

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	
Calamars frits, sauce tartare Fried calamari, tartar sauce	25
Le Croque Signature jambon blanc à la Truffe et Comté affiné The Signature Croque with truffled ham & Comté cheese	25

ENTRÉES

Salade d'artichauts, anchoïade, copeaux de parmesan Artichoke salad, anchovy dressing & shaved parmesan cheese	24
La Salade Niçoise « façon Tilleul », thon mi-cuit snacké, anchois, poivron, artichaut, céleri, concombre, oignon rouge, olives, tomate, oeuf poché Our Niçoise salad with semi-cooked tuna, anchovy, bell peppers, artichoke, cucumber, onion, tomatoes, celery & poached egg	26
Croustillant de chèvre chaud sur lit de salade, condiments aux figues et noix, vinaigrette au miel Crispy goat cheese with green salad, figs & walnuts, honey dressing	24
Ceviche de loup, citron vert, grenade, avocat, ananas, oignon rouge, carottes Sea bass ceviche, lime, pomegranate, avocado, pineapple, red onion, carrot	26
Assiette Fraîcheur « POKE-BOWL » quinoa, saumon, concombre, edamame, carotte, avocat, radis, tomates cerises, pamplemousse & coriandre « POKE-BOWL » quinoa, salmon, cucumber, edamame, carrots, avocado, radish, cherry tomatoes, pomelo & coriander	26
Foie gras de la Ferme St. Orens, condiments de saison & brioche 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

Raviolis fabrication artisanale à la ricotta et basilic, sauce tomate maison, piment d'Espelette Hand-made raviolis with ricotta cheese and basil, tomatoe sauce, Espelette chili	26
Raviolis Niçois fabrication artisanale, sauce daube Hand-made beef raviolis with beef stew sauce	26
Linguine alle vongole et piment d'Espelette Linguine with clams & Espelette chili	31
Risotto Carnaroli aux gambas, tomates confites et cebettes, emulsion crustacés Risotto with king prawns, confit tomato & spring onions, crustacean emulsion	36

VIANDES & POISSONS

Tartare de bœuf préparé par nos soins, frites & salade Raw beef tartar made by our Chef with French fries & salad	27
Suprême de volaille de Challans, ratatouille maison, jus au thym Poultry supreme, homemade ratatouille, thyme sauce	30
Paleron de veau, sauce tartuffon, pommes de terre purée à la truffe Confit veal chuck, truffle sauce, truffled mashed potatoes	34
Magret de canard rôti, millefeuille de pommes de terre, asperges vertes, sauce au miel Roasted duck breast, potatoes, asparagus & honey sauce	36
Entrecôte Black Angus, confit d'oignons et pommes de terre grenaille, persillade, jus de veau Black Angus rib-eye, parsley new potatoes with confit onion, gravy sauce	39
.....	
Filet de loup, artichauts à la barigoule,, ravioles ricotta citron Sea bass filet artichokes "barigoule", ricotta & lemon ravioli	34
Dos de cabillaud, pulpe de courgettes, petits pois et gnocchi à l'italienne, sauce aux agrumes Cod with mashed zucchini, green peas & gnocchi, citrus fruit sauce	34

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