

LES SNACKS OU ENTRÉES / SNACKING TO SHARE OR STARTERS

HOUMOUS AUX CITRONS RÔTIS 	9,50€
HOUMOUS WITH ROASTED LEMONS	
RILLETES DE POULET RÔTIE MAISON	9,50€
RILLETES OF ROASTED CHICKEN	
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT	19,00€
DUCK FOIE GRAS	
PLANCHETTE DE 4 FROMAGES (FROMAGES D'ALAIN HESS) 	10,00€
SMALL BOARD WITH 4 CHEESES (CHEESES FROM ALAIN HESS)	
PLANCHETTE DU TROU DE CRU (EPOISSES DE BERTHAUT 70G) 	12,00€
SMALL BOARD WITH THE "TROU DE CRU" (BERTHAUT EPOISSES 70G)	
PLANCHETTE DE JAMBON DU MORVAN	10,00€
SMALL BOARD WITH CURED HAM FROM THE MORVAN	
PLANCHETTE DE SALAMI AUX TRUFFES D'ÉTÉ ENROBÉ AU PARMIGIANO REGGIANO	14,50€
SMALL BOARD WITH SALAMI WITH SUMMER TRUFFLES COATED WITH PARMIGIANO	
ASSIETTE DE FROMAGES (FROMAGES D'ALAIN HESS) 	31,00€
CHEESE PLATTER (CHEESES FROM ALAIN HESS)	
ASSIETTE DE CHARCUTERIES	31,00€
COLD-CUTS PLATTER	
CHARCUTERIES ET FROMAGES MIXTES (FROMAGES D'ALAIN HESS)	31,00€
MIX OF COLD-CUTS CHEESES PLATTER (FROM ALAIN HESS)	
JAMBON PERSILLÉ 100% CÔTE D'OR	13,00€
HAM WITH PARSLEY FROM THE CÔTE D'OR	
VELOUTÉ DE BUTTERNUT RÔTIE ET FUMÉE AU LAIT DE COCO 	12,00€
SOUP OF ROASTED AND SMOKED BUTTERNUT WITH COCONUT MILK	
SAINT-FÉLICIEN (180G) SERVI CHAUD AVEC POMMES DE TERRE RÔTIES 	16,50€
SAINT-FÉLICIEN CHEESE (180G) SERVED WARM AND WITH ROASTED POTATOES	
HUILE D'OLIVE « CUVÉE MATURÉE » DE BAUX DE PROVENCE (4CL)	5,00€
OLIVE OIL "CUVÉE MATURÉE" FROM BAUX DE PROVENCE	
CAVIAR DE NEUVIC BEARI (SERVI AVEC DE LA CRÈME FRAÎCHE ET DES BISCUITS SALÉS)	
• 10 GRAMMES	35,00€
• 30 GRAMMES	75,00€
• 50 GRAMMES	105,00€

FOLLOW US & TAG US ON FACEBOOK AND INSTAGRAM: @TOMABEAUNE

 = VÉGÉTARIEN

NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS – LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

PLATS / MAIN COURSES

BŒUF BOURGUIGNON SERVI AVEC DES POMMES DE TERRE RÔTIES ET SALADE VERTE BURGUNDY BEEF STEW SERVED WITH ROASTED POTATOES AND GREEN SALAD	24,00€
POULET RÔTI AVEC SES POMMES DE TERRE ET SALADE VERTE ROASTED CHICKEN WITH ITS ROASTED POTATOES AND GREEN SALAD	24,00€
SALADE DE POULET RÔTI PRÉPARÉE AVEC DU YAOURT GREC ET DES HERBES FRAÎCHES ROASTED CHICKEN SALAD PREPARED WITH GREEK YOGHURT AND FRESH HERBES	18,50€
BURGER DE PORC EFFILOCHÉ (PORC RÔTI DANS UNE SAUCE BBQ) SERVI AVEC DES POMMES DE TERRE RÔTIES ET SALADE VERTE PULLED PORK BURGER (PORK ROASTED WITH A BBQ SAUCE) SERVED WITH ROASTED POTATOES AND GREEN SALAD	19,50€
BURGER AU POULET EFFILOCHÉ (À LA MOUTARDE ET AU MIEL) SERVI AVEC DES POMMES DE TERRE RÔTIES ET SALADE VERTE PULLED CHICKEN BURGER (MUSTARD AND HONEY) SERVED WITH ROASTED POTATOES & SALAD	19,50€
BURGER D'AGNEAU KIR EFFILOCHÉ (AGNEAU BRAISÉ AU VIN BLANC ET CRÈME DE CASSIS) SERVI AVEC DES POMMES DE TERRE RÔTIES ET SALADE VERTE PULLED LAMB BURGER (LAMB BRAISED IN WHITE WINE AND CRÈME DE CASSIS) SERVED WITH ROASTED POTATOES AND GREEN SALAD	19,50€
BURGER AUX LENTILLES SERVI AVEC DES POMMES DE TERRE RÔTIES ET SALADE VERTE  LENTIL BURGER SERVED WITH ROASTED POTATOES AND GREEN SALAD	19,50€
JARRET DE PORC RÔTI ET POMMES DE TERRE RÔTIES ET SALADE VERTE ROASTED PORK KNUCKLE AND ROASTED POTATOES AND GREEN SALAD	22,00€
TARTARE DE BŒUF (180G, CHAROLAIS) SERVI AVEC DU PAIN GRILLÉ ET SALADE BEEF TARTAR (180G, CHAROLAIS) SERVED WITH TOASTED TOMA BREAD AND GREEN SALAD	19,50€
SAUCISSE DE MORTEAU À LA CANCOILLOTTE ET POMMES DE TERRE RÔTIES MORTEAU SAUSAGE WITH MELTED CANCOILLOTTE CHEESE AND ROASTED POTATOES	20,00€
CARPACCIO DE BRESAOLA ET LES FEUILLES ARROSÉES D'HUILE D'OLIVE DE PROVENCE CARPACCIO OF BRESAOLA AND LEAVES DRIZZLED WITH OLIVE OIL FROM PROVENCE	19,50€
SALADE DU MARAÎCHER AVEC DU QUINOA ROUGE  VEGETABLE SALAD WITH RED QUINOA	18,50€

FOLLOW US & TAG US ON FACEBOOK AND INSTAGRAM: @TOMABEAUNE

 = VÉGÉTARIEN

NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE
PRIX NETS – SERVICE COMPRIS – LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

LES PLAISIRS SUCRÉS / SWEET PLEASURES

« TOMA-RISU » AUX POIRES POCHÉES AU VIN ROUGE ET CRÈME DE PISTACHE "TOMA-RISU" WITH WITH POACHED PEARS IN RED WINE AND PISTACHIO CREAM	8,50€
FONDANT AU CHOCOLAT AVEC SA BOULE DE GLACE VANILLE CHOCOLATE LAVA CAKE WITH ITS SCOOP OF VANILLA ICE CREAM	8,50€
CHEESECAKE GARNI D'UN COULIS DE FRAISES YUZU	8,50€
BABA AU RHUM AUX MANGUES	8,50€
PAIN PERDU AU CARAMEL BEURRE SALÉ FRENCH TOAST WITH SALTED BUTTER CARAMEL	8,50€
COUPE TOMA (SORBET AU CASSIS ET MARC DE BOURGOGNE) 	8,50€
COUPE TOMA (CASSIS SORBET AND MARC DE BOURGOGNE)	
COUPE COLONEL TOMA (SORBET CITRON AVEC MARQUANTS BASILIC ET VODKA) 	8,50€
COUPE COLONEL TOMA (LEMON SORBET AND BASIL WITH VODKA)	
COUPE BIBI (GLACE VANILLE ET CRÈME DE CASSIS) COUPE BIBI (VANILLA ICE CREAM AND CRÈME DE CASSIS)	8,50€
CAFÉ AFFOGATO (GLACE VANILLE ET CAFÉ ESPRESSO)	7,00€
CAFÉ GOURMAND (MINI CANELÉ, MINI FINANCIER ET MINI FONDANT AU CHOCOLAT) GOURMET COFFEE (MINI CANELÉ, MINI FINANCIER AND MINI CHOCOLATE LAVA CAKE)	10,00€
CRÈME GLACÉE / ICE CREAM PAR GÉRARD CABIRON (MOF DESSERTS GLACÉS)	CHOCOLAT NOIR DE TANZANIE AVEC COPEAUX DE CHOCOLAT VANILLE DE MADAGASCAR CAFÉ 3,00€ 3,00€ 3,00€
SORBETS 	FRAISE SENG SENGANA 3,00€
PAR GÉRARD CABIRON (MOF DESSERTS GLACÉS)	PÊCHE DE VIGNE DU LA HAUTE CÔTEAU LYONNAIS 3,00€ CASSIS 3,00€ CITRON JAUNE AVEC MARQUANTS DE BASILIC 3,00€ SORBET DE CLÉMENTINE DE CORSE 3,00€

FOLLOW US & TAG US ON FACEBOOK AND INSTAGRAM: @TOMABEAUNE

 = VÉGÉTARIEN

NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE
PRIX NETS – SERVICE COMPRIS – LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE