



*Les Tonneliers*  
*Restaurant de Vignerons*



**Jeudi et Vendredi  
de 18h30 à 20 h**

50% de remise  
sur les boissons  
marquées d'un "HAPPY HOUR"  
et tous les vins en bouteille

**Menu Enfant 13 €**

Moins de 10 ans

Saucisse  
*grillée au feu de bois*

ou

Filet de poulet  
*pané Maison*

\*\*\*

Frites

\*\*\*

Coupe 1 boule

## Tapas

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| Pan con Tomate                           | 5 €  |
| Anchois Marinés                          | 6 €  |
| Crevettes à l'ail                        | 8 €  |
| Coeurs de Canard Persillade              | 8 €  |
| Gravelax                                 | 9 €  |
| Foie Gras Maison                         | 12 € |
| Tapas du Moment<br>(consulter l'Ardoise) |      |

## Planches à partager

|                                                                                         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Gens Bons<br>(terraine maison, saucisson sec,<br>jambon cru...)                         | 19 € |
| Charrette du Fromager<br>(tome et boutons de chèvres<br>de Combeville, bleu, cantal...) | 20 € |
| Jardinier Gourmand<br>(tapenades, légumes<br>croquants & marinés...)                    | 16 € |

## Salades Repas

|                |      |
|----------------|------|
| Niçoise        | 17 € |
| César          | 18 € |
| Tomate Burrata | 19 € |



## Côté Grillades

|                                                    |        |      |
|----------------------------------------------------|--------|------|
| Duo de saucisses<br>(nature et piment d'Espelette) | ≈ 300g | 17 € |
| Côtelettes d'Agneau                                | ≈ 250g | 27 € |
| Côte de Cochon Duroc de Batallé                    | ≈ 500g | 25 € |
| Magret de Canard                                   | ≈ 300g | 26 € |
| Noix d'entrecôte Angus                             | ≈ 300g | 28 € |
| Côte de Boeuf (sur commande)                       | ≈ 1 kg | 55 € |

*Assiettes garnies de frites Maison  
Viandes origine UE*

## Côté Cuisine

|                                                              |                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Blanquette Végétarienne                                      |  20 € |
| Seiche en Persillade                                         | 25 €                                                                                   |
| Ventrèche de Thon                                            | 24 €                                                                                   |
| marinée et grillée à la Plancha                              |                                                                                        |
| Gorille dans la brume                                        | 23 €                                                                                   |
| Burger de Taureau, tome de<br>Combebelles, sauce Barbecue... |                                                                                        |
| Filet de Boeuf                                               | ≈ 200g 29 €                                                                            |
| Supplément Rossini                                           | 5 €                                                                                    |
| Tartare de Boeuf haché frais                                 | ≈ 250g 27 €                                                                            |
| préparé à la table                                           |                                                                                        |
| frites Maison et Salade verte                                |                                                                                        |

*Assiettes accompagnées de leurs garnitures  
Viandes Origine UE*

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| SAUCES MAISON                     | 2,5 € |
| Foie gras, Bleu, Poivre, Barbecue |       |
| EXTRAS                            | 3 €   |
| Frites, Salade Verte, Légumes     |       |

## Desserts Maison

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| Sablé aux Fruits de Saison                   | 9 €  |
| Saint Honoré en Eclair                       | 10 € |
| Moelleux au chocolat                         | 10 € |
| à la saveur de mon enfance                   |      |
| Dégustation autour du café                   | 12 € |
| mignardises, glace café,<br>Illy crema, café |      |

## Coupes Glacées Mövenpick

Découvrez notre carte des glaces  
ou composez la vôtre

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Coupe des Tonneliers       | 12 € |
| composition glacée du jour |      |
| Chocolat Liégeois          | 12 € |
| Café Liégeois              | 12 € |
| Dame Blanche               | 12 € |
| Colonel                    | 13 € |
| 1 boule                    | 5 €  |
| 2 boules                   | 7 €  |
| 3 boules                   | 9 €  |
| Suppléments :              |      |
| Crème fouettée             | 2 €  |
| Alcool                     | 4 €  |
| Boule de glace             | 3 €  |

## Nos Parfums

### Crèmes glacées

vanille, chocolat, café expresso croquant,  
menthe-chocolat, pistache, fraise,  
banane, rhum-raisins, noix & sirop  
d'érable, tiramisu, cookies & caramel,  
myrtilles & cheese-cake.

### Sorbets

citron & citron vert, framboise, cassis,  
fruit de la passion & mangue.



## Les Espaces intérieurs



*Deux salles cosy pour vous accueillir  
lors de soirées plus fraîches,  
qui peuvent également être  
agencées et privatisées  
pour des réunions  
familiales ou professionnelles.*



Venez déguster notre sélection de vins et  
partager un moment de grande convivialité.



*Deux espaces, deux ambiances :  
Vous pourrez partager un moment de grande  
convivialité, à proximité du bar et du barbecue,  
tout en dégustant nos vins et nos tapas.  
Ou, installés dans le parc aux arbres  
centenaires autour d'un bassin et de vieilles  
pierres, vous pourrez prendre vos repas  
et prolonger ce moment en toute intimité.*



## Heures d'ouverture Restauration

Jeudi à Lundi : 12h - 14h et 19h - 21h30

Mardi, Mercredi : Fermé

23 quai des Tonneliers  
11200 HOMPS

Tél +33 (0)4 34 44 20 19

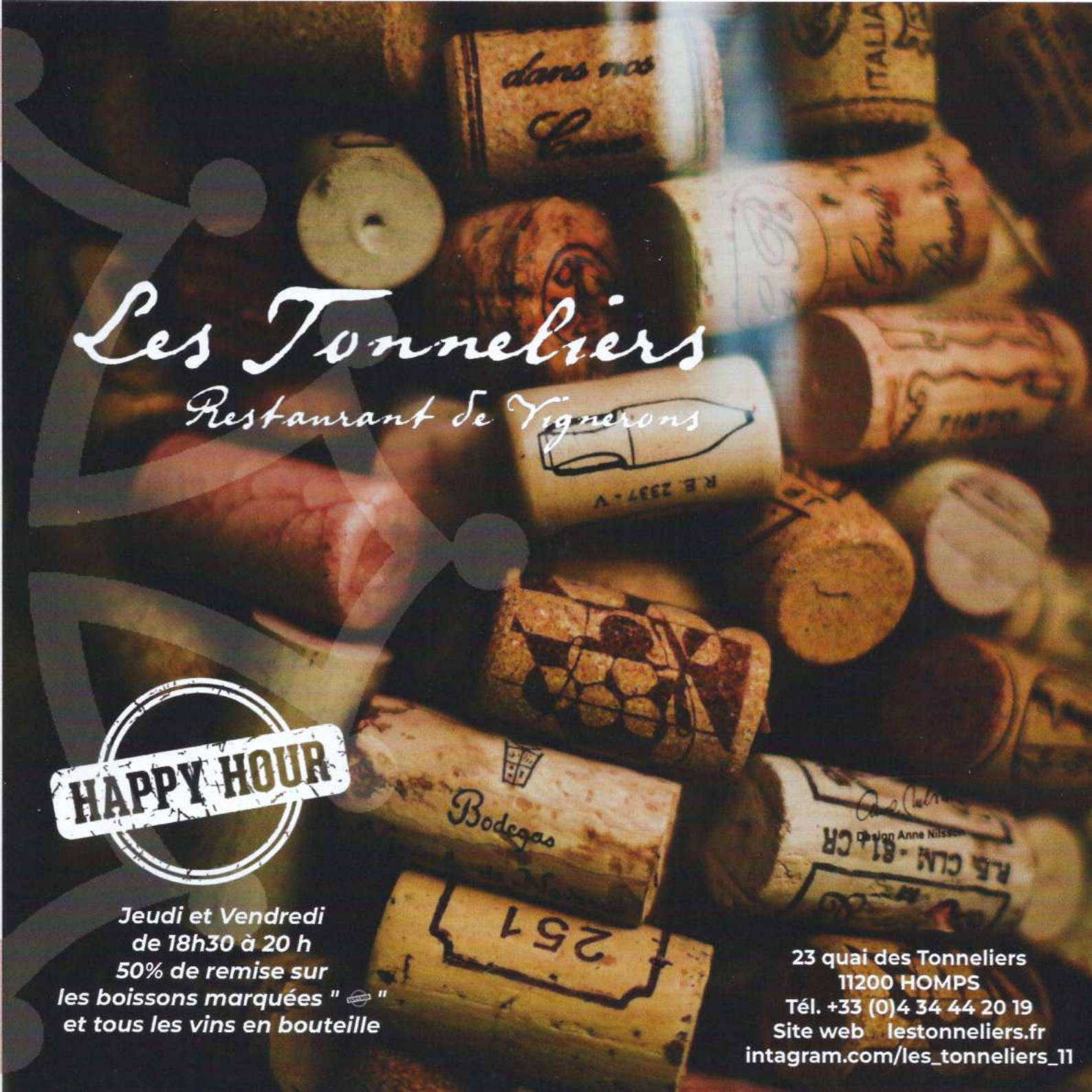
Site web [lestonneliers.fr](http://lestonneliers.fr)

