

# LA TOMETTE

**FORMULE**  
(uniquement le midi)  
Plat seul 14€  
Entrée + plat ou plat + dessert 19€  
Entrée + plat + dessert 24€

## LES SALADES

Salade de la Tomette.....	16,00€
<i>Camemberts panés, lard paysan, noix, pommes, sauce vinaigrette</i>	
Salade Duck.....	19,00€
<i>Gésiers de canard, magrets de canard fumés, pomme de terre, sauce vinaigre de framboise</i>	

## LES PLATS

Plat veggie.....	16,00€
Tartare de bœuf race française coupé au couteau frites salade.....	17,00€
Tartare Italien - pignon de pin, basilic, parmesan.....	18,00€
Burger du moment frites salade.....	20,00€
Pièce du boucher race française sauce camembert ou poivre.....	25,00€
Pêche du moment.....	26,00€
Côte de veau sauce forestière risotto.....	28,00€

**Menu enfant nuggets de poulet/frites et 1 boule de glace.....12,00€**

## LES DESSERTS

Cheesecake speculoos et caramel.....	8,00€
Crème brûlée à la pistache.....	9,00€
Fondant chocolat crème chantilly chocolat & boule de glace vanille ( <i>8min de patience</i> ).....	9,00€
Brioche perdue caramel et sa boule de glace.....	9,00€
Café très gourmand.....	10,00€
Thé très gourmand.....	11,00€

*Des plats faits maison & cuisinés avec amour à la Tomette !*

Tous nos plats peuvent contenir des allergènes. L'anti gaspi c'est au resto aussi, pensez au doggy bag  
Toutes nos viandes sont de race française

Allergènes : 1/ céréales contenant du gluten 2/ crustacés 3/ œufs 4/ poissons 5/ arachides 6/ soja 7/ produits laitiers 8/ fruits à coques  
9/ céleri 10 / moutarde 11/ graines de sésame 12/ anhydride sulfureux et sulfureux >10mg/kg ou 10ml/l en SO2 13/ mollusques 14/ lupin

# LA TOMETTE

*À la Tomette, l'apéro s'accompagne toujours de tapas !*

UNIQUEMENT LE SOIR

## LES TAPAS

Assiette de frites.....	5,00€
Beignets de courgettes 6 pièces (sauce yaourt grec, menthe, aneth)...	8,00€
Accras de morue 4 pièces.....	8€
Samoussas poulet curry - 6 pièces.....	8,00€
Arancini - 4 pièces.....	8,00€
Camemberts au lait cru AOP panés - 4 pièces.....	8,00€
Tenders de poulet sauce Barbecue maison.....	9,00€
Tagliatta de boeuf sauce chimichuri.....	11,00€
Saumon gravlax et sa sauce Arizona (pesto, parmesan, mayonnaise, citron, ail) 4 filets..	9,50€
Crevettes tempura et sa mayonnaise japonaise - 6 pièces..... (sauce soja sucrée, sauce yakitori, mayonnaise, graine de sésame au wazabi)	9,50€
Planche de charcuteries artisanales Barbaques.....	16,00€
Planche de fromages AOP ( Camembert, Pont Lèveque et Livarot)....	11,50€
Planche mixte.....	22,00€

*Des tapas faits maison & cuisinés avec amour à la Tomette !*

Tous nos plats peuvent contenir des allergènes. L'anti gaspi c'est au resto aussi, pensez au doggy bag  
Toutes nos viandes sont de race française

Allergènes : 1/ céréales contenant du gluten 2/ crustacés 3/ œufs 4/ poissons 5/ arachides 6/ soja 7/ produits laitiers 8/ fruits à coques  
9/ céleri 10 / moutarde 11/ graines de sésame 12/ anhydride sulfureux et sulfureux >10mg/kg ou 10ml/l en SO2 13/ mollusques 14/ lupin

