

## LE FROMAGE

### Sélection de fromages

15

Choice of fresh cheeses served with salad

### DESSERTS MAISON

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

## À PARTAGER (2... 3 personnes)

<b>GUACAMOLE, vierge de légumes et pain pita</b> Guacamole with pita bread	<b>22</b>
<b>PISSALADIÈRE PROVENCALE, légumes crus et cuits</b> French onion tart - Pissaladière provençale, raw and cooked vegetables	<b>22</b>
<b>LE CROQUE SIGNATURE jambon blanc à la Truffe et Comté affiné</b> The Signature Croque with truffled ham & Comté cheese	<b>25</b>
<b>BURRATA DES POUILLES (250g), tomates et agrumes</b> Burrata to share, tomatoes & citrus fruits	<b>26</b>
<b>CALAMARS FRITS, sauce tartare</b> Fried calamari with tartar sauce	<b>26</b>

## ENTRÉES

<b>TARTARE DE SAUMON ET CREVETTES CUITES, mangue et avocat</b> Salmon tartar & shrimps, mango and avocado	<b>24</b>
<b>CROUSTILLANT DE CHÈVRE CHAUD salade croquante, condiments pommes rôties et noix, vinaigrette au miel et cidre</b> Crispy goat cheese with crispy green salad, apple, fig & walnut, honey and cider dressing	<b>24</b>
<b>LA SALADE NIÇOISE « façon Tilleul », thon mi-cuit snacké, anchois, poivron, artichaut, céleri, concombre, oignon rouge, olive, tomate, oeuf poché</b> Our Niçoise salad with semi-cooked tuna, anchovy, bell peppers, artichoke, cucumber, onion, tomato, celery & poached egg	<b>26</b>
<b>CEVICHE DE LOUP, citron vert, grenade, avocat, ananas, oignon rouge, carotte</b> Sea bass ceviche, lime, pomegranate, avocado, pineapple, red onion, carrot	<b>26</b>
<b>FOIE GRAS de la Ferme St. Orens, condiments de saison &amp; brioche</b> Home-made foie gras, seasonal condiments & brioche	<b>29</b>

## PÂTES & RISOTTO

<b>RAVIOLIS À LA RICOTTA ET BASILIC, fabrication artisanale sauce tomate maison, piment d'Espelette</b> Hand-made raviolis with ricotta cheese and basil, tomato sauce, Espelette chili	<b>26</b>
<b>RAVIOLIS NIÇOIS fabrication artisanale, sauce daube</b> Hand-made beef raviolis with beef stew sauce	<b>26</b>
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE et piment d'Espelette</b> Linguine with clams & Espelette chili	<b>34</b>
<b>RISOTTO CARNAROLI AUX GAMBAS, tomates confites et cebettes, émulsion crustacés</b> Risotto with king prawns, confit tomato & spring onion, crustacean emulsion	<b>36</b>

## VIANDES

<b>TARTARE DE BOEUF préparé par nos soins, frites &amp; salade</b> Raw beef tartar made by our Chef with French fries & salad	<b>27</b>
<b>SUPRÊME DE PINTADE, sauce morilles, millefeuille de pommes de terre, duo d'asperges</b> Guinea fowl suprem, morels sauce, potatoes & asparagus	<b>31</b>
<b>PALERON DE VEAU, sauce tartuffon, pommes de terre purée à la truffe</b> Confit veal chuck, truffle sauce, truffled mashed potatoes	<b>34</b>
<b>MAGRET DE CANARD RÔTI, petits pois à la française</b> Roasted duck breast, green peas French style	<b>36</b>
<b>ENTRECÔTE BLACK ANGUS, pommes dauphines, olive et cébette</b> Black Angus rib-eye, potatoes, olive & spring onion	<b>42</b>

## POISSONS

<b>FILET DE LOUP duo d'asperges, écrasé de pommes de terre au citron, beurre blanc</b> Sea bass filet, duo of asparagus, mashed potatoes with lemon, beurre blanc	<b>34</b>
<b>FILET DE DAURADE, duo de légumes cru et cuit, sauce vierge</b> Sea bream filet, duo of raw and cooked vegetables	<b>34</b>

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