

LE FROMAGE

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Sélection de fromages                     | 15 |
| Choice of fresh cheeses served with salad |    |

DESSERTS MAISON

|                        |                                         |    |
|------------------------|-----------------------------------------|----|
| Crème brûlée           | Traditional « Crème brûlée »            | 14 |
| Tiramisu classique     | Classic tiramisu                        | 14 |
| Fondant au chocolat    | Lukewarm French chocolate cake          | 14 |
| Tarte citron meringuée | Lemon tart & its meringue               | 14 |
| Tarte fine aux pommes  | Apple tart                              | 14 |
| Baba au rhum           | Cake soaked in sweet rum-flavored syrup | 14 |
| Dessert du jour        | Dessert of the day                      | 14 |
| Café ou Thé gourmand   | Coffee or tea with « petits fours »     | 14 |

RESTAURANT  
*Le Tilleul*

WWW.RESTAURANT-LETILLEUL.COM

RESTAURANT  
*Le Tilleul*

PLACE DU TILLEUL – 06570 SAINT PAUL DE VENCE  
OUVERT TOUS LES JOURS midi & soir / OPEN EVERY DAY for lunch & dinner

| LES INCONTOURNABLES                                                                                                          |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>CALAMARS FRITS, sauce tartare</b><br>Fried calamari, tartar sauce                                                         | 25 |
| <b>LE CROQUE SIGNATURE jambon blanc à la Truffe et Comté affiné</b><br>The Signature Croque with truffled ham & Comté cheese | 25 |

ENTRÉES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>VELOUTÉ DE BUTTERNUT, œuf parfait, champignons des bois, croûtons en persillade et jus de veau</b><br>Butternut squash velouté, low cooked egg, mushrooms, parsley croutons, gravy sauce                                                                                             | 24 |
| <b>LA SALADE NICOISE « façon Tilleul », thon mi-cuit snacké, anchois, poivron, artichaut, céleri, concombre, oignon rouge, olives, tomate, oeuf poché</b><br>Our Niçoise salad with semi-cooked tuna, anchovy, bell peppers, artichoke, cucumber, onion, tomatoes, celery & poached egg | 26 |
| <b>CROUSTILLANT DE CHÈVRE CHAUD</b> <b>salade croquante, condiments pommes rôties et noix, vinaigrette au miel et cidre</b><br>Crispy goat cheese with crispy green salad, apple, figs & walnuts, honey and cider dressing                                                              | 24 |
| <b>CEVICHE DE LOUP, citron vert, grenade, avocat, ananas, oignon rouge, carottes</b><br>Sea bass ceviche, lime, pomegranate, avocado, pineapple, red onion, carrot                                                                                                                      | 26 |
| <b>FOIE GRAS de la Ferme St. Orens, condiments de saison &amp; brioche</b><br>Home-made foie gras, seasonal condiments & brioche                                                                                                                                                        | 29 |

Une information sur les allergènes pouvant éventuellement être contenu dans nos plats est disponible sur simple demande de votre part.

TOUT RÈGLEMENT DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE NOTE  
TOUS LES PRIX SONT EN EUROS NETS/SERVICE COMPRIS - CARTE DE CRÉDIT MINIMUM 30 €

PÂTES & RISOTTO

|                                                                                                                                                                                             |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>RAVIOLIS À LA RICOTTA ET BASILIC, fabrication artisanale sauce tomate maison, piment d’Espelette</b><br>Hand-made raviolis with ricotta cheese and basil, tomatoe sauce, Espelette chili | 26 |
| <b>RAVIOLIS NICOIS fabrication artisanale, sauce daube</b><br>Hand-made beef raviolis with beef stew sauce                                                                                  | 26 |
| <b>LINGUINE A LA VONGOLLE et piment d’Espelette</b><br>Linguine with clams & Espelette chili                                                                                                | 31 |
| <b>RISOTTO CARNAROLI AUX GAMBAS, tomates confites et cebettes, emulsion crustacés</b><br>Risotto with king prawns, confit tomato & spring onions, crustacean emulsion                       | 36 |

VIANDES & POISSONS

|                                                                                                                                                                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>TARTARE DE BOEUF préparé par nos soins, frites &amp; salade</b><br>Raw beef tartar made by our Chef with French fries & salad                                                                            | 27 |
| <b>SUPRÊME DE PINTADE, sauce morilles, millefeuille de pommes de terre, duo de carottes</b><br>Guinea fowl supreme, morels sauce, potatoes & carrots                                                        | 31 |
| <b>PALERON DE VEAU, sauce tartuffon, pommes de terre purée à la truffe</b><br>Confit veal chuck, truffle sauce, truffled mashed potatoes                                                                    | 34 |
| <b>MAGRET DE CANARD RÔTI, duo de patates douces au paprika, poire au vin rouge, champignon du moment</b><br>Roasted duck breast, sweet potatoes with paprika, pear with red wine, mushrooms                 | 36 |
| <b>ENTRECÔTE BLACK ANGUS, confit d’oignons, pommes de terre en persillade, légumes grillés, jus de veau</b><br>Black Angus rib-eye, parsley new potatoes with confit onion, grilled vegetables, gravy sauce | 39 |
| .....                                                                                                                                                                                                       |    |
| <b>FILET DE LOUP comme une bouillabaisse, rouille et croûtons</b><br>Sea bass filet « Bouillabaisse » style, rouille sauce & croutons                                                                       | 34 |
| <b>FILET DE DAURADE, légumes d’hiver et sauce vierge</b><br>Sea bream filet, vegetables & olive oil sauce                                                                                                   | 34 |

Carte créée par notre chef passionné Steven TRUCCO, privilégiant nos producteurs locaux.  
ORIGINE DES VIANDES BOVINES : FRANCE & ROYAUME UNI