

LES SNACKS OU ENTRÉES / SNACKING TO SHARE OR STARTERS

HOUMOUS AUX CITRONS RÔTIS V HOUMOUS WITH ROASTED LEMONS	9,00€
RILLETES DE POULET RÔTIE MAISON RILLETES OF ROASTED CHICKEN	9,00€
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT SERVI AVEC CONFIT D'OIGNONS AUX RAISINS SECS DUCK FOIE GRAS SERVED WITH A CONFIT OF ONIONS AND RAISINS	18,00€
PLANCHETTE DE 4 FROMAGES (FROMAGES D'ALAIN HESS) V SMALL BOARD WITH 4 CHEESES (CHEESES FROM ALAIN HESS)	9,50€
PLANCHETTE DU TROU DE CRU (EPOISSES DE BERTHAUT 70G) V SMALL BOARD WITH THE "TROU DE CRU" (BERTHAUT EPOISSES 70G)	12,00€
PLANCHETTE DE JAMBON DU MORVAN SMALL BOARD WITH CURED HAM FROM THE MORVAN	9,50€
PLANCHETTE DE SALAMI AUX TRUFFES D'ÉTÉ ET AU FROMAGE PARMIGIANO REGGIANO SMALL BOARD WITH SALAMI WITH SUMMER TRUFFLES AND PARMIGIANO REGGIANO CHEESE	14,50€
ASSIETTE DE FROMAGES (FROMAGES D'ALAIN HESS) V CHEESE PLATTER (CHEESES FROM ALAIN HESS)	29,50€
ASSIETTE DE CHARCUTERIES COLD-CUTS PLATTER	29,50€
CHARCUTERIES ET FROMAGES MIXTES (FROMAGES D'ALAIN HESS) MIX OF COLD-CUTS CHEESES PLATTER (FROM ALAIN HESS)	29,50€
JAMBON PERSILLÉ 100% CÔTE D'OR HAM WITH PARSLEY FROM THE CÔTE D'OR	13,00€
BOÎTE DE FILETS DE MAQUEREAUX LA BELLE-ILOISE TIN OF LA BELLE-ILOISE MACKERELS	14,00€
BOÎTE DE FILETS DE SARDINES LA BELLE-ILOISE TIN OF LA BELLE-ILOISE SARDINE FILETS IN OLIVE OIL	14,00€
BOCAL DE RILLETES DE CANARD (180G) - PASCAL LAPRÉE JAR OF DUCK RILLETES (180G) - PASCAL LAPRÉE	23,00€
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

V = 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	23,00€
POULET RÔTI AVEC SES POMMES DE TERRE ET SALADE VERTE ROASTED CHICKEN WITH ITS ROASTED POTATOES AND GREEN SALAD	23,00€
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 AND GREEN 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 JAUNES SERVI AVEC DES POMMES DE TERRE RÔTIES ET SALADE V 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	21,00€
TARTARE DE BŒUF (180G, CHAROLAIS) SERVI AVEC DU PAIN TOMA GRILLÉ ET SALADE VERTE BEEF TARTAR (180G, CHAROLAIS) SERVED WITH TOASTED TOMA BREAD AND GREEN SALAD	19,50€
TARTARE DE SAUMON SUR SON LIT DE COURGETTES MARINÉES TARTARE OF SALMON ON ITS BED FOR MARINATED COURGETTES	19,50€
CARPACCIO DE BRESAOLA ET ROQUETTE ARROSÉ D'HUILE D'OLIVE DE PROVENCE CARPACCIO OF BRESAOLO WITH ROQUETTE DRIZZLED WITH OLIVE OIL FROM PROVENCE	18,50€
SALADE DU MARAÎCHER AVEC DU QUINOA ROUGE V VEGETABLE SALAD WITH RED QUINOA	18,50€

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

V = 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 POACHED PEARS IN RED WINE AND PISTACHIO CREAM	8,00€
FONDANT AU CHOCOLAT AVEC SA BOULE DE GLACE VANILLE CHOCOLATE LAVA CAKE WITH ITS SCOOP OF VANILLA ICE CREAM	8,00€
CHEESECAKE AU CAMEL ET PRALINÉ	8,00€
BABA AU RHUM AUX MANGUES	8,00€
PAIN PERDU AU CAMEL BEURRE SALÉ FRENCH TOAST WITH SALTED BUTTER CAMEL	8,00€
COUPE TOMA (SORBET AU CASSIS ET MARC DE BOURGOGNE) V COUPE TOMA (CASSIS SORBET AND MARC DE BOURGOGNE)	8,50€
COUPE COLONEL TOMA (SORBET CITRON AVEC MARQUANTS BASILIC ET VODKA) V COUPE COLONEL TOMA (LEMON SORBET AND BASIL WITH VODKA)	8,50€
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)	9,50€
CRÈME GLACÉE / ICE CREAM PAR GÉRARD CABIRON (MOF DESSERTS GLACÉS)	CHOCOLAT NOIR DE TANZANIE AVEC COPEAUX DE CHOCOLAT VANILLE DE MADAGASCA GLACE À LA LIQUEUR DE CHARTREUSE VERTE 3,00€ 3,00€ 3,00€
SORBETS V PAR GÉRARD CABIRON (MOF DESSERTS GLACÉS)	FRAISE SENG SENGANA PÊCHE DE VIGNE DU LA HAUTE CÔTEAU LYONNAIS CASSIS CITRON JAUNE AVEC MARQUANTS DE BASILIC SORBET DE CLÉMENTINE DE CORSE 3,00€ 3,00€ 3,00€ 3,00€

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

V = VÉGÉTARIEN

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