

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 (2... 3 personnes)

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

ENTRÉES

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

PÂTES & RISOTTO

RAVIOLIS À LA RICOTTA ET BASILIC, fabrication artisanale sauce tomate maison, piment d'Espelette Hand-made raviolis with ricotta cheese and basil, tomato 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	34
RISOTTO CARNAROLI AUX GAMBAS, tomates confites et cebettes, émulsion crustacés Risotto with king prawns, confit tomato & spring onion, crustacean emulsion	36

VIANDES

TARTARE DE BOEUF préparé par nos soins, frites & salade Raw beef tartar made by our Chef with French fries & salad	27
SUPRÊME DE PINTADE, sauce morilles, millefeuille de pommes de terre, duo d'asperges Guinea fowl suprem, morels sauce, potatoes & asparagus	31
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, petits pois à la française Roasted duck breast, green peas French style	36
ENTRECÔTE BLACK ANGUS, pommes dauphines, olive et cébette Black Angus rib-eye, potatoes, olive & spring onion	42

POISSONS

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

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