



Restaurant Les Tilleuls

Notre équipe est ravie de vous proposer sa carte du moment.
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 tableau !

Cette carte vous est proposée à partir du 7 mai 2026 :
du lundi au jeudi de 19h à 21h
le vendredi et les jours fériés de 19h à 21h, une ardoise vous est proposée

Une carte spéciale « pizzas » et en cas vous est proposée lorsque le restaurant est fermé,
en journée et la nuit.

nos menus

Formule Duo • 19 €

Entrée + Plat* OU Plat* + Dessert

Hors "incontournables"

Formule Trio • 24 €

Entrée + Plat* + Dessert

Hors "incontournables"

Supplément frites maison ou salade verte 5 €

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

*Vous souhaitez découvrir l'un de nos
plats incontournables dans le menu ?
C'est possible moyennant un
supplément de 7 €.*

Menu Enfant • 12 €

jusqu'à 11 ans inclus

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

Steak haché pur boeuf

OU Aiguillettes de poulet panées aux céréales

OU Plat du jour

1 boule de glace ou de sorbet

OU Fromage blanc

OU Compote

1 verre de sirop

OU 1 verre de limonade



Vin au verre - 15cl

Vin du moment	5,00€
Tariquet Premières Grives	6,00€
Vin moelleux	

Vin au pichet



IGP Pays d'Oc Merlot	
Rouge, Rosé ou Blanc	6,00€ 11,00€

Champagne

Brut Delamotte 37.5cl	28,00€
Brut De Castellane 75cl	47,00€

Bières

Bière artisanale Brasserie de la Méouge en bouteille 33cl	6,00€
<i>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</i>	
Bière artisanale Brasserie de la Méouge pression 25cl / 50cl	4,50€/6,80€
Kronenbourg "1664" 25cl / 50cl en pression	4,00€/6,20€
Bière bouteilles 33 cl	6,00€
Pietra Rossa, 1664 sans alcool 0%, Desperados, La Bête Blonde 8%, Brooklyn Brewery Defender IPA, Grimbergen Blonde, Rouge	
Monaco 25cl / 50cl - 1664 bière + limonade + sirop grenadine Monin	4,50€ / 6,70€
Panaché 25cl / 50cl -1664 bière + limonade	4,50€ / 6,70€
Supplément Picon	0,90€
Supplément sirop Monin	0,50€

nos cocktails, apéritifs & digestifs

Apérol Spritz 15 cl	9,00€	Whisky Aberlour 10 ans Forest 4cl	8,90€
Spritz St Germain 15 cl	9,00€	Reserve single Malt 40°	
Martini Royal Rosé ou Blanc 12 cl	9,00€	Whisky J & B rare 4cl	7,00€
<i>Martini blanc ou rosé, prosecco</i>		Four Roses bourbon 4cl	6,00€
Kir Royal 12 cl	10,00€	Ricard ou Pastis 51 2cl	4,00€
<i>Champagne et crème de fruits au choix</i>		Gin Gibson's 4cl	7,00€
Campari 4cl	5,00€	Vodka Absolut 4cl	6,00€
Porto rouge Graham's Fine Tawny 4cl	6,00€	Get 27 4cl	6,00€
Martini Rosso ou Bianco 5cl	6,00€	Baileys Irish Cream 4cl	6,00€
Rhum Blanc Havana Club 3 ans d'âges 4cl	7,70€	Génépi 4cl	7,00€
Calvados Drouin, 5 ans d'âge 4cl	7,70€		



Demandez conseils et informations à nos serveurs

NETS TTC – SERVICE COMPRIS

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Entrées



Terrine artisanale du Jallet, pickles pain grillé et salade verte · 9,00€



Oeuf Parfait de saison · 9,00€

servi comme une salade, vinaigrette du moment, éclats de noisettes grillées



Croustillant de fromage de chèvre de la vallée du Jabron · 10,50€

accompagné de sa salade verte et ses légumes croquants, crème de balsamique réduite



Mousse de betteraves rouges et ricotta, aux noix torréfiées · 8,00€

Entrée du moment · 9,00€

Plats

Fish and chips mayonnaise et frites maison · 15,00€



Choux fleur braisé au beurre de noisette
et crème fumé · 16,00€

Le gratin de l'Alpin · 16,50€

Crozet au poulet fermier, légumes de saison et
tomme de nos montagnes

Disponible en version Végétarienne



La salade du Champsaur · 16,00€

Tourtons croustillants, sauté de lardons fumés,
légumes croquants et salade verte

