

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

LA TOMETTE

LES SALADES

Salade de la Tomette.....16,00€
Camemberts panés, lard paysan, noix, pommes, sauce vinaigrette

Salade Grecque.....17,00€
Beignets de courgettes, courgettes jaunes poêlées, fêta, olives, sauce yaourt grec

Salade Caesar.....17,00€
Poulets panés, croûtons, copeaux de parmesan, sauce caesar

Salade Italienne.....18,00€
Mozzarella, jambon de Parme, tomates séchées, pignons de pin, tapenade de tomates séchées

Salade Arizona.....18,00€
Saumon gravlax, boulghour, maïs déshydratés, cranberries, mélange de graines, sauce arizona

LES PLATS

Plat veggie.....17,00€

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, poivre ou cidre..25,00€

Pêche du moment.....26,00€

Côte de cochon fermière laque romarin miel.....24,00€

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

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



Scan for the English menu

LA TOMETTE

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

UNIQUEMENT LE SOIR

LES TAPAS

Assiette de frites.....	5,00€
Dips de légumes crème ciboulette.....	5,00€
Samoussas canard 6 pièces	8,00€
Beignets de courgettes 6 pièces (sauce yaourt grec, menthe, aneth)...	8,00€
Accras de morue 4 pièces.....	8,00€
Arancini - 4 pièces.....	8,00€
Camemberts au lait cru AOP panés - 4 pièces.....	8,00€
Brochettes de poulet yakitori 2 pièces.....	8,00€
Tenders de poulet sauce Barbecue maison.....	9,00€
Burrata.....	10,00€
Tagliata 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.....	9,50€
(sauce soja sucrée, sauce yakitori, mayonnaise, graine de sésame au wazabi)	
Planche de charcuteries artisanales Barbaques.....	16,00€
Planche de fromages AOP.....	13,00€
(Camembert au Calvados, Tomme Normande, Oreiller Normand à la truffe)	
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 Lormeleet.....20,00€
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

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

Grain de glace AOP 26,00€

Champagne

75 cl

Palmer & Co Brut80,00€

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

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

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

Haut Médoc39,00€
Domaine Fabre On The Rocks AOP

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

Saint Julien105,00€
Château Lalande Borie AOP

LA TOMETTE

LES COCKTAILS

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>	
Amber.....	14,00€
<i>Vodka Zubrowska, vodka Ciroc Red Berry, Passoa, jus ananas, coulis passion</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 Vodka 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.....	2,00€
Double expresso.....	4,00€
Décaféiné.....	2,00€
Café allongé.....	2,20€
Noisette.....	2,20€
Café crème.....	4,00€
Cappucino.....	5,00€
Chocolat chaud.....	4,00€
Café ou chocolat viennois.....	5,00€
Thé ou infusion.....	4,00€

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€

Cidre ferme de billy 33cl.....	6,00€
--------------------------------	-------

LA TOMETTE

LES DESSERTS

Dessert du moment.....	9,00€
Crème brûlée à la vanille fève tonka.....	9,00€
Fondant chocolat crème chantilly & boule de glace nougat (<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€

LES GLACES

LES PARFUMS

Café, Caramel, Chocolat, Citron, Fraise, Framboise, Menthe chocolat, Nougat, Passion, Pêche, Pomme, Vanille

1 boule.....	3,30€
2 boules.....	5,50€
Supplément coulis ou chantilly.....	1,50€

LES COUPES GLACEES

Dame blanche.....	8,00€
Les liégeois (café, caramel, chocolat).....	8,50€
Les Melba (fraise, pêche).....	10,00€
After Eight.....	12,00€
Trou Normand.....	12,00€
Colonel.....	12,00€