



Restaurant Les Tilleuls

Notre équipe est ravie de vous proposer sa carte hivernale.

Afin de vous proposer des mets élaborés à partir de produits frais et de saison, les plats évoluent au fil des jours et des semaines, selon l'inspiration du moment.

N'hésitez pas à consulter notre équipe et le miroir !

Cette carte vous est proposée en février et mars :

du lundi au vendredi de 19h à 21h

une ardoise vous est proposée le vendredi soir

Une carte spéciale « pizzas » vous est proposée le midi et le weekend

En dehors de ces horaires une carte d'en-cas est disponible 24h/24 à la réception.



Nos Menus

Formule Duo 18 €

Entrée + Plat* OU Plat* + Dessert

Hors "incontournables"

Formule Trio 23 €

Entrée + Plat* + Dessert

Hors "incontournables"

** Vous souhaitez découvrir l'un de nos plats incontournables dans le menu ?*

C'est possible moyennant un supplément de 7 €.

Supplément frites maison ou salade verte 5 €

*Les formules sont valables le soir, * hors "incontournables"*

Menu Enfant 12 €

jusqu'à 11 ans inclus

Un plat au choix, un dessert au choix et une boisson au choix

Steak haché pur bœuf

Aiguillettes de poulet panées aux céréales

Plat du jour

1 boule de glace ou de sorbet

Fromage blanc

Compote

1 verre de sirop

1 verre de limonade



Bienvenue aux Restaurant les Tilleuls où nous vous proposons des mets à succès en toute simplicité. Installez-vous, profitez, et surtout... **Régalez-vous !**

Entrées



Velouté du moment 9 € 

Oeuf Mayo' Maison 7 € 

Terrine artisanale du Jallet 10 €
pickles et mesclun

Entrée du moment 7 € 

Plats

Plat du jour 14 €

Joue de Boeuf confite 18 € 
servie dans son jus

Fish and Chips 15 €

Pizza du moment 14 €
salade verte

Ravioles de Royan 15 €
gratinées à la crème, salade verte

Incontournables

Burger du moment 19,50 €
avec frites maison et mesclun de salade

L'étale du Boucher 19 €
accompagnement du moment

Pêche du moment 19 €
sauce vierge, accompagnement du moment

Desserts

Eclair revisité 9 € 
selon l'inspiration du moment,
avec sa boule de glace

Poire Belle Hélène 9 € 

Dessert du jour 8 €

Coeur Coulant Chocolat 9 €
boule de glace

Glaces

1 boule 3,00 €
2 boules 4,50 €
3 boules 6,00 €



Le Bar

Vin au verre 15cl



Vin au verre du Moment 5,00€

Tariquet Premières Grives 6,00€

Vin blanc moelleux

Vin au pichet

IGP Pays d'Oc Merlot



25cl



46cl

Rouge 6,00€ .. 11,00€

Rosé 6,00€ .. 11,00€

Blanc 6,00€ .. 11,80€

Les Cocktails



Le Kir Vin Blanc 5,00€ (15cl)

Cassis Cartron, Mûre Cartron ou Liqueur de Pêche de Vigne Cartron

Cocktail By Cocktalis sans alcool .. 6,00€ (20cl)

Paradise Dream – Jungle Green – Caribbean Sun – Koyo

Cocktail By Cocktalis avec alcool .. 8,50€ (20cl)

Pina Colada – Sex On The Beach – Bikini – 69 Swimming Pool – Zombie – Golden Spritz

Le Champagne



Laurent-Perrier

Champagne Brut DELAMOTTE

La ½ bouteille 28,00€

Champagne Brut DE CASTELLANE 75 CL

La Bouteille 75 cl 47,00€

Ou plutôt une bière ?

Bière artisanale Brasserie de la Méouge en bouteille..... 6,00 € (33cl)

Triple "T" 6,8% - IPA "M" 6,8% - "B" Blanche 5,1%, IPA "P" 6,1%, NEIPA "N" légère 4,5 %- IPA "A" 5.1%-Irish 6%

les propositions peuvent varier selon les saisons

Bière artisanale Brasserie de la Méouge pression 25cl / 50cl 4,50€ / 6,80 €

Pression Kronenbourg "1664" 25cl / 50cl 4,00€ / 6,20 €

Pression Affligem 25cl / 50cl 4,20 € / 6,50 €

Bières bouteilles 33 cl 6,00 € (33cl)

