



RESTAURANT LES TILLEULS

la carte

La Cheffe **Sophie BONNARDE** est ravie de vous proposer sa carte.

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 de la Cheffe et des produits du moment.

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



Toute son équipe vous accueille **du lundi au vendredi de 19h à 21h.**

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



LE BAR

pour toutes les envies

VIN AU VERRE

- ❖ Tarquet Premières Grives 6,00€ (15cl)
Vin blanc moelleux
- ❖ Vin au verre du Moment 5,00€ (15cl)

LE CHAMPAGNE

- ❖ Champagne Pommery Brut Royal
La coupe 8,00 €
La ½ bouteille 26,00 €
La Bouteille 47,00€

LES COCKTAILS

- ❖ Le Kir Vin Blanc 4,50€ (15cl)
Cassis, Mûre ou Pêche
- ❖ Le Kir Royal 8,60€ (15cl)
Cassis, Mûre ou Pêche
- ❖ 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

OU PLUTÔT UNE BIÈRE ?

- ❖ Pression 1664
25 cl / 33 cl / 50 cl 4,00 € / 4,80 € / 6,20 €
- ❖ Pression Affligem
25 cl / 33 cl / 50 cl 4,20 € / 5,00 € / 6,50 €
- ❖ Grimbergen 5,20€ (33cl)
Blonde ou rouge
- ❖ Monaco 4,80€ (33cl)
- ❖ Panaché 4,80€ (33cl)
- ❖ Supplément Picon 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



LES MENUS *à la carte*

De lundi au vendredi :

FORMULE DUO / 18€

Entrée + plat

OU

plat + dessert

FORMULE TRIO / 21€

Entrée + plat + dessert

* hors incontournable

* supplément frites 3€

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

C'est possible moyennant un supplément de 7€.



LES ENTRÉES

pour tous les goûts

- ✔ Salade de chèvre chaud (La Gaec Le Petit Jabron), petits légumes croquants et fruits sec 9€
- ✔ Quiche selon l'inspiration de la Cheffe, mesclun de salade 7€
- ✔ Terrine de la Conserverie Artisanale du Jallet avec ses condiments 7€
- ✔ Salade de lentilles au magret fumé, pomme de terre, lard, vinaigrette au vinaigre de cidre 9€





NOS PLATS à la carte

- ❖ Salade croustillante 15€
façon César
- ❖ Rôti de porc piqué à l'ail et son jus 14€
accompagné d'une purée maison
- ❖ Pâtes de Savournon, sauce maison 16€
selon l'inspiration de la Cheffe, burrata crémeuse
- ❖ Gratin de ravioles de Royan 15€
accompagné d'une salade à l'huile de noix - Label Rouge



LES INCONTOURNABLES gourmandise garantie

- ❖ Le Burger du moment selon l'inspiration de la Cheffe, mayonnaise maison 19€
- ❖ Pièce du Boucher (environ 180gr avant cuisson), sauce du moment 19€
- ❖ Pêche du moment selon l'inspiration de la Cheffe 19€

* Accompagnement au choix : frites maison et/ou légumes de saison



FAIT MAISON



PLAT VÉGÉTARIEN



DU LOCAL

dans votre assiette

Le Moulin d'Eugénie

Le Moulin d'Eugénie à Savournon propose **des pâtes artisanales** fabriquées à base de blé tendre cultivé sur l'exploitation et transformé en pâtes et en farine au sein du laboratoire familial. Un circuit court et une production locale pour **ces pâtes fermières fabriquées au cœur des Baronnies Provençales.**



Gaec Le Petit Jabron

Le petit Jabron est **un élevage familial** de chèvres situé dans la vallée du Jabron, proche de Sisteron. Les chèvres sont menées de manière extensive et pastorale tout au long de l'année, avec **une alimentation naturelle et zéro pesticides.**

On a tous un côté chèvre... 🐐



FAIT MAISON



PLAT VÉGÉTARIEN



DU LOCAL

dans votre assiette

La Conserverie artisanale du Jallet

La conserverie artisanale du Jallet est une petite entreprise locale comme on les aime. Elle se situe à Chanousse, petit village des Hautes-Alpes. Elle propose **des charcuteries élaborées** à base de produits locaux et naturels. Pour la fabrication de ses terrines, Sylvie sélectionne des porcs fermiers **exclusivement issus de l'élevage haut-alpin.**



FAIT MAISON










PLAT VÉGÉTARIEN



NOS DESSERTS




que de la gourmandise

 Milles feuilles caramel beurre salé	8€	
 Mousse au chocolat et fève tonka	8€	
 Poire pochée Maison, coulis de fruits	7€	
 Crumble aux fruits de saison Maison, boule de glace caramel	7€	
 Coeur coulant chocolat, boule de glace vanille	9€	



NOS GLACES

pour toutes les envies

 1 boule	3€
 2 boules	4,50€
 3 boules	5,50€

Chocolat, Vanille, café, nougat, caramel, miel, pistache, menthe-chocolat, rhum raisin, fraise, citron, framboise, poire, mangue, noix de coco, pomme, argousier.



FAIT MAISON



PLAT VÉGÉTARIEN