



Les Tonneliers
Restaurant de Vignerons



**Jeudi et Vendredi
de 18h30 à 20 h**

50% de remise
sur les boissons
marquées d'un "☞"
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 (consulter l'Ardoise)	

Planches à partager

Gens Bons (terrine maison, saucisson sec, jambon cru...)	19 €
Charrette du Fromager (tome et boutons de chèvres de Combebelle, bleu, cantal...)	20 €
Jardinier Gourmand (tapenades, légumes croquants & marinés...)	16 €

Salades Repas

Niçoise	17 €
César	18 €
Tomate Burrata	19 €

Côté Grillades

Duo de saucisses (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 marinée et grillée à la Plancha		24 €
Gorille dans la brume		23 €
Burger de Taureau, tome de Combe Belle, sauce Barbecue...		
Filet de Boeuf	≈ 200g	29 €
Supplément Rossini		5 €
Tartare de Boeuf haché frais préparé à la table frites Maison et Salade verte	≈ 250g	27 €

*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 à la saveur de mon enfance	10 €
Dégustation autour du café mignardises, glace café, Illy crema, café	12 €

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.

Ouvert toute l'Année



*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

[instagram.com/les_tonneliers_11](https://www.instagram.com/les_tonneliers_11)



Les Tonneliers

Restaurant de Vignerons

HAPPY HOUR

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
[instagram.com/les_tonneliers_11](https://www.instagram.com/les_tonneliers_11)

Blanc

	13 cl	75 cl
Château Mignan Pech Quisou AOC Minervois Bio grenache blanc, marsanne, roussanne, rolle		31 €
Domaine Le Cazal Lou Garric AOC Minervois grenache gris, rolle		26 €
Château Artix Les Murailles AOP Minervois viognier, grenache	3,5 €	21 €
Domaine Sainte Léocadie Leukadios AOP Minervois Bio vermentino, marsanne, muscat petits grains		24 €
Château La Négly Brise Marine AOP La Clape bourboulenc, roussanne, rolle		38 €
Le viognier Chardonnay de Gourgazaud IGP d'Oc viognier, chardonnay	4,4 €	26 €
Domaine de Montahuc Prélude IGP Pays d'Oc Bio muscat sec petits grains		30 €
Domaine Cicéron Jardin des vignes rares IGP Pays d'Aude Bio albariño		37 €
Les Pèlerins de Pépúsque VDF sauvignon		40 €

Rosé

	13 cl	75 cl
Château Pépúsque Rosé AOC Minervois cinsault, grenache		27 €
Domaine Sainte Léocadie Leukadios AOP Minervois Bio syrah, mourvèdre		21 €
Domaine de Montahuc Aurore Minervoise Bio AOP Minervois syrah, grenache noir		30 €
Ormarine Préambule AOP Languedoc syrah, grenache noir	3,5 €	20 €
Château La Négly L'écume AOP Languedoc syrah, grenache, mourvèdre	4,4 €	25 €
Château de Caraguilhes Cara AOP Corbières Bio grenache gris, noir et blanc		32 €
Le Rosé Givré de Gourgazaud IGP d'Oc syrah, grenache gris		24 €

Fines Bulles

	13 cl	75 cl
Champagne Louis Huot Brut Carte Noire pinot noir, meunier, chardonnay	10 €	65 €
Crémant Domaine J. Laurens AOC Crémant de Limoux chardonnay, chenin, mauzac	6 €	36 €

Vous n'avez pas terminé votre bouteille ?

Prolongez le plaisir chez vous, nous vous la rebouchons.

Rouge

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

HAPPY HOUR

**Jeudi et Vendredi
de 18h30 à 20 h**

50% de remise

sur tous les vins en bouteille

Apéritifs

	8cl	10cl	12cl
🍷 Cocktail Maison			12 €
🍷 Cocktail sans alcool			6 €
🍷 Américano Maison			12 €
🍷 Kir cassis			3,5 €
🍷 Muscat Domaine de Montahuc 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, citron, pêche, orgeat...)	2 €	
🍷 Jus de fruits Pago (orange, pomme, tomate, ananas...)	20cl 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	8 €	50€
menthe ou citron		
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"