Disponible en version végétarienne



Plat du moment · 15,00€

les incontournables

Le Burger des Tilleuls · 19,50€

Bœuf 150 gr avant cuisson, bacon croustillant, sauce tartare maison, cornichons,
salade et frites maison - Disponible en **Smash burger** sur demande

L'étale du boucher · 19,50€

frites maison et accompagnement du moment

L'étale du poissonnier · 19,50€

accompagnement du moment



nos desserts



Le Diplomate de Sisteron · 8,00€



Pudding de viennoiseries, pommes des Alpes et miel de Sisteron

Gratin de fruit de saison au sablé de lavande · 9,00€

Compotée de fruit de saison recouverte d'une crème pâtissière généreuse, puis gratinée

Tiramisu revisité au Spéculoos · 9,00€

Coeur coulant, crème fouettée · 9,00€

Dessert du moment · 8,00€

Glaces ou sorbets

1 / 2 / 3 boule(s) 3,00/4,50/6,00 €

Vanille, chocolat, nougat, miel, caramel fleur de sel, café, rhum-raisons, menthe-chocolat, pistache, noix de coco, fraise, citron, pomme, argousier, poire, cassis, framboise



Nos boissons

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, multivitamins,	
Nectar d'abricot, d'ananas, pamplemousse,	
fraise, ACE, banane	
FuzzTea Pêche 25cl	4,00€
Sprite 25cl	4,00€
Sirop à l'eau Monin	2,20€
Menthe, Menthe glaciale, Fraise, Grenadine,	
Citron, Pêche, Orgeat, Violette, Pomme verte	

Les boissons chaudes

Café Espresso	2,00€
Café Décaféiné	2,00€
Double Espresso	4,00€
Café au lait	3,20€
Disponible avec boisson végétale	
Boisson chocolatée Cémoi	3,20€
Thé Palais des Thés	3,00€
Earl Grey Fleurs Bleues, Vert de Chine,	
Noir Assam Hattiali, 4 fruits rouges,	
vert menthe	
Infusion Palais des Thés	3,00€
Verveine, camomille	
Capuccino	3,50€
A emporter	+0,20 €
Pas de supplément si vous emmenez votre contenant	

Demandez conseils et informations à nos serveurs

NETS TTC – SERVICE COMPRIS

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Nos vins

Nos vins blancs

	15cl	75cl
Maison Castel, Grande Réserve - Chardonnay IGP Pays d'Oc	5,50€	19,00€
Château de l'Aubrade - AOP Bordeaux	6,50€	22,00€
K Blanc Clos de Garaud - AOC Ventoux	5,20€	21,00€

Nos vins rouges

Château de Malbec - AOP Bordeaux	6,50€	22,00€
St Nicolas de Bourgueil - Domaine Olivier	6,50€	22,00€
K Rouge Clos de Garaud - AOC Ventoux	5,20€	21,00€
Les Jarlotiers BIO St Cécile Les Vignes - AOP Côte du Rhône	7,00€	25,00€
Maison Castel Grande Réserve - Pinot Noir	5,50€	19,00€

Nos vins rosés

K rosé Clos de Garaud - AOC Ventoux	5,20€	21,00€
Château Paradis EssenCiel - AOP Aix en Provence	6,50€	22,00€
Maison Castel Gris de Gris - IGP Pays d'Oc	5,50€	19,00€
Wine O'Clock IGP Méditerranée	5,20€	21,00€
Valadas Côte de Provence 2020 la 1/2 bouteille 37.50 cl12,00€		

Comment bien choisir son vin ?

Retrouvez ci-dessous tous les détails de nos vins à la carte.

LES JARLOTIERS AOP Côtes du Rhône Village Sainte Cécile ÉPICÉ & FRUITÉ



Ce vin rouge AOP Côtes du Rhône Village, certifié BIO, est issu du vignoble confidentiel de Sainte Cécile, réparti sur cinq communes. Ce terroir unique exposé aux influences du mistral, permet d'obtenir un vin rouge subtil et éclairé, marqué par la prédominance du fruit avec une belle complexité.