Pietra Rossa, Desperados, 1664, 1664 sans alcool, la Bête Long Neck,

La Bête Blonde, Brooklyn Defender IPA, Grimbergen Blonde, blanche, rouge, ambrée

Monaco 25cl / 50cl - bière 1664 + limonade + sirop de grenadine 4,50 € / 6,70 €

Panaché 25cl / 50cl - bière 1664 + limonade 4,50€ / 6,70 €

Supplément Picon ou sirop 0,90 €

Supplément sirop 0,50 €

DEMANDEZ CONSEILS ET INFORMATIONS À NOS SERVEURS

NETS TTC – SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Le Bar

Les boissons fraîches



Vittel ou San Pellegrino 50cl	4,00€
Vittel ou San Pellegrino 1L	5,00€
Perrier 33cl	4,00€
Orangina 25cl	4,00€
Fanta orange 25cl	4,00€
Coca-cola, Coca-cola sans sucre 33cl	4,00€
Schweppes Indian Tonic ou agrumes 25cl ...	4,00€
Jus de fruits ou nectar Granini 25cl	4,00€
Jus de tomate, pomme, orange, multifruit, Nectar d'abricot, d'ananas, pamplemousse, fraise, leetche	
FuzzTea Pêche 25cl	4,00€
Sprite 25cl	3,00€
Sirop à l'eau Monin	2,20€
Menthe, Grenadine, Citron, Fraise, Orgeat, menthe glaciale, pomme verte, violette, pêche	

Nos apéritifs et digestifs 4cl

Whisky Aberlour 10 ans Forest 4cl Reserve single Malt	7,00€
Porto rouge Graham's Fine Tawny 4cl	5,00€
Martini Rosso ou Bianco 5cl	5,00€
Rhum Blanc Havana Club 3 ans d'âges 4cl	6,20€
Calvados Drouin, 5 ans d'âge 4cl	7,00€
Cognac Courvoisier VSOP 4cl	7,00€

Les boissons chaudes

Café Espresso	2,00€
Café Décaféiné	2,00€
Double Espresso	4,00€
Café au lait	3,20€
Boisson chocolatée Cémoi	3,20€
Thé Palais des Thés	3,00€
Infusion Palais des Thés	3,00€
Capuccino	3,50€

A emporter +0,20 €

Whisky J & B rare 4cl	6,00€
Ricard ou Pastis 2cl	4,00€
Gin Gibson's 4cl	7,00€
Vodka Absolut 4cl	7,00€
Campari 4cl	6,20€
Get 27 4cl	7,00€
Baileys Irish Cream 4cl	7,00€
Génépi 4cl	7,00€

DEMANDEZ CONSEILS ET INFORMATIONS À NOS SERVEURS

NETS TTC – SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



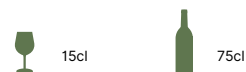
Le Bar

Les Vins Blancs



Maison Castel, Grande Réserve	5,00€		19,00€
Chardonnay IGP Pays d'Oc / Une palette aromatique de fruits tropicaux			
Château de l'Hyvernière	6,00€		22,50€
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie - Un fruit croquant avec une belle souplesse			
Les Abeilles Jean-Luc Colombo	7,50€		32,00€
AOP Côtes du Rhône - Un vin plein de vie, un bouquet de fleurs blanches à savourer			

Les Vins Rouges



Château de Malbec	6,50€		22,00€
AOP Bordeaux - Structuré, puissant, avec une belle longueur en bouche et un fruit éclatant			
K Rouge Clos de Gaud	5,20€		21,00€
AOC Ventoux - Fruité avec une belle souplesse & une note d'épices en fin de bouche			
Château Beauséjour	8,00€		35,00€
AOP Puisseguin Saint Emilion, Un nez fruité et pur, une entrée en bouche veloutée			
Les Jarlotiers BIO St Cécile Les Vignes	6,00€		25,00€
AOP Côte du Rhône Village - Des arômes puissants de fruits rouges et noirs mûrs			
Domaine Olivier	6,50€		28,00€
AOP Saint Nicolas de Bourgueil - Un vin rond, aux arômes de fruits rouges			
Bouchard Aîné & Fils	5,50€		24,00€
Pinot Noir - Un bouquet fin et subtil porté par des arômes de petits fruits noirs			

Les Vins Rosés



K rosé Clos de Gaud	5,20€		21,00€
AOC Ventoux / Très fruité avec une petite pointe d'acidité, léger goût d'abricot			
360 de Cavalier	6,00€		27,00€
AOP Côtes de Provence - Le nez a un joli éclat sur la poire et le citronnier en fleur			

DEMANDEZ CONSEILS ET INFORMATIONS À NOS SERVEURS

NETS TTC – SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION