

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 €

Produit BIO – Commerce équitable

ChariTea 33 cl 4.80 €

Thé glacé vert ou rouge Roiboos

LemonAID 33 cl 4.80 €

Limonade fruit de la passion ou citron vert

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 RÉGLEMENT DOIT FAIRE OBJET D'UNE NOTE

RESTAURANT *Le Tilleul*



BIENVENUE & BON APPÉTIT

welcome & enjoy

ENTRÉES

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

22.00 €

PLATS

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 €

Tartare de bœuf préparé par nos soins, frites & salade

Raw beef tartar prepared by our Chef with French fried potatoes & salad

19.00 €

Belle Entrecôte « Angus Ecosse » à la Plancha, pommes de terre écrasées aux olives Taggiasches

Beef lightly seared, mashed potatoes with Taggiasca olives

27.00 €

FROMAGE & DESSERTS

Sélection de fromages affinés & jeunes pousses

Selection of fresh & ripened cheeses served with salad

12.00 €

Crème brûlée

The traditional « crème brûlée »

Fondant au chocolat

Luke warm french chocolate cake

Tartes maison

Home made tarts

Tiramisu classique ou aux fruits

Tiramisu classic or with fruits

Savarin au rhum

A ring shaped cake soaked
in sweet rum-flavored syrup

Dessert du moment

Dessert of the moment

Café / Thé Gourmand

Coffee or tea with its
typical french « petit fours »

Prix des desserts 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 €