MOUVÉDOLE



GRONACHE



SYRAH



Auxiliary
CARRÉ D'AGNEAU
JOLIE DE PORC
ASSIETTE DE FROMAGES

LE CHÂTEAU VITICULTURE, ANALYSEUR, N.N. NORMES PORTANT LE SABLON SUR SON VIN VERTICALEMENT VIGNONNIER.

CHÂTEAU MALBEC AOP Bordeaux RICHE & PUISSANT



Nous voici à la pointe de l'entre deux mers sur l'appellation Bordeaux, là où fut introduit le cépage Malbec dans la région bordelaise.

Certifiée Terra Vitis, cette petite propriété produit propose un vin de Bordeaux traditionnel, équilibré entre le fruit et la structure tannique avec une pointe de fraîcheur au nez. La bouche est soyeuse et mûre de saveurs aromatiques de fruits noirs et rouges.



CABERNET FRANC



CABERNET SAUVIGNON

MERLOT

MAUVE



Auxiliary
CHARCUTERIE FINE
TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE
MARRET DE CANARD AU POIVRE
FROMAGES AFFINÉS

Demandez conseils et informations
à nos serveurs

NETS TTC – SERVICE COMPRIS

L'Abus d'alcool est dangereux pour la
santé, à consommer avec modération

Comment bien choisir son vin ?



MAISON CASTEL GRANDE RÉSERVE
Pinot Noir - IGP Pays d'Oc

STRUCTURÉ & FRUITÉ

Cépage à la peau fine connu pour donner des vins singuliers aux tannins légers, le Pinot Noir trouve son juste équilibre en Pays d'Oc.

Pour son Pinot Noir rouge Grande Réserve, Maison Castel a choisi les terrasses viticoles de l'arrière-pays de l'Hérault, terroir tardif au sein duquel elle sélectionne les meilleures parcelles. Caractérisé par des sols argilo-graveleux et une certaine fraîcheur, ce terroir permet d'atteindre une maturité plus précise pour donner des vins particulièrement équilibrés.





2023/24

PINOT NOIR

Assortiments
VIANDES GRILLÉES
BURGER
BOEUF BOURGUIGNON

NOUVEAU
CHÂTEAU DE L'AUBRADE
BDX Entre deux mers

FRUITÉ & GÉNÉREUX

L'appellation Entre-Deux Mers s'étend sur la région comprise entre la Garonne, la Dordogne et la limite orientale du département de la Gironde. C'est en 1973 que Jean-Pierre LOBRÉ a créé le Château de l'Aubrade.





2023/24

SAUVIGNON BL : POUR LA FRAÎCHEUR
ET LA FINESSSE, AVEC NOTES CITRINES ET PAMPLEMOUSSE

MUSCADELLE : POUR LA FINESSSE

SEMILLON : POUR LA RICHESSE EN BORDÉE

Assortiments
FRUITS DE MER
MÛTTES
SAUMON
SALADE DE LA MER

MAISON CASTEL - GRANDE RÉSERVE
Chardonnay - IGP Pays d'Oc

FRUITÉ & COMPLEXE

Un vin blanc, 100% Chardonnay, issu d'une sélection parcelle réalisée chez des partenaires certifiés Terra Vitis. Les terroirs, au climat méditerranéen et à la grande diversité de sols, lui permettent d'affirmer une personnalité forte avec une palette aromatique riche et complexe : des notes de fruits exotiques, une bouche ample et fraîche avec une finale délicatement vanillée.





2023/24

CHARDONNAY

Assortiments
APÉRITIFS
TOMATES À L'ANCHOISE ET BURRATA
SUPRÊMES DE POULET
SOLÉ MEUNIER

K blanc



IGP Vin de Pays de Vaucluse blanc 2016
100% vermentino
Visuel: jaune pâle au reflet vert clair et brillant.
Nez: arômes de fruits exotiques, ananas et mangue.
Bouche: très léger, souple avec un petit goût de citron acidulé.
Accord mets-vin: apéritif, crustacés et poissons grillés.
Vieillessement: peut vieillir 2 ans.
Vinification: Vendange mécanique éraflée, foulée de nuit pour un ramassage des raisins à basse température permettant un blanc de pressurage direct.
Débourbage naturel à froid, suivi d'une vinification d'environ 10 jours à basse température 16° pour garder un profil thiol fruité.

