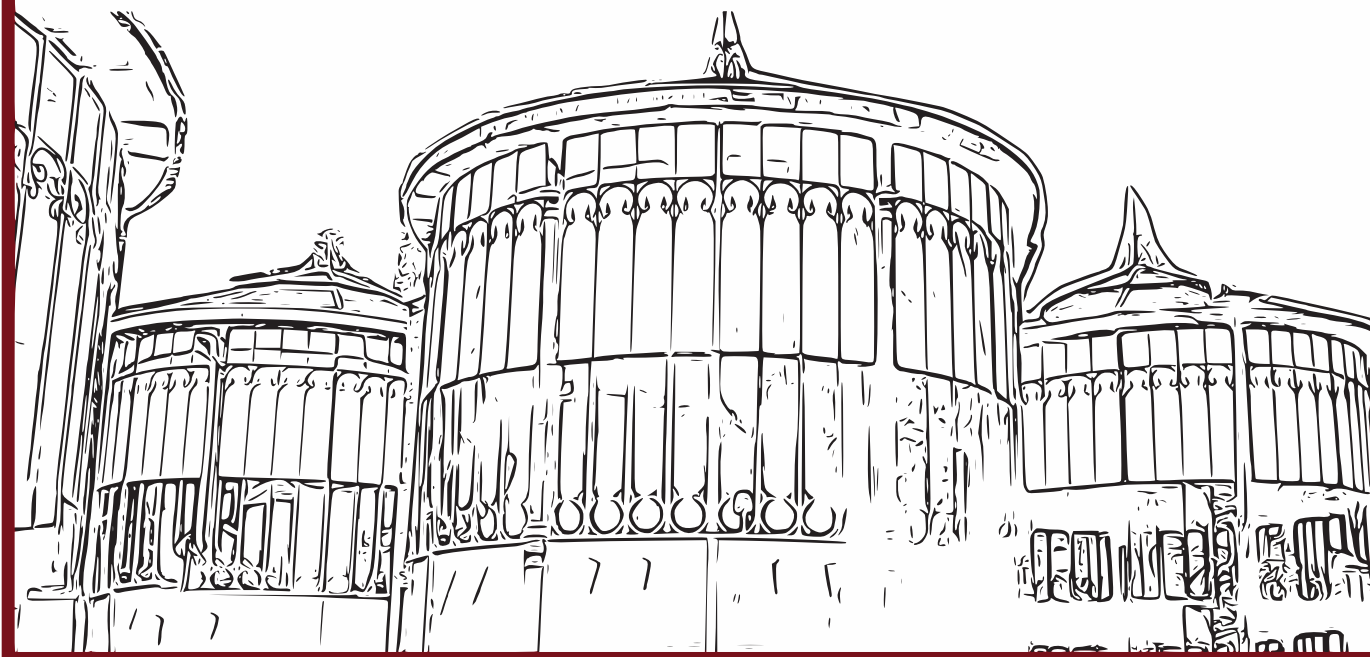


LE TONNELET

BRASSERIE - RESTAURANT



HISTOIRE DES LIEUX HISTORY OF THE PLACE

Mentionnée pour la première fois en 1559, la source du Tonnelet fut d'abord connue sous le nom de source de la Frayneuse, et ne commença à être exploitée qu'au début du XVIIe siècle. Un petit bâtiment fut construit pour la protéger. Peu populaire au début, elle fut réhabilitée en 1753, et des bains d'importance furent construits à proximité.

Mentioned for the first time in 1559, the Tonnelet spring was first known as the Frayneuse spring, and only began to be exploited at the beginning of the 17th century. A small building was built to protect it. Not very popular at first, it was rehabilitated in 1753, and important baths were built nearby.

En 1782, l'endroit se présente comme une succession de bassins, éventuellement couverts d'une niche, et alimente un réservoir pour les curistes. Une seconde source fut découverte en 1773, et servit à alimenter une piscine de l'établissement de bains. Une des deux sources disparut cependant en 1865 à la suite du forage de la source Marie-Henriette.

In 1782, the place was presented as a succession of pools, possibly covered by a niche, and fed a reservoir for the curists. A second spring was discovered in 1773, and was used to supply a swimming pool for the bathing establishment. One of the two springs disappeared in 1865 when the Marie-Henriette spring was drilled.

Étant donné leur éloignement du centre de la ville de Spa, les bains de la source du Tonnelet perdirent peu à peu en fréquentation, et furent carrément négligés à la suite de l'ouverture des établissements de bains du centre-ville.

Because of their distance from the center of the city of Spa, the baths of the Tonnelet spring gradually lost their popularity, and were completely neglected after the opening of the baths in the city center.

En 1883, les architectes L.-J. Devivier et W. Hansen établirent les plans de nouveaux bâtiments. Ceux-ci furent achevés en juillet 1884. Ils subsistent toujours, et comportent un restaurant et plusieurs rotondes vitrées dont une abrite la source.

In 1883, architects L.-J. Devivier and W. Hansen drew up plans for new buildings. These were completed in July 1884. They still stand today, with a restaurant and several glass rotundas, one of which houses the spring.

BOISSONS DRINKS

Eaux aromatisées non pétillantes

Flavored waters non sparkling

Framboise - Pomme	3,50 €
Citron vert - Jasmin	3,50 €
Orange - Cardamome	3,50 €
Fraise - Menthe	3,50 €

Eaux aromatisées pétillantes

Flavored waters sparkling

Citron	3,50 €
Pamplemousse	3,50 €
Pastèque - Kiwi	3,50 €
Menthe	3,50 €
Prune - Framboise	3,50 €
Pêche	3,50 €
Ananas - Gingembre	3,50 €

Limonades fruitées non pétillantes

Fruity lemonades non sparkling

Mangue - Abricot	3,50 €
Citron vert - Gingembre	3,50 €
Fraise - Pastèque	3,50 €

Limonades fruitées pétillantes

Fruity lemonades sparkling

Orange	3,50 €
Citron	3,50 €

Eaux minérales naturelles

Mineral waters naturals

	25cl	50cl	100cl
Spa Reine	2,50 €	4,80 €	8,50 €
Spa Finesse	2,50 €	4,80 €	8,50 €
Spa Intense	2,50 €	4,80 €	8,50 €

Formule dégustation 4 galopins 15cl aux choix	9,00 €
--	--------

Vins maison

House wines

	Verre	25cl	50cl	100cl
Rosé	3,70 €	6,10 €	10,90 €	16,10 €
Blanc	3,70 €	6,10 €	10,90 €	16,10 €
Rouge	3,70 €	6,10 €	10,90 €	16,10 €
Blanc Moelleux au verre				3,80 €

Boissons chaudes

Hot drinks

Café - Déca	3,00 €
Ristretto - Espresso	2,80 €
Cappuccino mousse de lait	3,50 €
Cappuccino chantilly	4,10 €
Chocolat chaud	3,70 €
Thé BIO	4,50 €

menthe - pop corn - noir - violette
baies en folies - earl grey - jasmin
camomille - citron - vanille

Latte Macchiato	4,50 €
Latte Speculoos - Caramel	4,80 €
Irish Coffee	9,50 €
Italian Coffee	9,50 €
Bailey's Coffee	9,50 €

Apéritifs

Aperitives

Apéritif maison Champagne...	10,50 €
Dark'n Stormy	10,00 €
Coupe de cava	8,00 €
Martini rouge - blanc	5,10 €
Campari	5,10 €
Safari	4,40 €
Malibu	4,40 €
Batida coco	4,40 €
Pisang	4,40 €
Pinneau	5,10 €
Porto rouge - blanc	5,10 €
Picon vin blanc	5,80 €
Picon vin blanc grenadine	6,10 €
Ricard	4,20 €
Kir	5,60 €
Kir royal	8,80 €
Apérol Spritz	8,70 €
Supplément soft	2,40 €

Apéritifs sans alcool

Aperitives N/A

Pisang	3,60 €
Campari bitter	3,60 €
Amaretto	5,60 €
Martini rouge Vibrante	5,10 €
Martini blanc Floreale	5,10 €
Gin Sir Chill 0,0°	9,50 €
Supplément Tonic premium	2,90 €

Gins

Gins

Bombay Sapphire	7,50 €
Darley's	8,50 €
Botanist	7,50 €
Nordes	9,50 €
Hendrick's	9,50 €
Copperhead	9,50 €
Gin Mare	9,50 €

Gins locaux

Local gins

Gin Joe (Malmedy)	10,50 €
B-Gin (Verviers)	10,50 €
Ard-Gin (Trois-ponts)	10,50 €
Lie'Gin (Liège)	10,50 €
Supplément Tonic premium	2,90 €
FeverTree: Indian - Mediterranean - Aromatic - Ginger Beer	
- Clementine - Pink - Pink Pepper - Lavande - Premium	

Digestifs

Digestives

Cognac Hardy XO	8,50 €
Armagnac	10,00 €
Calvados de Roger Groult 3 ans	9,00 €
Whisky Belgium Single Malt	9,80 €
Whisky Gelas 8 ans	10,00 €
Whisky Yamazakura	11,00 €

Alcools

Alcohols

Rhum Pablo	9,50 €
Caramel-Banane-Poire-Vanille	
Rhum Bacardi Añejo 4 Brun	6,60 €
Rhum Bacardi Blanca Blanc	6,60 €
Rhum Bacardi Spiced Brun	6,60 €
Rhum Kraken Special	9,50 €
Rhum Sir Chill	9,50 €
Johnny Walker	5,80 €
J&B	5,60 €
William Lawson's	5,60 €
Jack Daniel's	6,80 €
Mint 69 Menthe verte	4,30 €
Vodka Eristoff Blanche - Rouge	4,60 €
Armagnac	6,80 €
Cognac	6,80 €
Calvados	6,90 €
Grappa	6,90 €
Bailey's	6,10 €
Cointreau	6,80 €
Grand Marnier	6,90 €
Limoncello	6,50 €
Amaretto	6,40 €
Classique-Pomme Verte-Citron	
Poire	6,10 €
Poire Co	6,80 €
Elixir de Spa	6,80 €
Supplément soft	2,40 €

Bières aux fûts

Beers on tap

	25cl	33cl
Primus Pils	3,90 €	5,20 €
Scotch Mill's	3,50 €	4,70 €
Sparsa Fontana	4,20 €	5,40 €
Bobeline Triple	4,40 €	5,60 €

Bières en bouteilles

Bottled beers

Heeren Pils	3,40 €
Elfique Blanche	5,40 €
Elfique Ambrée	5,60 €
Bobeline Fraise	5,60 €
Bobeline Lime-Ginger 0,0°	5,60 €
Bobeline Triple	5,60 €
Sparsa IPA	5,20 €
Sparsa Triple	5,60 €
Charles Quint Blonde Dorée	4,80 €
Mystic Cerises	3,40 €
Super 8 IPA - Export	4,40 €

Cocktails

Cocktails

Mojito	10,50 €
Rhum blanc, jus de citron, sucre de canne, eau	
Moscow Mule	10,50 €
Vodka, ginger beer, eau gazeuse	
Blue Lagoon	10,50 €
Vodka, jus de citron, Curaçao	
Purple Bubbles	10,50 €
Vodka, crème de violette, limonade	

MENU LUNCH

UNIQUEMENT MIDI - 39 € - ONLY FOR LUNCH

ENTRÉES STARTERS

Oeuf basse température, lard confit, écume fumée, lentilles - *Low temperature egg, confit bacon, smoked foam, lentils*

OU - *OR*

Tomate mozzarella retravaillée - *Reworked tomato mozzarella*

PLATS MAINS

Suprême de volaille jaune confite, jus brun aux olives et citron confit, légumes croquants, pommes bouchons rôties
Supreme of yellow poultry confit, brown juice with olives and lemon confit, crispy vegetables, roasted potatoes

OU - *OR*

Filet de sébaste, crémeux de carottes, légumes fondants, bisque de crevettes, mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive
Redfish fillet, creamy carrots, melting vegetables, shrimp bisque, potato mousseline with olive oil