# LES VINS

Pour les vins au verre nous consulter

## Vins blancs

### VAL DE LOIRE 75 cl

Sauvignon Lormelet.....18,00€  
*Domaine Denis Bardon IGP*

Cheverny.....24,00€  
*Domaine Portail AOP*

Menetou Salon.....35,00€  
*Domaine du Lorient AOP*

### BOURGOGNE 75 cl

Bourgogne Aligoté.....25,00€  
*Vignerons de Buxy AOP*

Mâcon  
Village.....41,00€  
*Pierre Dupond AOP*

Pouilly Fuissé.....48,00€  
*Domaine Les Préludes AOP*

### BORDEAUX 75 cl

Bordeaux.....25,00€  
*Blaye Cote De Bordeaux Château Bellevue AOP*

### VINS DE FRANCE 75 cl

Chardonnay Nature Terre.....32,00€

## Vins Rosés

### 75 cl

Grenache rosé.....25,00€  
*Domaine La Cour Des Dames IGP*

La Nuit Les Chats Sont Gris IGP.....25,00€

Grain de glace AOP ..... 26,00€

## Champagne

### 75 cl

1er cru brut  
.....80,00€  
*REGIS DESBLEDS*

## Vins rouges

### VAL DE LOIRE 75 cl

Saint Nicolas De Bourgueil.....28,00€  
*Château Moulin Neuf AOC BIO*

Reuilly.....35,00€  
*Domaine de la Pagerie AOP*

Menetou Salon.....35,00€  
*Domaine du Lorient AOP*

### LANGUEDOC ROUSSILON SUD OUEST 75 cl

Syrah BIO.....28,00€  
*Maxime et Raphael IGP*

Pic Saint Loup.....35,00€  
*Domaine Des Rois AOP*

### VALLEE DU RHONE 75 cl

Côtes du Rhône.....35,00€  
*Grand Veneur AOC*

Saint Joseph.....55,00€  
*Domaine Les Ribaudes AOP*

Chateauneuf Du Pape.....95,00€  
*Domaine Grand*

### BOURGOGNE 75 cl

Pinot noir.....40,00€  
*Domaine Maurice Lapalus & Fils AOP*

Gevrey Chambertin.....120,00€  
*Nuitton Beaunois AOP*

### BORDEAUX 75 cl

Bordeaux supérieur.....28,00€  
*Château Maladan AOP Restaurant*

Montagne Saint Emilion.....30,00€  
*Le Moulin Du Jura AOP*

Côte de Bourg.....32,00€  
*Château La Grolet AOP BIO*

Haut Médoc .....39,00€  
*Domaine Fabre On The Rocks AOP*

Saint Estèphe.....55,00€  
*La Coccinelle de Petit Bocq AOP*

### VINS DE FRANCE 75 cl

Capucine BIO.....25,00€

# LA TOMETTE

## LES COKTAILS

### Avec alcool

Mojito.....	9,00€
<i>Rhum Havana Especial, citron vert, feuilles de menthe, eau pétillante, cassonade</i>	
TiPunch.....	7,00€
<i>Rhum Bologne, citron vert, cassonade</i>	
TiNormand.....	7,00€
<i>Calva Fruit Défendu 40°, citron vert, cassonade</i>	
Caïpirinha.....	7,00€
<i>Cachaça, citron vert, sirop de canne liquide</i>	
Caïpirinha passion.....	8,00€
<i>Cachaça, citron vert, coulis passion, sirop de canne liquide</i>	
Cuba Libre.....	9,00€
<i>Rhum Havana Especial, citron vert, coca</i>	
Gin Tonic.....	8,00€
<i>Gin Gordon's, citron jaune, tonic</i>	
Gin Tonic Sup.....	14,00€
<i>Gin Hendrick's ou Tanqueray, citron jaune, gingerbeer ou elderflower tonic</i>	
Gin Basil Smash.....	10,00€
<i>Gin Hendrick's, basilic, sirop de canne liquide</i>	
Daiquiri.....	9,00€
<i>Rhum Bologne, lime, sirop de sucre de canne</i>	
Daiquiri coco Passion.....	10,00€
<i>Rhum Bologne, coco, coulis passion</i>	
Dark And Stormy.....	9,00€
<i>Rhum Kracken, citron vert, gingerbeer</i>	
London Mule.....	9,00€
<i>Gin Gordon's, lime, gingerbeer</i>	
Moscow Mule.....	9,00€
<i>Vodka Zubrowka, lime, gingerbeer</i>	
Calva Mule.....	9,00€
<i>Calva fruit Défendu 40°, lime, gingerbeer</i>	
Expresso Martini .....	9,00€
<i>Vodka Zubrowka, liqueur de café, ristretto, sirop de canne liquide</i>	

Margarita.....	9,00€
<i>Téquila Sanjosé, Cointreau, lime</i>	
Apérol Spritz.....	10,00€
Saint Germain Spritz.....	11,00€
Americano.....	9,50€
<i>Martini blanc, Martini rouge, Campari, Gin Gordon's</i>	

### Les signatures

By Caen.....	9,00€
<i>Pétillant, crème de cassis, Calvados</i>	
La Tomette.....	12,00€
<i>Tequila Cuervo Reposado, piment, sirop d'agave, concombre</i>	
Sweet Poison.....	12,00€
<i>Rhum Havana Especial, Malibu, jus ananas, curaçao</i>	
Passion Vok.....	12,00€
<i>Vodka Zubrowka, fruit de la passion, jus de citron</i>	
Ultra Violet.....	14,00€
<i>Gin Bluevelvet, tonic edelflowers, lime</i>	
On The Rhum again.....	14,00€
<i>Rhum Kracken, Rhum Havana Especial, Rhum Bologne, sirop d'orgeat, jus d'ananas</i>	

### Sans alcool

Virgin Mojito.....	7,50€
Tuti Frutti.....	7,50€
<i>(jus orange jus ananas jus cranberries coulis fruits rouges)</i>	
Le Myrtille.....	7,50€
<i>(sirop de Myrtille, jus de pomme, jus de cranberries)</i>	
Bella Luna.....	7,50€
<i>(jus orange jus ananas coulis passion)</i>	

# LA TOMETTE

## LA CAVE

### Les Whiskys 4cl

Ballentines.....	7,00€
Jack Daniel's.....	8,00€
Glenmorangie 10ans.....	10,00€
Knockando 12ans.....	11,00€
Chivas 15ans.....	12,00€
Aisla Bay.....	12,00€
Aberlour 10ans.....	12,00€

### Les Gins 4cl

Hendrick's.....	8,50€
Hendrick's Neptun ou Orbium...10,00€	
Tanqueray.....	8,50€
Tanqueray supérieur.....	10,00€
Blue velvet.....	12,00€
Adamus.....	14,00€

### Boissons chaudes alcoolisées

Irish coffee.....	9,00€
French coffee.....	9,00€
Gwada coffee.....	9,00€
Russian coffee.....	9,00€

### Les Rhums 4cl

Kracken.....	8,00€
Diplomatico.....	8,00€
Zacapa.....	12,00€
Rhum Bumbo XO.....	12,00€
Millonario 15 ans.....	12,00€

### Les Vodkas 4cl

Zubrowka bison.....	7,00€
Ciroc Frot.....	8,50€
Ciroc Redberry .....	9,50€
Ciroc Pêche.....	9,50€

### Les Apéritifs & Digestifs 4cl

Ricard 2cl.....	3,00€
Martini blanc ou rouge.....	4,00€
Porto blanc ou rouge.....	4,00€
Kir (cassis, myrtille, pamplemousse)..5,50€	
Cognac.....	8,00€
Get 27.....	7,00€
Calvados.....	8,00€
Pommeau.....	7,00€
Calvados XO.....	12,00€

# LA TOMETTE

## SOFTS ET EAUX

Coca, Coca Zéro.....	4,00€
Fuzetea, Fanta.....	4,00€
Jus de fruits Vitamont BIO.....	4,00€
Sirop à l'eau.....	2,80€
Limonade artisanale.....	3,60€
Diabolo.....	3,90€
Ginger beer ou elderflower tonic...	5,50€
Plancoet plate 50cl.....	4,50€
Plancoet plate 1L.....	5,50€
Plancoet gazeuse 50cl.....	5,00€
Plancoet gazeuseL 1L.....	6,00€

## BOISSONS CHAUDES

Expresso.....	1,90€
Double expresso.....	3,50€
Décaféiné.....	2,00€
Café allongé.....	2,00€
Noisette.....	1,90€
Café crème.....	3,50€
Cappucino.....	5,00€
Chocolat chaud.....	4,00€
Café ou chocolat viennois.....	5,00€
Thé ou infusion.....	3,00€

## LES BIERES

### *Pression* 25cl

Saint Feuillien blonde 5°.....	5,00€
Saint Feuillien triple 8,5°.....	5,50€
Picon bière.....	5,50€
Embuscade.....	5,50€
Panaché 25cl.....	4,80€

### *Pression* 50cl

Saint Feuillien blonde 5°.....	9,50€
Saint Feuillien triple 8,5°.....	10,00€
Picon bière.....	10,00€
Embuscade.....	10,00€
Panaché 50cl.....	9,00€

### *Bières en bouteille*

Thorgoule IPA 6°.....	7,00€
Thorgoule blanche 5°.....	7,00€
Ambrée Contentine.....	7,50€
Triple Calvados Contentine.....	9,00€
Cidre ferme de billy 33cl.....	6,00€