

PETITE FAIM

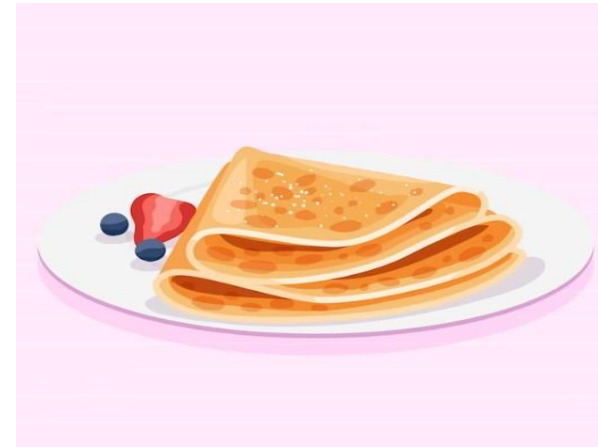
- Le croque-monsieur jambon et truffe, petite salade** 25 €
Summer truffle croque-monsieur, ham, salad
- Croustillant de chèvre chaud sur lit de salade, condiments aux figues et noix, vinaigrette au miel** 24 €
Crispy goat cheese with green salad, figs & walnuts, honey dressing
- Foie gras de la ferme de St. Orens, Condiments de saison et brioche** 29 €
Home-made foie gras, seasonal condiments & brioche
- Selection de fromages, salade** 15 €
Choice of fresh cheeses served with salad

SPÉCIAL TILLEUL



- VIN CHAUD** 6.50 €
façon Tilleul
orange, bâton cannelle, badiane
- HOT GIMBER** 6.00 €
concentré de gingembre,
orange/citron pressé,
eau chaude, badiane

CRÊPES



- | | |
|--------------------------------------|-----|
| SUCRE | 5 € |
| SUCRE / CITRON | 6 € |
| CONFITURE (fraise ou abricot) | 7 € |
| CHOCOLAT | 7 € |
| NUTELLA | 7 € |
| NUTELLA / BANANE | 8 € |
| Supplément chantilly | 1 € |

PÂTISSERIES MAISON

Présentation sur plateau

CAFÉS & CHOCOLATS

Café / Noisette	3.20 €
Cappuccino, Café Crème	5.00 €
Latte Macchiato	5.00 €
Chocolat chaud	5.00 €
Café Viennois, chocolat viennois	5.50 €



THÉS „MARIAGE FRÈRES“

Grande sélection de thés & tisanes

THÉS NOIRS - 5.50 €

- French Breakfast** - Thé noir riche et équilibré
- Earl Grey Impérial** - Thé noir Darjeeling à la Bergamotte
- Darjeeling Himalaya** - Grand thé noir de l'après-midi
- Marco Polo** - Illustre thé noir, goût fruité



THÉS VERTS - 5.50 €

- Fuji Yama** - Thé vert brillant & tonique
- Casablanca** - Thé vert menthe
- Thé à l'Opéra** - Thé vert fruité & vanillé

THÉS ROUGES (sans théine) & INFUSIONS- 5.50 €

- Rouges Bourbon OU Métis** - Rooibos Vanillé OU Fruité
- Verbena Citroedora** - Verveine Odorante bio
- Tilia Argenta** - Tilleul Argenté bio
- Chamomilla** - Camomille Sauvage bio
- Menthe Piperita** - Menthe Poivrée bio
- Dream Tea** - Huit plantes organiques relaxantes & apaisantes

PETITE CARTE

SALON DE THÉ

RESTAURANT
Le Tilleul