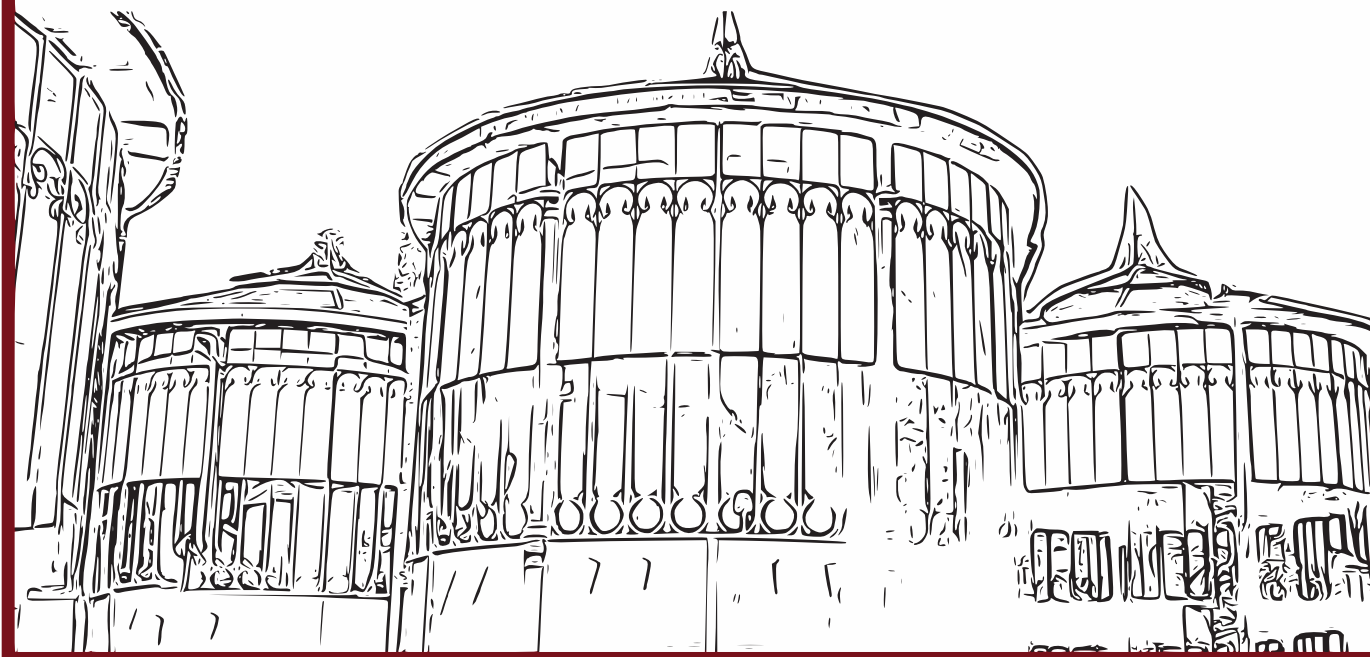


LE TONNELET

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 XVII^e 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

Rosé	5,60 €
Blanc	5,60 €
Rouge	5,60 €
Blanc Moelleux	5,60 €

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	8,50 €
Martini rouge - blanc	5,30 €
Campari	5,10 €
Safari	5,20 €
Malibu	5,20 €
Batida coco	5,20 €
Pisang	4,90 €
Pinneau	5,20 €
Porto rouge - blanc	5,20 €
Picon vin blanc	6,20 €
Picon vin blanc grenadine	6,40 €
Ricard	4,20 €
Kir	6,10 €
Kir royal	8,90 €
Apérol Spritz	8,90 €
Supplément soft	2,40 €

Apéritifs sans alcool

Aperitives N/A

Pisang	4,90 €
Campari bitter	4,90 €
Amaretto	5,60 €
Martini rouge Vibrante	5,30 €
Martini blanc Floreale	5,30 €
Gin Sir Chill 0,0°	9,50 €
Supplément Tonic premium	2,90 €