NOUVEAU
CHÂTEAU PARADIS "ESSENCE"
AOP Aix-en-Provence

FRAIS & FRUITÉ

Entre la montagne de la Sainte Victoire et la Luberon, les vignes du Château Paradis s'étendent sur 80 hectares en plein cœur de la Provence, à l'extrême nord de l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence, sur la commune du Puy-Sainte-Réparate.

Un profil axé sur le plaisir immédiat d'une fraîcheur intense, avec une aromatique puissante adaptée aux estivages de consommation instantanée, festives et estivales.





2023/24

**GRENACHE NOIR - SYRAH
CABERNET SAUVIGNON -
CARIGNAN**

Assortiments
SALADE ESTIVALE
TRAYERS DE PORC GRILLÉS
FRUITS CHANTILLY

NOUVEAU
MAISON CASTEL GRIS DE GRIS
IGP PAYS D'OC

FRAIS & FRUITÉ

Un vin Gris, un vin rosé presque blanc vinifié sans macération à partir de raisins « gris » à grains rouges. Le pinot gris de cette cuvée est certifiée Terra Vitis.

Un cépage singulier vinifié en gris pour obtenir un rosé frais à la robe claire et aux reflets argentés. Une bouche élégante et gourmande sur des arômes d'agrumes, de pêche et d'abricot.





2023/24

PINOT GRIS

Assortiments
PLANCHE DE CHARCUTERIE
SALADE CÉSAR
SAUMON, POKE BOWL
MOUSSE AU CHOCOLAT

K rouge



AOC Ventoux 2015
50% grenache, 30% syrah, 20% carignan
Visuel: couleur rubis profond
Nez: arômes de fruits rouges, mûre et cassis
Bouche: fruité avec belle souplesse et une petite note d'épices en fin de bouche
Accord mets-vin: viandes grillées et fromages.
Vieillessement: peut vieillir 3 ans
Vinification: vendanges mécanique éraflée puis foulée pour une meilleure extraction des couleurs, ensuite envoyée en cuve béton.
Macération et fermentations souples d'environ 15 jours à une température de 22°, permettant d'extraire des arômes de fruits rouges.
Vinification suivie d'un pressurage, d'un assemblage puis d'un repos sur lies fines avant filtration.

K rosé



AOC Ventoux 2016
40% cinsault, 60% grenache
Visuel: rosé brillant à la robe cristalline.
Nez: arômes de fruits blancs, abricot et pêche.
Bouche: très fruité avec une petite pointe d'acidité, léger goût d'abricot.
Accord mets-vin: apéritif, grillades, viandes blanches et desserts.
Vieillessement: peut vieillir 2 ans.
Vinification: Vendange mécanique éraflée, foulée de nuit pour un ramassage des raisins à basse température permettant un rosé de pressurage direct.
Débourbage naturel à froid, suivi d'une vinification d'environ 15 jours à basse température 16° pour garder une fraîcheur et un fruité optimal.

Restaurant Les Tilleuls



Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Free carafe or glass of water on request

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant

The provenance of our meats is posted in the restaurant.

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%

The weights indicated are before cooking and can vary by more or less 10%

AB Produits issus de l'agriculture biologique.

AB-labelled organic produce.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Alcohol abuse can be dangerous to your health – drink responsibly.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Allergenic products: consult information available at the restaurant reception.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée, à favoriser les achats responsables et à développer des filières d'achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing.

Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC - Prices in Euros - Incl. Tax

Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

We are serious about sustainability! This card is printed on PEFC-certified paper.



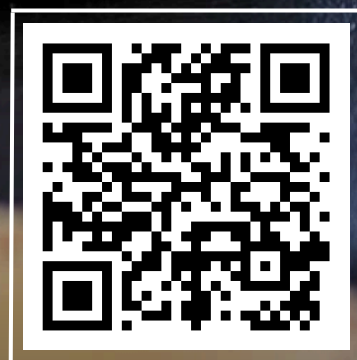


Google
Hôtel Ibis 

Récompensez
notre équipe !

