



# 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.

