



SERVICE CONTINU

du mercredi au samedi: 9H30 - 22H15

Dimanche: 9H15 - 15H

sur place ou à emporter

Ne pas jeter sur la voie publique
flyer imprimé par www.jimprimeenfrance.fr



**Notre salle et terrasse de restaurant
vous accueille midi et soir**

y compris le dimanche midi, pensez à réserver votre table

Commandez au ☎ 09 78 81 18 98 ou en click and collect sur www.tonnerreddepoulet.fr livraison via la plateforme Uber Eat

Retrouvez toute notre actualité et nos horaires d'ouverture sur notre site
www.tonnerreddepoulet.fr



Bon appétit!



Ces tarifs s'appliquent uniquement à la vente à emporter.

RÔTISSERIE

Poulet fermier de JANZÉ (1.4 kg avant cuisson)

Demi-Poulet rôti 10.90 €

Poulet entier rôti 19.90 €

Sauces "maison" (>120ml)

Sauce moutarde à l'ancienne 2.90 €

Sauce crème aux champignons de Paris 2.90 €

Sauce cheddar 3.90 €

FORMULE: 1/4 de poulet rôti fermier de JANZÉ + 1 Accompagnement au choix + 1 Sauce au choix... 12.50 €

Menu BURGER ou Menu TENDERS AU CHOIX / 13.90 €

+ 1 cornet de frites ou pommes de terre grenailles rôties

+ 1 sauce froide au choix

Plat de 3 Tenders de poulet aux corn-flakes «maison»

Supplément 1 tender 2.90 €

Burger « du Tonnerre »

Pain artisanal, tender aux corn flakes "maison", cornichons aigre-doux, cheddar, lamelles d'oignons rouges, bacon de porc, salade, sauce barbecue.

Burger Desperado

Pain artisanal, effiloché de poulet rôti de Janzé au beurre de cacahuète et paprika, guacamole, duo de choux, carotte, salade.

Burger BRUZtik

Pain artisanal, effiloché de poulet rôti de Janzé à la crème de champignons, tomates fraîches, rösti de pomme de terre, Saint Marcellin, salade

Burger Italiano

Pain artisanal, effiloché de poulet rôti de Janzé, pécorino et pesto "maison" duo de tomates fraîches et séchées, mozzarella, roquette

Burger Chicken Run « Poulet en fuite »

Pain artisanal, steak de lentilles corail au cumin "maison", cheddar, tomates, lamelle de carottes, concombre et oignons rouges, sauce ketchup

Burger Di Manzo + 2 € en sup

Pain artisanal, duo de pesto "maison", tomates fraîches, steak haché façon bouchère pur bœuf 125 grs, boule de burrata 100 grs

Burger du mois N'hésitez pas à nous demander!

Nous vous proposons tous les mois une nouvelle recette à essayer...

BOISSONS

VIN ROUGE

37.5 CL 75 CL

Côte du Rhône A.O.P, Chapoutier - 15.90 €

Chianti D.O.C.G 9.90 € 15.90 €

VIN ROSÉ

Côte de Provence A.O.P 12.90 € 16.90 €

BIÈRE BOUTEILLE 33 cl AU CHOIX / 4 €

Duchesse Anne, Morgane BIO blonde, Blanche Hermine, Bonnets rouges, Telenn Du (blé noir).

BIÈRE Heinkel 33 cl 2.70 €

CIDRE BRUT Val de Rance 75 cl 11.00 €

Val de Rance 25 cl 3.90 €

BOISSON SOFT 33 CL AU CHOIX / 2 €

Coca cola, Coca Cola zéro, Orangea, ice tea, oasis, limonade, tourtel citron

EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE 50 CL AU CHOIX / 2 €

Bubble Tea 40 cl

(Thé vert, sirop de fraise, boba passion) 4.90 €

ACCOMPAGNEMENTS

Cornet de frites maison avec peau ~ 150 gr	3.90 €
Pommes de terre grenailles rôties aux herbes ~ 200 gr	3.90 €
Gratin de coquillettes à la mozzarella et au cheddar ~ 200 gr	3.90 €
"Mac and Cheese"	4.50 €
Ratatouille "maison" ~ 180 gr.....	3.90 €
Salade verte, tomates	2.90 €
Sauce froide au choix	1.00 €
Ketchup, Mayonnaise, Barbecue, Béarnaise, Moutarde, Sauce pimentée (Sriracha et mayonnaise).	



