

VINS AU VERRE

PROVENCE

Domaine de Triennes - IGP méditerranée rouge 5.50 €

VIN DE PAYS DU VAR

Le p'tit Ramatuelle « Bruni Latil fille & gendre » blanc 5.00 €

Le p'tit Ramatuelle « Bruni Latil fille & gendre » rosé 5.00 €

BOURGOGNE

Chablis « Domaine Barat » blanc 8.00 €

Pinot Noir « Domaine Fabien Coche » rouge 7.80 €

BORDEAUX

Sauternes « Raimond Lafon » blanc 9.00 €

BORDEAUX SUPÉRIEUR

Château Machorre « La Villa » rouge 8.00 €

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône, Famille Perrin « Nature » rouge 6.00 €

BOISSONS FRAÎCHES

EAUX MINÉRALES

Perrier	33 cl	4.50 €		
Evian	33 cl	3.50 €	50 cl	4.50 €
Badoit			50 cl	4.50 €
San Pellegrino			50 cl	4.50 €
Châteldon				75 cl 6.00 €

SODAS & JUS DE FRUITS

Coca-Cola	33 cl	4.50 €	Limonade artisanale	25 cl	4.50 €
Orangina	25 cl	4.50 €	Diabolo	25 cl	4.50 €
Schweppes Tonic	25 cl	4.50 €	Sirop à l'eau	25 cl	3.00 €
Schweppes agrumes	25 cl	4.50 €			
Jus de fruits	25 cl	4.50 €			

pomme, orange, abricots, tomate...

Spécialité du Tilleul «CREMENTINE»

eau gazeuse + jus de fruits 25 cl 5.00 €

BIERES & AUTRES

Heineken	33 cl	4.80 €	Corona	33 cl	4.80 €
Kronenburg 1664	33 cl	4.80 €	Buckler (sans alcool)	33 cl	4.80 €
Verre de Cidre	15 cl	4.50 €	Kir	10 cl	6.00 €
Coupe de Champagne		11.00 €	Kir Royal	10 cl	12.00 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
TOUT REGLEMENT DOIT FAIRE OBJET D'UNE NOTE

RESTAURANT *Le Tilleul*



BIENVENUE & BON APPÉTIT

welcome & enjoy

ENTRÉES

Gaspacho Andalou, billes de mozzarella & légumes croquants
Andalusian Gazpacho, pieces of mozzarella cheese & crispy vegetables
14.00 €

Fraîcheur d'été - melon, pastèque & crevettes roses
Summer salad, melon, watermelon & shrimps
17.00 €

La Salade Niçoise revisitée thon snacké mi-cuit aux épices douces, oeuf poché
The Niçoise salad in a different way semi-cooked tuna, sweet spices & poached egg
18.50 €

**Foie gras de canard cuit « au torchon »,
chutney de fruits du moment, pastilla figue/abricot**
Home-made foie gras, chutney of seasonal fruits, fig/apricot pastilla
21.00 €

PLATS

Tarte à la courgette & Ricotta, salade de jeunes pousses *
Warm zucchini tart with Ricotta cheese & young shoots salad
14.00 €

Club Sandwich – poulet, mayonnaise, tomates, Emmental *
Club sandwich with chicken, tomatoes, mayonnaise, Emmental cheese
15.00 €

Raviolis frais Ricotta, tomates/basilic
Fresh raviolis with Ricotta cheese, tomatoes & basil
16.00 €

Lasagne aux légumes de Provence, Ricotta & basilic et sa petite salade verte
Lasagne with Provençal vegetables, Ricotta cheese & basil, green salad
17.50 €

Penne Rigate au pistou, tomates & Burratina
Penne Rigate pasta with pistou, tomatoes & Burratina cheese
16.00 €

Linguini aux Vongole
Linguini with vongole
18.00 €

VIANDES

Tartare de bœuf préparé par nos soins, frites & salade
Raw beef tartar prepared by our Chef with French fried potatoes & salad
19.00 €

Suprême de poulet fermier, purée de pommes de terre & courgettes trompettes
Farmers chicken supreme, mashed potatoes & "Trompettes" zucchini
24.00 €

**Belle Entrecôte « Angus Ecosse » à la Plancha,
pommes de terre écrasées aux olives Taggiasches**
Beef lightly seared, mashed potatoes with Taggiasca olives
27.00 €

POISSONS

Risotto aux courgettes & gambas à la plancha
Risotto with zucchini & gambas à la plancha
29.00 €

Filet de loup, purée de patate douce & naturelle de légumes, jus acidulé
Fillet of sea-bass, sweet potatoes & raw vegetables salad
25.00 €

FROMAGE & DESSERTS

Sélection de fromages affinés & jeunes pousses
Selection of fresh & ripened cheeses served with salad
12.00 €

Crème brûlée
Fondant au chocolat
Tartes maison
Tiramisu
Savarin au rhum
Dessert du moment
Café / Thé Gourmand
9.00 €

** Servi uniquement au déjeuner / Served only at lunchtime
Origine des viandes bovines : France & Royaume Uni / Beef origin: from France & UK*

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS / NETS & SERVICE COMPRIS
CARTE DE CRÉDIT MINIMUM 30 €