Chez Tonton
RESTAURANT

Petit-déjeuner du Lundi au Vendredi dès 5h00
Viennoiseries - Boissons chaudes - Formules petit-déjeuner

Les formules du midi

Le plat du jour.....14€
Plat du jour + café douceur..... 17.50€
Plat du jour + dessert du moment.....18.50€

Les entrées

Rillette de porc maison.....7.50€
Assiette de charcuteries de pays..... 7.50€
Terrine campagnarde..... 7.50€

Les grandes salades

Salade Caesar au poulet pané, parmesan et œuf parfait..... 15.50€
Salade et toast de pain grillé au Pélardon, légumes grillés.....15.50€

Les plats chauds

Entrecôte de bœuf (220gr), beurre maitre d'hotel, frites maison.....23.50€
Bavette de Taureau de Camargue AOP, sauce à l'échalote, frites maison.....19.50€
Ravioles du Dauphiné IGP gratinées au Pélardon, salade verte..... 17.50€
Pavé de saumon grillé, légumes du moment, crème fraiche ciboulette.....19.50€
Soupions sautés à la persillade et pommes de terre, salade verte.....19.50€
Le burger au poulet panko, crème ciboulette, Comté, frites maison..... 18.50€
Le burger au steak de Taureau de Camargue AOP, mayonnaise au vin rouge, Pélardon, frites maison..... 18.50€

Les desserts

Finger au crémeux chocolat, praliné noisettes, noisettes caramélisées..... 7.50€
Pavlova aux fruits de saison, crème montée à la vanille et meringue cuite.....7.50€
Tarte façon snickers, caramel au beurre salé et chocolat au lait, ganache noisettes et cacahuètes caramélisées.....7.50€
Le Tiramisu traditionnel au Café Nadal.....6.50€
Le Pélardon des Cévennes AOP..... 6€
Le café et sa douceur du moment..... 4.50€
Le café gourmand servi avec ses trois gourmandises du moment..... 7.50€

La sélection de crèmes glacés ou sorbets des Tontons.
La boule : 3€, Les deux boules : 5€,
Les trois boules : 7€
Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Pistaches, Framboises, Cassis, Citrons de Sicile, Fraises

Nos plats sont disponibles à emporter, n'hésitez pas à nous appeler pour passer commande !

Plat Végétarien
Prix net service compris
La liste des allergènes alimentaires présent dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à la demander

Les vins

Rouge	Verre 12.5cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille
La Petite Pépite Rouge *IGP PAYS D'OC*	3.50€	5.50€	11€	16€
L'Hermite d'AuzanRouge *AOP COSTIERES DE NIMES*	5€	9.50€	18.50€	27€
La Bergerie des Centenaires *Rouge IGP PAYS D'OC*	5€	9.50€	18.50€	27€
Réserve Rouge, Famille Perrin *AOP COTES DU RHONE*	5.50€	11€	21€	30€
La Coquine, Haut-Lirou *AOP PIC SAINT LOUP*	6€	12€	23€	35€
Saint-Jean, Le Clos du Serres *AOP TERRASSES DU LARZAC*	6.50€	12.50€	24€	36€
Mas des Armes, Perspectives *AOP PAYS D'HERAULT ANIANE*	...	...	...	47€
Blanc				
La Petite Pépite Chardonnay *IGP PAYS D'OC*	3.50€	5.50€	11€	16€
La Petite Pépite Viognier *IGP PAYS D'OC*	3.50€	5.50€	11€	16€
Cuvée "C" Moelleux *IGP PAYS D'OC*	4€	8€	15€	22€
Mas du Notaire Signature *AOP COSTIERES DE NIMES*	5€	9.50€	18€	27€
La Bergerie Des Centenaires Blanc *IGP PAYS D'OC*	5€	9.50€	19€	28€
Rosé				
La Petite Pépite Rosé *IGP PAYS D'OC*	3.50€	5.50€	11€	16€
Cuvée "G" Gris AOP *SABLE DE CAMARGUE*	4.50€	8.50€	17.50€	26€
L'Hermite d'Auzan Rosé *AOP COSTIERES DE NIMES*	5€	9.50€	18€	27€
Les Bulles				
Prosecco DOC *VILLA DEGLI OLMI*	4.50€	...	...	26€
Marquis de Pomereuil Brut *AOP CHAMPAGNE*	...	...	...	60€

Les boissons

Boissons fraîches

Vittel 50cl / 1l..... 3€/4€
San Pellegrino 50cl / 1l.....3€/4€
Coca-cola / Coca Zero 33cl.....4€
Ice Tea 25cl.....3.50€
Orangina 25cl.....3.50€
Jus de fruits 25cl.....4€
Tomates, Oranges, Pommes
Limonade 33cl.....4€
Supplément sirop.....0.20€
PAC.....2€
Sirop à l'eau Maison Giffard.....2€
Grenadine, Fraises, Menthe, Pêches, Citron

Bières

	25cl	50cl
La blonde Meteor.....	4€	7€
La blanche Meteor.....	5€	9€
Monaco / Panaché.....	4€	7€

Bière sans alcool 33cl.....7€

Apéritifs et cocktails

Ricard / Pastis 2cl.....2€
Whisky Clan Campbell 4cl.....4€
Martini rouge ou blanc 4cl.....4€
Suze 4cl.....4€
Kir au vin blanc 15cl.....4€
Pêche, Cassis, Mûre, Framboises
Kir au Prosecco.....5€
Spritz 20cl.....7€
Sureau, Apérol ou Limoncello
Gin Tonic 20cl.....7€

Boissons chaudes

Café Nadal

Café/Ristretto.....1.80€
Décaféiné.....1.90€
Café double.....2.50€
Café allongé.....1.80€
Thé et infusion....3.50€

Digestifs *4cl*

La Mentheuse.....4€
Cognac Park.....6€
Limoncello Di Capri.....4.50€
Vodka Alaryk.....5€
Whisky Arlett Blended.....5€
Gin Alaryk.....5.50€
Rhum Barcelo Imperial.....6€
Carthagène du Languedoc.....5€

Envie de réunir vos proches ou vos collaborateurs ?
Repas de groupe, anniversaire, événement privé ou professionnel :
Le chef vous accueille en semaine, le soir et le week-end, sur réservation.
Parlons-en ensemble !

Produit issu d'agriculture biologique
Prix net service compris
La liste des allergènes alimentaires présent dans nos plats est disponible, n'hésitez pas à la demander