Gins

Gins

Bombay Sapphire	8,00 €
Darley's	8,50 €
Botanist	8,50 €
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 €

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	6,20 €
J&B	6,20 €
William Lawson's	6,40 €
Jack Daniel's	6,40 €
Mint 69 Menthe verte	5,20 €
Vodka Eristoff Blanche - Rouge	4,80 €
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 DE LA SOURCE - 45 €

Par tablée complète - choix libre // For the whole party - free to pick any combination

ENTRÉES STARTERS

«Comme un Carpaccio» Ballotine de canard, condiment de grillotes, oignons rouges, miel, gel de fruits rouges, glace cerise
- «Like a Carpaccio» Ballotine of duck, Morello cherry condiment, red onions, honey, red fruit gel, cherry ice cream

Filet de sébaste rôti au beurre, émulsion de butternut, pain grillé, tartare de Petit-Gris, moelle de veau à l'ail, fromage frais aux herbes -
Butter roasted redfish fillet, butternut emulsion, toasted bread, Petit-Gris tartar, veal marrow with garlic, fresh cheese with herbs

Vol au vent royal retravaillé - *Royal Vol au vent revisited*

PLATS MAINS

Parmentier de marcassin, jus brun au vin rouge monté au beurre, poêlée de champignons aux herbes fraîches, truffe noire, chicons fumés au foin, variation de légumes

Parmentier of marcassin, brown juice with red wine and butter, pan-fried mushrooms with fresh herbs, black truffle, smoked chicory with hay, vegetables

Filet de veau cuit basse température, brunoise de clémentine, sauce au romarin fumé, légumes confits, come de gatte à la cannelle

Fillet of veal cooked at low temperature, clementine brunoise, smoked rosemary sauce, candied vegetables, cinnamon gatte horn

Filet de bar, mousseline de légumes, légumes croquants, beurre blanc aux herbes, riz noir façon risotto

Fillet of sea bass, vegetable mousseline, crunchy vegetables, herb butter, black rice in risotto style

DESSERTS DESSERTS

Poire Belle-Hélène revisitée - *Belle-Hélène pear revisited*

Moelleux au chocolat artisanal, fruits frais, glace vanille - *Artisanal chocolate fudge, fresh fruit, vanilla ice cream*

Panna Cota de coco, lychee, tuile de coco, sorbet citron - *Coconut Panna Cotta, lychee, coconut tuile, lemon sorbet*

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 23 €
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 8 €
Vanilla or Chocolate ice cream with chocolate

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 9 €
Trio of sorbet, seasonal fruits

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

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

Crêpe: Sucre // Chocolat // Mikado // Fruits de saison, gl. vanille (+1 €) // gl. pistache, biscuits chocolat (+1 €) // Fraises, gl. vanille, meringue (+2 €)

Crepe with sugar // Crepe with chocolate // Mikado Crepe // Seasonal fruit crepe with vanilla ice cream (+1 €) // Pistachio ice cream crepe, chocolate cookies (+1 €) // Strawberry crepe, vanilla ice cream, meringue (+2 €)

