

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

À PARTAGER

GUACAMOLE, vierge de légumes et pain pita 22
Guacamole with pita bread

LE CROQUE SIGNATURE jambon blanc à la Truffe et Comté affiné 25
The Signature Croque with truffled ham & Comté cheese

BURRATA DES POUILLES (250g), tomates, agrumes, amandes effilées 26
Burrata to share, tomatoes, citrus fruits & almonds

CALAMARS FRITS, sauce tartare 26
Fried calamari with tartar sauce

ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON ET CREVETTES CUITES, mangue et avocat 24
Salmon tartar & shrimps, mango and avocado

CROUSTILLANT DE CHÈVRE CHAUD salade croquante, condiments, figue, noix, vinaigrette au miel 24
Crispy goat cheese with crispy green salad, condiment, fig, walnut, honey dressing

ASSIETTE FRAÎCHEUR (Tomates, pastèque, melon, pêche) / Supp jambon cru 25/28
Summer plate with watermelon, melon, peach & tomatoes / extra prosciutto

LA SALADE NIÇOISE « façon Tilleul », thon mi-cuit snacké, anchois, poivron, artichaut, céleri, concombre, oignon rouge, olive, tomate, oeuf poché 26
Our Niçoise salad with semi-cooked tuna, anchovy, bell peppers, artichoke, cucumber, onion, tomato, celery & poached egg

CEVICHE DE LOUP, citron vert, grenade, avocat, ananas, oignon rouge, carotte 26
Sea bass ceviche, lime, pomegranate, avocado, pineapple, red onion, carrot

FOIE GRAS de la Ferme St. Orens, condiments de saison & brioche 29
Home-made foie gras, seasonal condiments & brioche

PÂTES & RISOTTO

RAVIOLIS À LA RICOTTA ET BASILIC, fabrication artisanale sauce tomate maison, piment d'Espelette 26
Hand-made raviolis with ricotta cheese and basil, tomato sauce, Espelette chili

RAVIOLIS NIÇOIS fabrication artisanale, sauce daube 26
Hand-made beef raviolis with beef stew sauce

LINGUINE ALLE VONGOLE et piment d'Espelette 34
Linguine with clams & Espelette chili

RISOTTO CARNAROLI AUX GAMBAS, tomates confites et cebettes, émulsion crustacés 36
Risotto with king prawns, confit tomato & spring onion, crustacean emulsion

VIANDES

TARTARE DE BOEUF préparé par nos soins, frites & salade 27
Raw beef tartar made by our Chef with French fries & salad

SUPRÊME DE PINTADE, caponata Sicilienne 31
Guinea fowl suprem, Sicilian caponata

PALERON DE VEAU, sauce tartuffon, pommes de terre purée à la truffe 34
Confit veal chuck, truffle sauce, truffled mashed potatoes

MAGRET DE CANARD RÔTI, haricots verts en persillade, pêches rôties, amandes torréfiées 36
Roasted duck breast, parsley green beans, roasted peach & grilled almonds

ENTRECÔTE BLACK ANGUS, pommes dauphines, olive et cébette 42
Black Angus rib-eye, potatoes, olive & spring onion

POISSONS

FILET DE LOUP duo d'asperges, écrasé de pommes de terre au citron, beurre blanc 34
Sea bass filet, duo of asparagus, mashed potatoes with lemon, beurre blanc

FILET DE DAURADE, duo de légumes cru et cuit, sauce vierge 34
Sea bream filet, duo of raw and cooked vegetables

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