PLATS MIJOTES

14.90 €

Mijoté à la crème de champignons

Effiloché de poulet rôti à la crème de champignons gratiné à la mozzarella

Mijoté au curry

Effiloché de poulet rôti à la crème de curry gratiné à la mozzarella et cheddar rouge

+ 1 cornet de frites
ou pommes de terre grenailles rôties

MAXI SALADE AU CHOIX / 11.90 €

bol de 1300 ml

Assiette d'antipasti et sa focaccia au pesto

Légumes grillés et marinés, salade.

Salade Tonnerre des Gones

Effiloché de poulet rôti, croûtons, œuf mollet de plein air, copeaux de grana padano, salade verte et tomates.

Salade Cocotte

Tender de poulet aux corn flakes, rillette de poulet rôti "maison" au citron, maïs, œuf dur, salade et tomates

Salade de Chèvre chaud sur toasts

5 Toasts de crottin de chèvre, noix, pommes de terre grenailles rôties, salade et tomates

DESSERTS MAISON

GLACES ARTISANALES

Tiramisu au café.....	5.50 €
Fondant au chocolat, crème anglaise	5.20 €
Panna Cotta au coulis de fruits rouges ou caramel beurre salé.....	4.90 €
Dessert du moment.....	4.90 €
Glace BIO / Pot environ 100 ml	3.90 €
caramel beurre salé, chocolat, vanille, cacahuètes éclats, pomme du voisin, citron de Sicile, abricots du Gard, fraises du jardin	



TONNERRE DE PIZZA

"La Romaine, pâte fine"

Quatre fromages

Sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre, emmental, gorgonzola, olives

La Lyonnaise

Sauce tomate, mozzarella, effiloché de poulet rôti de Janzé, oignons rouges, œuf de plein air, olives

La Piccante

Sauce tomate pimentée, mozzarella, effiloché de poulet rôti de Janzé, poivrons, pepperoni de bœuf, Sriracha, olives

La Nonna Rita

Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, olives

L'Ippocastano

Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, boule de burrata (100 grs) au pesto "maison" roquette, olives

"Tonnerre de Poulet"

Crème fraîche, mozzarella, effiloché de poulet rôti de Janzé, pommes de terre rôties aux herbes, oignons crispy, cheddar rouge

Salmane

Crème fraîche, mozzarella, saumon mariné au citron, tomates cerises, salicornes, olives

Végétarienne

Sauce tomate, mozzarella, légumes grillés et marinés, oignons rouges, champignons, tomates cerises, olives

Al Pesto

Sauce tomate, mozzarella, pesto "maison", pécorino (fromage de brebis), roquette, olives

Tonno

Sauce tomate, mozzarella, thon à l'huile, poivrons, oignons rouges, olives

La Canadienne

Sauce tomate, mozzarella, bacon pur porc, œuf de plein air, oignons rouges, cornichons aigre-doux, tomates cerises, olives

Margherita

Sauce tomate, mozzarella, olives

Di Manzo

Sauce tomate, mozzarella, carpaccio de boeuf, pesto, copeaux de grana padano, roquette

Capra Miel

Sauce tomate, mozzarella, crottin de chèvre, miel, noix et olives

Calzone (chausson)

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf de plein air

La Napolitaine

Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres et olives

Supplément: 2.90 € par ingrédient
Boule de Burrata (100 grs) ou saumon= 4.90 €
crottin de chèvre = 3.90 €