

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 Colbois » blanc 8.00 €

Pinot Noir « Domaine de Mauperthuis » Grande Réserve 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 €

Evian / Badoit / San Pellegrino 50 cl 4.50 €

Evian / Badoit / San Pellegrino 100 cl 6.00 €

Châteldon 75 cl 6.00 €

SODAS & JUS DE FRUITS

Coca-Cola 33 cl 4.50 €

Orangina 25 cl 4.50 €

Schweppes Tonic 25 cl 4.50 €

Schweppes agrumes 25 cl 4.50 €

Jus de fruits PAGO 20 cl 4.50 €

pomme, orange, abricots, tomate....

Spécialité du Tilleul «CREMENTINE »

eau gazeuse + jus de fruits 25 cl 5.00 €

Limonade ELIXIA 33 cl 4.50 €

Diabolo ELIXIA 33 cl 4.90 €

Sirop à l'eau 25 cl 3.00 €

Produit BIO – commerce équitable

ChariTea 33 cl 4.90 €

Thé glacé vert ou rouge Roiboos

LemonAID 33 cl 4.90 €

Limonade fruit de la passion ou citron vert

BIERES & AUTRES

Heineken 33 cl 4.80 €

Kronenbourg 1664 33 cl 4.80 €

Verre de Cidre 15 cl 4.50 €

Coupe de Champagne 11.00 €

Corona 33 cl 4.80 €

1664(sans alcool) 33 cl 4.80 €

Kir 10 cl 6.00 €

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

Le Traditionnel melon & jambon de Parme 14 €
Traditional melon & raw Parma ham

Croustillants de chèvre chaud en salade, figues/noix & vinaigrette au miel 14 €
Crispy goat cheese salad, figs/nuts & honey dressing

Rosace de tomates, Burratina & pulpe de basilic..... 14 €
Sliced tomatoes, Burratina cheese & basil pulp

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

Foie gras de canard cuit « au torchon », chutney de fruits du moment, pastilla figue/abricot 22 €
Home-made foie gras, chutney of seasonal fruits, fig/apricot pastille

PLATS

Club Sandwich – poulet, mayonnaise, tomates, Emmental * 15 €
Club sandwich with chicken, tomatoes, mayonnaise, Emmental cheese

Raviolis frais Ricotta, tomates/basilica, copeaux de parmesan 16 €
Fresh raviolis with Ricotta cheese, tomatoes & basil

Pâtes « Rigatoni Rigate », Burratina, tomates fraîches & pistou 17 €
« Rigatoni Rigate » Pasta, fresh tomatoes & pistou

Linguini aux Vongole 19 €
Linguini with clams

Lasagne aux légumes de Provence, Ricotta & basilic et salade verte 18.50 €
Lasagne with Provençal vegetables, Ricotta cheese & basil, green salad

Tartare de bœuf préparé par nos soins, frites & salade 19 €
Raw beef tartar prepared by our Chef with French fried potatoes & salad

*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 €

Cœur de Rumsteak « Angus Ecosse » aux 5 baies, Grenailles rôties & tomates séchées 24 €
Piece of « Angus » Rumsteak & five pepper corn sauce, roasted Grenailles potatoes & preserved tomatoes

Noix d'Entrecôte « Angus Ecosse » à la Plancha, pommes de terre écrasées aux olives Taggiasches 32 €
Beef lightly seared, mashed potatoes with Taggiasca olives

Filet de Daurade, courgettes du Pays, tomates confites & sauce vierge 25 €
Filet of Sea Bream, local zucchini with marinated tomatoes and its "sauce vierge"

Risotto Carnaroli aux Gambas & Parmesan 29 €
Carnaroli risotto with big Prawns & Parmesan cheese

FROMAGE

Chèvre frais de M. BLAZY (Cipières) « La ferme de la Crous » fines herbes & vinaigrette au miel, baguettine toastée 10 €
Fresh goat's cheese, fine herbs, honey dressing & toast

Sélection de fromages affinés par M. METIN (Vence) 13 €
Selection of fresh & ripened cheeses served with salad

DESSERTS maison – 9 €

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 ou Thé Gourmand - Coffee or tea with its « petit fours »