Notez-nous ★★★★★ pour remercier
notre équipe et son accueil !

*Reward our team!
Rate us **5 stars** to really commend
our team and their hospitality!*



Google
Restaurant Les Tilleuls





Restaurant Les Tilleuls

Notre équipe est ravie de vous proposer sa carte du moment.
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 tableau !

Cette carte vous est proposée à partir du 7 mai 2026 :
du lundi au jeudi de 19h à 21h
le vendredi et les jours fériés de 19h à 21h, une ardoise vous est proposée

Une carte spéciale « pizzas » et en cas vous est proposée lorsque le restaurant est fermé,
en journée et la nuit.

nos menus

Formule Duo • 19 €

Entrée + Plat* OU Plat* + Dessert

Hors "incontournables"

Formule Trio • 24 €

Entrée + Plat* + Dessert

Hors "incontournables"

Supplément frites maison ou salade verte 5 €

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

*Vous souhaitez découvrir l'un de nos
plats incontournables dans le menu ?
C'est possible moyennant un
supplément de 7 €.*

Menu Enfant • 12 €

jusqu'à 11 ans inclus

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

Steak haché pur boeuf

OU Aiguillettes de poulet panées aux céréales

OU Plat du jour

1 boule de glace ou de sorbet

OU Fromage blanc

OU Compote

1 verre de sirop

OU 1 verre de limonade



Vin au verre - 15cl

Vin du moment	5,00€
Tariquet Premières Grives	6,00€
Vin moelleux	

Vin au pichet



IGP Pays d'Oc Merlot	
Rouge, Rosé ou Blanc	6,00€ 11,00€

Champagne

Brut Delamotte 37.5cl	28,00€
Brut De Castellane 75cl	47,00€

Bières

Bière artisanale Brasserie de la Méouge en bouteille 33cl	6,00€
<i>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</i>	
Bière artisanale Brasserie de la Méouge pression 25cl / 50cl	4,50€/6,80€
Kronenbourg "1664" 25cl / 50cl en pression	4,00€/6,20€
Bière bouteilles 33 cl	6,00€
Pietra Rossa, 1664 sans alcool 0%, Desperados, La Bête Blonde 8%, Brooklyn Brewery Defender IPA, Grimbergen Blonde, Rouge	
Monaco 25cl / 50cl - 1664 bière + limonade + sirop grenadine Monin	4,50€ / 6,70€
Panaché 25cl / 50cl -1664 bière + limonade	4,50€ / 6,70€
Supplément Picon	0,90€
Supplément sirop Monin	0,50€

nos cocktails, apéritifs & digestifs

Apérol Spritz 15 cl	9,00€	Whisky Aberlour 10 ans Forest 4cl	8,90€
Spritz St Germain 15 cl	9,00€	Reserve single Malt 40°	
Martini Royal Rosé ou Blanc 12 cl	9,00€	Whisky J & B rare 4cl	7,00€
<i>Martini blanc ou rosé, prosecco</i>		Four Roses bourbon 4cl	6,00€
Kir Royal 12 cl	10,00€	Ricard ou Pastis 51 2cl	4,00€
<i>Champagne et crème de fruits au choix</i>		Gin Gibson's 4cl	7,00€
Campari 4cl	5,00€	Vodka Absolut 4cl	6,00€
Porto rouge Graham's Fine Tawny 4cl	6,00€	Get 27 4cl	6,00€
Martini Rosso ou Bianco 5cl	6,00€	Baileys Irish Cream 4cl	6,00€
Rhum Blanc Havana Club 3 ans d'âges 4cl	7,70€	Génépi 4cl	7,00€
Calvados Drouin, 5 ans d'âge 4cl	7,70€		



Demandez conseils et informations à nos serveurs

NETS TTC – SERVICE COMPRIS

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Entrées



Terrine artisanale du Jallet, pickles pain grillé et salade verte · 9,00€



Oeuf Parfait de saison · 9,00€

servi comme une salade, vinaigrette du moment, éclats de noisettes grillées



Croustillant de fromage de chèvre de la vallée du Jabron · 10,50€

accompagné de sa salade verte et ses légumes croquants, crème de balsamique réduite



