et pleine de fruits.

AOC Saint Julien, Château TALBOT, 4ème Grand Cru Classé - 2007

<mark>g Un bouquet puissant et</mark> profond libère de subtiles notes animales et fruitées (baies rouges).

Le palais dévoile une matière ample, de la rondeur et une bonne trame tannique

AOC Gevrey Chambertin ler Cru: Domaine VAROILLES - 2017

Դ5cl ։ 245€

Un vin frais et croquant en bouche sur des notes de fruits rouges (cerise, fraise, framboise). L'acidité vient se mélanger à des tanins vifs et élégants.

#### **BLANCS**

AOC Bourgogne: 100% Chardonnay:

**75d 39€ / 15d 8,5€** 

"Côtes Salines" HVE, nez de fruits blancs, frais et notes minérales

AOC Vouvray: Florian Le Capitaine « Le Sec » Bio 2022 100% Chenin :

<u>75cl 38€</u> / 15cl : 8€

Elevé en barrique, un blanc frais aux notes d'agrumes et de mandarine

ROSÉ

AOC Côteaux d'Aix en Provence : "Barbebelle"

15cl 7.5€ / 75cl 34€

Transparence éclatante aux notes d'agrumes et fruits de la passion

CHAMPAGNE

AOC Champagne "Collet".

75cl 70€

Fines bulles et arômes de fleurs blanches et agrumes 50% Meunier, 30% Chardonnay et 20% Pinot noir,