[instagram.com/les\\_tonneliers\\_11](https://www.instagram.com/les_tonneliers_11)

## Ouvert toute l'Année







# Les Tonneliers

Restaurant de Vignerons



Jeudi et Vendredi  
de 18h30 à 20 h  
50% de remise sur  
les boissons marquées "   
et tous les vins en bouteille

23 quai des Tonneliers  
11200 HOMPS  
Tél. +33 (0)4 34 44 20 19  
Site web [lestonneliers.fr](http://lestonneliers.fr)  
[instagram.com/les\\_tonneliers\\_11](https://www.instagram.com/les_tonneliers_11)



## Rouge

|                                                                                       | 13 cl | 75 cl |                                                                                                       | 13 cl | 75 cl |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Château Molières Réserve<br>AOC Minervois grenache, syrah                             |       | 22 €  | Domaine de Montahuc<br>Canyon de l'Eglise<br>AOP Minervois Bio<br>syrah, grenache, carignan           | 5 €   | 30 €  |
| Château Sainte Madeleine Réserve<br>AOP Minervois<br>syrah, grenache, vieux carignan  |       | 23 €  | Château de Fauzan La Balme<br>AOP Minervois La Livinière Bio<br>syrah                                 |       | 39 €  |
| Château Pépusque Terres Fines<br>AOC Minervois<br>grenache, syrah, carignan           |       | 55 €  | Château de Gourgazaud<br>Le Secret de Mathilde<br>AOP Minervois<br>syrah, mourvèdre, grenache         |       | 30 €  |
| Domaine Le Cazal Pas de Zarat<br>AOP Minervois<br>carignan, grenache, syrah           |       | 37 €  | Château de Gourgazaud Mélanie<br>AOP Minervois La Livinière<br>syrah, mourvèdre, grenache             |       | 43 €  |
| Domaine Le Cazal Saint Roch<br>AOP Minervois<br>carignan, grenache, syrah             | 3,5 € | 23 €  | Château Cazalis de Fondouce<br>AOP Languedoc<br>grenache noir, syrah                                  |       | 20 €  |
| Domaine Sainte Léocadie Eden<br>AOP Minervois<br>syrah, grenache, mourvèdre           |       | 50 €  | Château La Voulte-Gaspereys<br>Cuvée Réserve<br>AOP Corbières<br>carignan, grenache, mourvèdre, syrah |       | 42 €  |
| Domaine Sainte Léocadie Les Clauses<br>AOP Minervois Bio<br>syrah, grenache, carignan | 4,4 € | 26 €  | Château La Négly La Côte<br>AOP La Clape<br>syrah, carignan, grenache, mourvèdre                      |       | 38 €  |
| Château Mignan Aurus<br>AOP Minervois Bio<br>syrah, grenache, carignan                |       | 48 €  | Extrait de L'Ormarine<br>IGP Pays d'Oc<br>cabernet-sauvignon, merlot                                  |       | 20 €  |

**HAPPY HOUR**

**Jeudi et Vendredi  
de 18h30 à 20 h**

**50% de remise**

**sur tous les vins en bouteille**

## Blanc

13 cl 75 cl

|                                                                                                         |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Château Mignan Pech Quisou<br>AOC Minervois Bio<br>grenache blanc, marsanne,<br>roussanne, rolle        | 31 €       |
| Domaine Le Cazal Lou Garric<br>AOC Minervois grenache gris, rolle                                       | 26 €       |
| Château Artix Les Murailles<br>AOP Minervois viognier, grenache                                         | 3,5 € 21 € |
| Domaine Sainte Léocadie Leukadios<br>AOP Minervois Bio<br>vermentino, marsanne,<br>muscat petits grains | 24 €       |
| Château La Négly Brise Marine<br>AOP La Clape<br>bourboulenc, roussanne, rolle                          | 38 €       |
| Le viognier Chardonnay de Gourgazaud<br>IGP d'Oc viognier, chardonnay                                   | 4,4 € 26 € |
| Domaine de Montahuc Prélude<br>IGP Pays d'Oc Bio<br>muscat sec petits grains                            | 30 €       |
| Domaine Ciceron<br>Jardin des vignes rares<br>IGP Pays d'Aude Bio albariño                              | 37 €       |
| Les Pèlerins de Pépusque<br>VDF sauvignon                                                               | 40 €       |

## Rosé

13 cl 75 cl

|                                                                                    |            |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Château Pépusque Rosé<br>AOC Minervois cinsault, grenache                          | 27 €       |
| Domaine Sainte Léocadie Leukadios<br>AOP Minervois Bio syrah, mourvèdre            | 21 €       |
| Domaine de Montahuc<br>Aurore Minervoise Bio<br>AOP Minervois syrah, grenache noir | 30 €       |
| Ormarine Prémabule<br>AOP Languedoc syrah, grenache noir                           | 3,5 € 20 € |
| Château La Négly L'écume<br>AOP Languedoc<br>syrah, grenache, mourvèdre            | 4,4 € 25 € |
| Château de Caraguilhes Cara<br>AOP Corbières Bio<br>grenache gris, noir et blanc   | 32 €       |
| Le Rosé Givré de Gourgazaud<br>IGP d'Oc syrah, grenache gris                       | 24 €       |

## Fines Bulles

13 cl 75 cl

|                                                                                   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Champagne Louis Huot<br>Brut Carte Noire<br>pinot noir, meunier, chardonnay       | 10 € 65 € |
| Crémant Domaine J. Laurens<br>AOC Crémant de Limoux<br>chardonnay, chenin, mauzac | 6 € 36 €  |

*Vous n'avez pas terminé votre bouteille ? Prolongez le plaisir chez vous, nous vous la rebouchons.*



## Apéritifs

|                                                     | 8cl | 10cl | 12cl  |
|-----------------------------------------------------|-----|------|-------|
| Cocktail Maison                                     |     |      | 12 €  |
| Cocktail sans alcool                                |     |      | 6 €   |
| Américano Maison                                    |     |      | 12 €  |
| Kir cassis                                          |     |      | 3,5 € |
| Muscat Domaine de Montahuc<br>AOP St Jean Minervois |     | 7 €  |       |
| Campari                                             | 9 € |      |       |
| Martini rouge ou blanc                              | 7 € |      |       |

|                                | 3cl   | 6cl |
|--------------------------------|-------|-----|
| Gin, Vodka, Whisky W. Lawson's |       | 9 € |
| Pastis Ricard ou 51            | 3,5 € |     |

## Bières

| Pressions    | 25cl  | 50cl  |
|--------------|-------|-------|
| Leffe Blonde | 4,8 € | 9 €   |
| Leffe Ruby   | 5 €   | 9,5 € |
| Bud          | 3,5 € | 6,5 € |
| Bud Panaché  | 3 €   |       |

| Bouteilles              | 33cl  |
|-------------------------|-------|
| Leffe sans alcool       | 4 €   |
| La Gorge Fraîche IPA    | 5,5 € |
| La Gorge Fraîche Ambrée | 5,5 € |

## Soft

|                                                                | 25cl          | 33cl  |
|----------------------------------------------------------------|---------------|-------|
| Perrier                                                        |               | 3,8 € |
| Coca cola, Coca zéro                                           |               | 3,8 € |
| Schweppes Indian Tonic, Agrumes                                | 3,8 €         |       |
| Fuze Tea Pêche                                                 | 3,8 €         |       |
| Limonade Pschitt                                               | 2,2 €         |       |
| Diabolo                                                        | 2,5 €         |       |
| Sirop (menthe, grenadine, fraise,<br>citron, pêche, orgeat...) | 2 €           |       |
| Jus de fruits Pago<br>(orange, pomme, tomate, ananas...)       | 20cl<br>3,8 € |       |

|        | 50cl  | 100cl |
|--------|-------|-------|
| Badoit | 4,2 € | 5,8 € |
| Evian  | 4 €   | 5,6 € |

## Boissons chaudes

|                           | 6cl   | 12cl  | 24cl  |
|---------------------------|-------|-------|-------|
| Expresso, Double expresso | 2,4 € | 3,8 € |       |
| Noisette, Café au lait    | 2,4 € | 2,9 € |       |
| Cappuccino, Café Viennois |       |       | 4 €   |
| Chocolat                  |       |       | 4 €   |
| Thé, Tisane               |       |       | 3,2 € |

|            |     |
|------------|-----|
| Illy crema | 3 € |
|------------|-----|

## Whisky

|                           | 6cl  |
|---------------------------|------|
| Bastille 1789 Blend       | 10 € |
| Bastille 1789 Single Malt | 15 € |
| D.U.C. Triple cask        | 13 € |
| France Sud-Ouest          |      |
| France Sud-Ouest          |      |
| France Sud-Ouest          |      |

## Rhum

|               | 6cl  |
|---------------|------|
| Don Papa      | 11 € |
| Plantation XO | 14 € |
| Philippines   |      |
| Trinidad      |      |

## Armagnac

|                      | 4 cl |
|----------------------|------|
| 15 ans               | 12 € |
| 20 ans               | 13 € |
| Domaine de la Haille |      |
| Gers                 |      |

## Liqueur

|                  | 6cl | 70cl |
|------------------|-----|------|
| Cabanel          |     | 50€  |
| menthe ou citron | 8 € |      |
| Carcassonne      |     |      |

## Digestifs

|                          | 3cl  | 6cl  | 12cl |
|--------------------------|------|------|------|
| Alcool de Poire ou Prune | 10 € |      |      |
| Calvados                 | 10 € |      |      |
| Cognac                   | 10 € |      |      |
| Grand Marnier            | 8 €  |      |      |
| Bailey's, Get 27         |      | 10 € |      |
| Irish coffee Maison      |      |      | 13 € |



**Jeudi et Vendredi  
de 18h30 à 20 h**

50% de remise  
sur les boissons marquées "HAPPY HOUR"