DESSERTS DESSERTS

Fraise Melba revisitée - *Revisited Strawberry Melba*

OU - *OR*

Croquant au chocolat à l'orange et caramel beurre salé - *Chocolate crunch with orange and salted butter caramel*

SALADES UNIQUEMENT À MIDI SALADS ONLY FOR LUNCH

Salade de quinoa au fromage frais et herbes fraîches, saumon grav'lax, pickels de légumes 18 €
Quinoa salad with fresh cheese and herbs, grav'lax salmon, vegetable pickles

Salade croquante, magret de canard chaud et fumé, sauce au raifort, légumes croquants au sésame 21 €
Crunchy salad, hot and smoked duck breast, horseradish sauce, crispy sesame vegetables

Salade de truite fumée aux agrumes, crumble de graines de courge 20 €
Citrus smoked trout salad with pumpkin seed crumble

Salade de riz basmati à l'huile de noisette et truffe, ris de veau rôti, champignons croquants 27 €
Basmati rice salad with hazelnut oil and truffle, roasted sweetbreads, crispy mushrooms

Salade de scampis chauds, spaghettis de courgette au citron, herbes fraîches, salade de jeunes pousses 25 €
Hot scampi salad, zucchini spaghetti with lemon, fresh herbs, baby salad

TEA ROOM TEA ROOM

Dame blanche - noire *Vanilla or Chocolate ice cream with chocolate* 8 €

Snickers (3 boules de glace snickers, caramel beurre salé, chocolat croquant, cacahuètes) 9 €
Snickers (3 scoops of snickers ice cream, salted butter caramel, crunchy chocolate, peanuts)

Trio de sorbet, fruits de saison *Trio of sorbet, seasonal fruits* 9 €

Véritable café glacé au Bailey's, biscuits au chocolat *Real Iced Coffee at Bailey's, chocolate cookies* 9 €

Trio de sorbet aux fruits rouges, croquants au chocolat *Trio of red fruit sorbets with chocolate crunch* 9 €

Crêpe au sucre *Crepe with sugar* 9 €

Crêpe au chocolat *Crepe with chocolate* 9 €

Crêpe Mikado *Mikado Crepe* 9 €

Crêpe aux fruits de saison, glace vanille *Seasonal fruit crepe with vanilla ice cream* 10 €

Crêpe glace pistache, biscuits au chocolat *Pistachio ice cream crepe, chocolate cookies* 10 €

Crêpe aux fraises, glace vanille, meringue *Strawberry crepe, vanilla ice cream, meringue* 11 €

Au-delà de 6 personnes, veuillez à rassembler vos choix - En cas d'allergie, veuillez contacter le respon-

ENTRÉES STARTERS

- Truite saumonée fumée au sapin, pastèque marinée à la sangria, gel de sangria, crumble de graines de pastèque, fromage frais aux herbes 17 €
Smoked salmon trout with fir tree, watermelon marinated in sangria, sangria gel, watermelon seed crumble, fresh cheese with herbs
- «Vitello Tonato», veau cuit basse température, thon mariné à l'huile de câpres, mayonnaise à la truffe, truffe fraîche, câpres frits 21 €
«Vitello Tonato», veal cooked at low temperature, tuna marinated in caper oil, truffle mayonnaise, fresh truffle, fried capers
- Tartelette de fondu de tomates, tomates marinées à l'huile d'olive, ricotta à l'origan, sorbet basilic, gel au citron 17 €
Tomato fondue tartlet, tomatoes marinated in olive oil, ricotta cheese with oregano, basil sorbet, lemon jelly
- Ris de veau de coeur braisé, crémeux de petits pois au citron confit, petits pois croquants, mousse de petits pois à l'estragon 21 €
Braised sweetbreads, creamy peas with lemon confit, crunchy peas, pea mousse with tarragon
- Saint Jacques snackées, tuile à l'encre de seiche, «caviar belge», variation de radis & beurre blanc au Champagne (Supplément caviar: 13 €) 20 €
Snacked scallops, squid ink tuile, «Belgian caviar», variation of radish & beurre blanc with Champagne (Supplement caviar: 13 €)