Mousse de betteraves rouges et ricotta, aux noix torréfiées · 8,00€

Entrée du moment · 9,00€

Plats

Fish and chips mayonnaise et frites maison · 15,00€



Choux fleur braisé au beurre de noisette
et crème fumé · 16,00€

Le gratin de l'Alpin · 16,50€

Crozet au poulet fermier, légumes de saison et
tomme de nos montagnes

Disponible en version Végétarienne



La salade du Champsaur · 16,00€

Tourtons croustillants, sauté de lardons fumés,
légumes croquants et salade verte

Disponible en version végétarienne



Plat du moment · 15,00€

les incontournables

Le Burger des Tilleuls · 19,50€

Bœuf 150 gr avant cuisson, bacon croustillant, sauce tartare maison, cornichons,
salade et frites maison - Disponible en **Smash burger** sur demande

L'étale du boucher · 19,50€

frites maison et accompagnement du moment

L'étale du poissonnier · 19,50€

accompagnement du moment



nos desserts



Le Diplomate de Sisteron · 8,00€



Pudding de viennoiseries, pommes des Alpes et miel de Sisteron

Gratin de fruit de saison au sablé de lavande · 9,00€

Compotée de fruit de saison recouverte d'une crème pâtissière généreuse, puis gratinée

Tiramisu revisité au Spéculoos · 9,00€

Coeur coulant, crème fouettée · 9,00€

Dessert du moment · 8,00€

Glaces ou sorbets

1 / 2 / 3 boule(s) 3,00/4,50/6,00 €

Vanille, chocolat, nougat, miel, caramel fleur de sel, café, rhum-raisons, menthe-chocolat, pistache, noix de coco, fraise, citron, pomme, argousier, poire, cassis, framboise



Nos boissons

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, multivitamins,	
Nectar d'abricot, d'ananas, pamplemousse,	
fraise, ACE, banane	
FuzzTea Pêche 25cl	4,00€
Sprite 25cl	4,00€
Sirop à l'eau Monin	2,20€
Menthe, Menthe glaciale, Fraise, Grenadine,	
Citron, Pêche, Orgeat, Violette, Pomme verte	

Les boissons chaudes

Café Espresso	2,00€
Café Décaféiné	2,00€
Double Espresso	4,00€
Café au lait	3,20€
Disponible avec boisson végétale	
Boisson chocolatée Cémoi	3,20€
Thé Palais des Thés	3,00€
Earl Grey Fleurs Bleues, Vert de Chine,	
Noir Assam Hattiali, 4 fruits rouges,	
vert menthe	
Infusion Palais des Thés	3,00€
Verveine, camomille	
Capuccino	3,50€
A emporter	+0,20 €
Pas de supplément si vous emmenez votre contenant	

Demandez conseils et informations à nos serveurs

NETS TTC – SERVICE COMPRIS

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Nos vins

Nos vins blancs

	15cl	75cl
Maison Castel, Grande Réserve - Chardonnay IGP Pays d'Oc	5,50€	19,00€
Château de l'Aubrade - AOP Bordeaux	6,50€	22,00€
K Blanc Clos de Garaud - AOC Ventoux	5,20€	21,00€

Nos vins rouges

Château de Malbec - AOP Bordeaux	6,50€	22,00€
St Nicolas de Bourgueil - Domaine Olivier	6,50€	22,00€
K Rouge Clos de Garaud - AOC Ventoux	5,20€	21,00€
Les Jarlotiers BIO St Cécile Les Vignes - AOP Côte du Rhône	7,00€	25,00€
Maison Castel Grande Réserve - Pinot Noir	5,50€	19,00€

Nos vins rosés

K rosé Clos de Garaud - AOC Ventoux	5,20€	21,00€
Château Paradis EssenCiel - AOP Aix en Provence	6,50€	22,00€
Maison Castel Gris de Gris - IGP Pays d'Oc	5,50€	19,00€
Wine O'Clock IGP Méditerranée	5,20€	21,00€
Valadas Côte de Provence 2020 la 1/2 bouteille 37.50 cl	12,00€	

Comment bien choisir son vin ?

Retrouvez ci-dessous tous les détails de nos vins à la carte.