ENTRÉES **STARTERS**

Fausse raviole de céleri farcie au crabe, gel de citron, mayonnaise de homard, coulis d'oseille <i>Crab-stuffed celery ravioli, lemon gel, lobster mayonnaise, sorrel coulis</i>	19 €
Tartare de boeuf, cornichons aigre doux, câpres frits, crème épaisse à la betterave, sorbet à la pomme, chips de betterave <i>Beef tartare, sweet and sour gherkins, fried capers, thick beetroot cream, apple sorbet, beetroot chips</i>	18 €
Noix de Saint Jacques snackées, éfiloché de lard Porc Du Roc cuit basse température, crémeux de choux de Bruxelles légèrement moutardé, bouillon de crustacés, caviar de moutarde <i>Snacked scallops, shredded bacon Du Roc pork cooked at low temperature, creamy Brussels sprouts with a hint of mustard, shellfish broth, mustard caviar</i>	22 €
Tarte Tatin au butternut, oignons confits, pickels de potirons et oignons rouges, émulsion au cafïn et thym, crumble de courge <i>Butternut tart Tatin, candied onions, pumpkin and red onion pickles, cafïn and thyme emulsion, pumpkin crumble</i>	16 €
Foie Gras artisanal, caramel de poire, vanille, piment d'espelette, réglisse, gel de poire, confit d'échalotte aux épices et Porto blanc, pain brioché maison <i>Homemade Foie Gras, pear caramel, vanilla, Espelette pepper, liquorice, pear gel, shallot confit with spices and white Porto, home-made brioche bread</i>	21 €
Filet de faisand, praliné de châtaignes et noisettes, crémeux de topinambour, condiment de figes et échalottes, crumble de noisettes <i>Pheasant fillet, chestnut and hazelnut praline, creamy Jerusalem artichoke, fig and shallot condiment, hazelnut crumble</i>	17 €

PLATS **MAINS**

Waterzoui de riz de veau braisé, billes de légumes au court bouillon, pommes de terre confites <i>Waterzooi of braised sweetbreads, vegetable balls in court-bouillon, confit potatoes</i>	35 €
Joue de veau cuit 24h, foie gras poêlé, marmelade à l'orange, légumes de saison, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive <i>Veal cheek cooked for 24 hours, pan-fried foie gras, orange marmalade, seasonal vegetables, mashed potatoes with olive oil</i>	29 €
Filet de biche en croute de Spéculoos, légumes fondants, tartare de pommes au curry doux, jus brun au Calvados, pommes paillesson artisanales <i>Fillet of doe in a Speculoos crust, melting vegetables, apple tartar with mild curry, Calvados brown juice, home-made pommes paillesson</i>	34 €
Filet de lièvre, sauce légère au wasabi et soja, légumes tombés au beurre, mousse de lard et mille-feuille de pommes de terre <i>Fillet of hare, light wasabi and soy sauce, vegetables in butter, bacon mousse and potato mille-feuille</i>	34 €
Couscous de homard, légumes croquants, bouillon légèrement corsé au safran <i>Lobster couscous, crispy vegetables, lightly spiced saffron broth</i>	45 €
Dos de cabillaud rôti, crème de panais, poire rôtie, risotto à l'encre de seiche, légumes oubliés <i>Roasted cod fillet, parsnip cream, roasted pear, squid ink risotto, forgotten vegetables</i>	30 €

DESSERTS **DESSERTS**

Baba Brest <i>Baba Brest</i>	12 €
Macaron artisanal, tapenade de clémentine, ganache montée aux 2 chocolats et café, zeste d'orange confit à l'Aperol, tuile de cacao, sorbet clémentine <i>Homemade macaroon, clementine tapenade, ganache with 2 chocolates and coffee, candied orange peel with Aperol, cocoa tuile, clementine sorbet</i>	11 €
Cheese-cake aux poires, sirop de Lacquemant artisanal, glace caramel beurre salé <i>Pear cheesecake, artisanal Lacquemant syrup, salted butter caramel ice cream</i>	10 €
Pain perdu farci à la crème pâtissière et Amaretti, fruits caramélisés, glace lait d'Amandes <i>French toast filled with pastry cream and Amaretti, caramelised fruit, almond milk ice cream</i>	11 €
Terrine au chocolat et marrons glacés, chocolat croquant, ganache montée au chocolat blanc et airelles <i>Iced chocolate and marrons, crunchy chocolate, white chocolate and cranberry ganache</i>	11 €
Yahourt fraîcheur, poires, pommes, figes, crumble de céréales, glace abricot <i>Fresh yoghurt, pears, apples, figs, cereal crumble, apricot ice cream</i>	10 €
Assiettes de Fromage (Fromagerie Straet) <i>Cheese Plate (Cheese Factory Straet)</i>	15 €

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

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 €
---	------

Sardaigna - 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 Listrac - 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