PLATS MAINS

- Magret de canard cuit à 54 degrés, variation de betteraves cuites en croute de sel et pickels, pesto de coriandre, sauce soja et ail noir, pommes fondantes 29 €
Duck breast cooked at 54 degrees, variation of beets cooked in a salt and pickle crust, coriander pesto pesto, soy sauce and black garlic, melting apples
- Filet d'agneau en croute de pignons de pin, caviar d'aubergine, billes de courgettes rôties, polenta au chorizo, jus brun au Chimichurri, poudre d'olives 31 €
Lamb fillet in pine nut crust, eggplant caviar, roasted zucchini balls, polenta with chorizo, Chinchuri brown juice, olive powder
- Filet de volaille jaune basse température, morilles et champignons braisés au beurre des Fagnes, oignons confits à la noisette, sauce bouillon de volaille et vin blanc légèrement crème, pommes grenailles rôties à la graisse d'oie et thym 28 €
Low temperature yellow poultry fillet, morels and mushrooms braised in Fagne butter, hazelnut onions, poultry broth and white wine sauce, roasted potatoes in goose fat and thyme
- Ballotine de sole farcie à la sucrose et anguille fumée, mousseline de carottes et carottes rôties, hollandaise au siphon, crémeux de patates douces à l'huile d'olive 32 €
Ballotine of sole stuffed with sucrose and smoked eels, carrot mousseline and roasted carrots hollandaise sauce, creamy sweet potatoes with olive oil
- Saumon cuit à 46 degrés, bouillon de langoustines, raviole de légumes croquants, langoustine snackée, huile au wasabi 27 €
Salmon cooked at 46 degrees, langoustine broth, crispy vegetable raviole, langoustine snack, wasabi oil

DESSERTS DESSERTS

- Snickers 2.0 11 €
Snickers 2.0
- Ananas mariné au rhum brun et épices, glace au lait d'amande, croquant de coco et fruit de la passion 10 €
Pineapple marinated in brown rum and spices, almond milk ice cream, coconut and passion fruit crunch
- «Pistache & moi», croquant de pâte à sucre, glace pistache, ganache montée au chocolat blanc, kiwi gold, crumble de pistaches 12 €
«Pistachio & me», crunchy sugar paste, pistachio ice cream, white chocolate ganache, kiwi gold, pistachio crumble
- Yaourt fraicheur, pêche-ramboise, citron caviar, crumble de céréales 10 €
Fresh yogurt, peach-raspberry, lemon caviar, cereal crumble
- Tarte aux fraises façon tarte au citron déstructurée 12 €
Strawberry pie «like a lemon pie» deconstructed
- Assiette de fromages (5 sortes) 15 €
Cheese plate (5 kinds)

Au-delà de 6 personnes, veuillez à rassembler vos choix - En cas d'allergie, veuillez contacter le respon-

BULLES

Champagne

Champagne Heidsieck Monopole Silver Top Chardonnay, pinot meunier, pinot noir // Equilibré, franc, rond	65 €
Champagne Pommery brut Silver Chardonnay, pinot meunier, pinot noir // Fraicheur, finesse, élégance	115 €
Champagne Pommery brut Rosé Chardonnay, pinot meunier, pinot noir // Rondeur, fruits rouges, souple	125 €
Champagne Pommery blanc de blancs Chardonnay // Brillance exceptionnelle, finesse, élégance	130 €

VINS BLANCS

Alsace

Riesling Cattin Sauvage Riesling // Expressif, floral, frais	31 €
Pinot Gris Cattin Sauvage Pinot gris // Fumé, charnu, équilibré	31 €

Bourgogne

Saint Veran Vieilles Vignes Châteaux des Correaux Chardonnay // Puissance, agrumes, fleurs blanches	45 €
Chablis les Pargues Domaine Servin Chardonnay // Exotique, frais, rondeur	52 €
Pouilly Fuissé Château de Beauregard Chardonnay // Rondeur, fruits rouges, souple	62 €

Languedoc

Vin de France Lulu Domaine Terres Georges Vermentino, roussanne, muscat d'Alexandrie // Concentré, équilibré, acidité fraîche	30 €
Languedoc Garrigue Château de Lascaux Viognier, roussanne, marsanne, clairette, grenache blanc // Elegant, ample, longueur	32 €

Loire

Fiefs Vendéens Mareuil Fabien Murail Chenin, chardonnay // Intense, finesse, complexité	26 €
Pouilly Fumé Prélude Jonathan Didier Pabiot Sauvignon // Minéral, agrumes, végétaux	48 €
Sancerre Domaine du Carrou Sauvignon // Agrumes, structuré, rafraîchissant	52 €

Rhône

Crozes Hermitage le Martinot Domine Michelas Saint Jemms Marsanne, roussanne // Aromatique, fleurs blanches, frais	53,90 €
---	---------

Sud-Ouest

IGP Côtes de Gascogne l'été Gascon Domaine de Pellehaut Gros manseng, chardonnay // Moelleux, exotique, gourmandise	30 €
--	------

Puglia - Italie

IGT Salento Zin Produttori di Manduria Fiano // Intense, complexe, fruits blancs	32 €
---	------

Sardegna - Italie

Vermentino di Sardegna Sessantaquattro Poderi Parpinello Vermentino // Fin, élégant, agréable	40 €
--	------

VINS ROSES

Alsace

Pinot Noir Cattin Sauvage 32 €
Pinot Noir // Epicé, souplesse, tanins fondus

Languedoc

IGP Pays d'Hérault Oscar Domaine de la Dourbie 27 €
Cinsault, syrah // Rond, riche, équilibré

VINS ROUGES

Bordeaux

Médoc le Petit Lousteau 40 €
Cabernet sauvignon, merlot // Expressif, rond, doux

Château Reverdi AOC Lustrac - Medoc 47 €
Merlot, cabernet sauvignon, petit verdot // Délicat, légers tannins

Saint Emilion Grand Cru Château Vieille Tour la Rose 55 €
Merlot, cabernet franc // Elegant, fin, pourpre

Saint Estèphe l'Eclat de Tour de Pez 59 €
Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc // Intense, complexe, tannins fondus

Bourgogne

Savigny-les-Beaune aux Fourneaux Domaine Rapet 66 €
Pinot noir // Fruits rouges, charnu, belle longueur

AOC Rully La Chaponnière 69 €
Pinot noir // Terre familiale, expérience de 50 années du terroir

Languedoc

Minervois Quintessence Domaine Terres Georges 37 €
Syrah, grenache // Capiteux, épicé, tannins doux

Faugères Magnoux Domaine Saint Antonin 49 €
Mourvèdre, grenache // Fin, riche, harmonieux

Loire

Bourgueil Vieilles Vignes Domaine de la Chanteleuserie 32 €
Cabernet franc // Sensuel, frais, savoureux

Chinon tradition Domaine Pierre Sourdis 35 €
Cabernet franc // Complexe, fruits mûrs

Saumur Champigny l'Île Quatre Sous Château Yvonne 39 €
Cabernet franc // Fruité, frais, pointe minérale

AOC Menetou Salon rouge «Les Athlètes du vin» 47 €
Pinot noir // Cerises, griottes, boisé

Rhône

Sélection de vieilles vignes, la Vinsobraise AOC Côtes-du-Rhône 32 €
Grenache, syrah // Subtil mélange de cépages

Crozes Hermitage Signature Domaine Michelas Sainy Jemms 41 €
Syrah // Rubis, aromatique, fruits rouges

Vacqueyras la Grangelière Pierre Amadieu 46 €
Grenache noir, syrah // Rondeur, ampleur, puissant

Côtes du Rhône Villages Terre d'Argile Domaine de la Janasse 51 €
Grenache, syrah, mourvèdre, carignan // Dense, charnu, profond

AOC Chateauneuf-du-pape Maison Perrin 75 €
Grenache, syrah // Rubis, poivré, vanillé

Savoie

Savoie Mondeuse Saint Jean de la Porte Domaine Ravier 37 €
Mondeuse // Fumé, épicé, champêtre

Umbria - Italie

Montefalco rosso Perticaia 46 €
Sangiovese, sagrantino, colorino // Ample, frais, légers tannins