LES JARLOTIERS AOP Côtes du Rhône Village Sainte Cécile ÉPICÉ & FRUITÉ



Ce vin rouge AOP Côtes du Rhône Village, certifié BIO, est issu du vignoble confidentiel de Sainte Cécile, réparti sur cinq communes. Ce terroir unique exposé aux influences du mistral, permet d'obtenir un vin rouge subtil et éclairé, marqué par la prédominance du fruit avec une belle complexité.



MOUVÉDOLE



GRONACHE



SYRAH



Avec
CARRÉ D'AGNEAU
JOLIE DE PORC
ASSIETTE DE
FROMAGES

LE CHÂTEAU VITICULTURE, ANALYSEUR, N.N. NORMES PORTANT LE SÉRIEN SUR TOUTES VENTES VITICULTURES.

CHÂTEAU MALBEC AOP Bordeaux RICHE & PUISSANT



Nous voici à la pointe de l'entre deux mers sur l'appellation Bordeaux, là où fut introduit le cépage Malbec dans la région bordelaise.

Certifiée Terra Vitis, cette petite propriété produit propose un vin de Bordeaux traditionnel, équilibré entre le fruit et la structure tannique avec une pointe de fraîcheur au nez. La bouche est soyeuse et mûre de saveurs aromatiques de fruits noirs et rouges.



CABERNET FRANC



CABERNET SAUVIGNON



Avec
CHARCUTERIE FINE
TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE
MARRET DE CANARD AU POIVRE
FROMAGES AFFINÉS

2020/21 2020/21 - 37.5cl

Demandez conseils et informations
à nos serveurs

NETS TTC – SERVICE COMPRIS

L'Abus d'alcool est dangereux pour la
santé, à consommer avec modération

Comment bien choisir son vin ?



MAISON CASTEL GRANDE RÉSERVE
Pinot Noir - IGP Pays d'Oc
STRUCTURÉ & FRUITÉ

Cépage à la peau fine connu pour donner des vins singuliers aux tannins légers, le Pinot Noir trouve son juste équilibre en Pays d'Oc.

Pour son Pinot Noir rouge Grande Réserve, Maison Castel a choisi les terrasses viticoles de l'arrière-pays de l'Hérault, terroir tardif au sein duquel elle sélectionne les meilleures parcelles. Caractérisé par des sols argilo-graveleux et une certaine fraîcheur, ce terroir permet d'atteindre une maturité plus précise pour donner des vins particulièrement équilibrés.





2023/24

PINOT NOIR

Assortiments
VIANDES GRILLÉES
BURGER
BOEUF BOURGUIGNON

NOUVEAU
CHÂTEAU DE L'AUBRADE
BDX Entre deux mers
FRUITÉ & GÉNÉREUX

L'appellation Entre-Deux Mers s'étend sur la région comprise entre la Garonne, la Dordogne et la limite orientale du département de la Gironde. C'est en 1973 que Jean-Pierre LOBRÉ a créé le Château de l'Aubrade.





2023/24

SAUVIGNON BL : POUR LA FRAÎCHEUR MARQUÉE PAR LA FRAÎCHERIE ET LA FINESSSE, AVEC NOTES CITRINES ET PAMPLEMOUSSE
MUSCADELLE : POUR LA FINESSSE MARQUÉE
SEMILLON : POUR LA FRAÎCHEUR EN BOUTEILLE

Assortiments
FRUITS DE MER
MOUTRES
SAUMON
SALADE DE LA MER

MAISON CASTEL - GRANDE RÉSERVE
Chardonnay - IGP Pays d'Oc
FRUITÉ & COMPLEXE

Un vin blanc, 100% Chardonnay, issu d'une sélection parcelle réalisée chez des partenaires certifiés Terra Vitis. Les terroirs, au climat méditerranéen et à la grande diversité de sols, lui permettent d'affirmer une personnalité forte avec une palette aromatique riche et complexe : des notes de fruits exotiques, une bouche ample et fraîche avec une finale délicatement vanillée.





2023/24

CHARDONNAY

Assortiments
APÉRITIFS
TOMATES À L'ANCHOISE ET BURRATA
SUPRÊMES DE POULET
SOLIS MEDITERRANÉEN

K blanc

IGP Vin de Pays de Vaucluse blanc 2016
100% vermentino
Visuel: jaune pâle au reflet vert clair et brillant.
Nez: arômes de fruits exotiques, ananas et mangue.
Bouche: très léger, souple avec un petit goût de citron acidulé.
Accord mets-vin: apéritif, crustacés et poissons grillés.
Vieillessement: peut vieillir 2 ans.
Vinification: Vendange mécanique éraflée, foulée de nuit pour un ramassage des raisins à basse température permettant un blanc de pressurage direct.
Débourbage naturel à froid, suivi d'une vinification d'environ 10 jours à basse température 16° pour garder un profil thiol fruité.



NOUVEAU
CHÂTEAU PARADIS "ESSENTIEL"
AOP Aix-en-Provence
FRAIS & FRUITÉ

Entre la montagne de la Sainte Victoire et la Luberon, les vignes du Château Paradis s'étendent sur 80 hectares en plein cœur de la Provence, à l'extrême nord de l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence, sur la commune du Puy-Sainte-Réparate.

Un profil axé sur le plaisir immédiat d'une fraîcheur intense, avec une aromatique puissante adaptée aux estivages de consommation instantanée, festives et estivales.





2023/24

**GRENACHE NOIR - SYRAH
CABERNET SAUVIGNON -
CARIGNAN**

Assortiments
SALADE ESTIVALE
TRAVERS DE PORC GRILLÉS
FRUITS CHANTILLY

NOUVEAU
MAISON CASTEL GRIS DE GRIS
IGP PAYS D'OC
FRAIS & FRUITÉ

Un vin Gris, un vin rosé presque blanc vinifié sans macération à partir de raisins « gris » à grains rouges. Le pinot gris de cette cuvée est certifiée Terra Vitis.

Un cépage singulier vinifié en gris pour obtenir un rosé frais à la robe claire et aux reflets argentés. Une bouche élégante et gourmande sur des arômes d'agrumes, de pêche et d'abricot.





2023/24

PINOT GRIS

Assortiments
PLANCHE DE CHARCUTERIE
SALADE CÉSAR
SAUMON, POKE BOWL
MOUSSE AU CHOCOLAT

K rouge

AOC Ventoux 2015
50% grenache, 30% syrah, 20% carignan
Visuel: couleur rubis profond
Nez: arômes de fruits rouges, mûre et cassis
Bouche: fruité avec belle souplesse et une petite note d'épices en fin de bouche
Accord mets-vin: viandes grillées et fromages.
Vieillessement: peut vieillir 3 ans
Vinification: vendanges mécanique éraflée puis foulée pour une meilleure extraction des couleurs, ensuite envoyée en cuve béton.
Macération et fermentations souples d'environ 15 jours à une température de 22°, permettant d'extraire des arômes de fruits rouges.
Vinification suivie d'un pressurage, d'un assemblage puis d'un repos sur lies fines avant filtration.



K rosé

AOC Ventoux 2016
40% cinsault, 60% grenache
Visuel: rosé brillant à la robe cristalline.
Nez: arômes de fruits blancs, abricot et pêche.
Bouche: très fruité avec une petite pointe d'acidité, léger goût d'abricot.
Accord mets-vin: apéritif, grillades, viandes blanches et desserts.
Vieillessement: peut vieillir 2 ans.
Vinification: Vendange mécanique éraflée, foulée de nuit pour un ramassage des raisins à basse température permettant un rosé de pressurage direct.
Débourbage naturel à froid, suivi d'une vinification d'environ 15 jours à basse température 16° pour garder une fraîcheur et un fruité optimal.



Restaurant Les Tilleuls



Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Free carafe or glass of water on request

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant

The provenance of our meats is posted in the restaurant.

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%

The weights indicated are before cooking and can vary by more or less 10%

AB Produits issus de l'agriculture biologique.

AB-labelled organic produce.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Alcohol abuse can be dangerous to your health – drink responsibly.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Allergenic products: consult information available at the restaurant reception.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée, à favoriser les achats responsables et à développer des filières d'achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing.

Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC - Prices in Euros - Incl. Tax

Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

We are serious about sustainability! This card is printed on PEFC-certified paper.





Google
Hôtel Ibis 

Récompensez
notre équipe !

Notez-nous ★★★★★ pour remercier
notre équipe et son accueil !

*Reward our team!
Rate us **5 stars** to really commend
our team and their hospitality!*



Google
Restaurant Les Tilleuls

