



RESTAURANT LES TILLEULS

la carte estivale

Notre Cheffe **Ophélie** 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 du moment.

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

Cette carte vous est proposée :

du lundi au jeudi de 19h à 21h

du vendredi au samedi de 19h à 21h30

Une carte spéciale « soirée pizzas » vous est proposée

le dimanche midi et soir ainsi que le lundi midi

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

RESTAURANT LES TILLEULS

la carte estivale

VIN AU VERRE 15CL



Vin au verre du Moment	5,00€
Tariquet Premières Grives	6,00€
<i>Vin blanc moelleux</i>	

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



Champagne Pommery Brut Royal	
La ½ bouteille	26,00€
La Bouteille	47,00€

OU PLUTÔT UNE BIÈRE ?

Bière artisanale Brasserie de la Méouge	6,00€ (33cl)
Triple "T" 6,8% - IPA "M" 6,8% - "B" Blanche 5,1%, IPA "P" 6,1% NEIPA "N" légère 4,5 %	
Pression 1164 25cl / 33cl / 50cl	4,00€ / 4,80€ / 6,20€
Pression Affligem 25cl / 33cl / 50cl	4,20 €/ 5,00 €/ 6,50 €
Grimbergen	5,20€ (33cl)
Blonde, rouge ou ambrée	
Monaco	4,80€ (33cl)
Panaché	4,80€ (33cl)
Supplément Picon	0,50€

RENDEZ-VOUS À LA FIN DE LA CARTE

Bièssons fraîches, bièssons chaudes,
vin à la bouteille, apéritif



DEMANDEZ CONSEILS ET INFORMATIONS À NOS SERVEURS

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

RESTAURANT LES TILLEULS

la carte estivale

LES MENUS



Formule Duo 18€

Entrée + Plat* OU Plat* + Dessert

Formule Trio 21€

Entrée + Plat* + Dessert

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

Supplément frites 4€

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



LES ENTRÉES

La petite planche du Soleil 6,00€

Velouté de saison 9,00€

Terrine de la conserverie Artisanale du Jallet avec ses condiments 7,00€

Tarte fine aux légumes de saison et salade verte 10,00€

LES PLATS

Risotto de courge au Grana Padano 15,00€

Pieds et Paquets de la Maison Giraud, pomme de terre grenailles 15,00€

Le Plat de la Cheffe 14,00€

Salade Alpinoise : tourtons des Alpes, jambon cru, oignons, mesclun de salade 15,00€

LES INCONTOURNABLES

Le burger du moment avec frites 19,00€

La pièce du boucher avec frites et salade verte, sauce du moment 19,00€

Environ 180g avant cuisson pour les pièces de boeuf 19,00€

Le filet de dorade et son accompagnement 19,00€



FAIT MAISON



PLAT VÉGÉTARIEN

DU BON & DU LOCAL

dans votre assiette



Tourtons du Champsaur

Spécialité de la vallée du Champsaur dans les Hautes-Alpes, le tourton était autrefois servi au repas de Noël. On l'appelait également "coussin du petit Jésus". Adaptés aux saisons, ces petits chaussons frits se consomment en entrée ou en dessert: Chauds, à la purée de pomme terre, au chèvre, au reblochon, aux lardons, aux épinards ou à la viande accompagnés d'une salade verte.



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**.



Les Aromates du jardin

Ici, nous avons notre propre jardin d'aromates, un petit coin de paradis où poussent basilic, thym, menthe et bien plus encore. Chaque matin, nous cueillons **ces herbes fraîches** pour les incorporer directement dans nos plats. Le résultat ? Des saveurs locales et authentiques !



FAIT MAISON



PLAT VÉGÉTARIEN

RESTAURANT LES TILLEULS

la carte estivale

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat, boule de glace vanille.....	9,00€
Tiramisu revisité au café et à la crème de Marron	9,00€ 
Trilèce au caramel	8,00€ 
Gâteau moelleux et crémeux recouvert de caramel	
Tarte poire et chocolat à la fève Tonka	9,00€ 

NOS GLACES

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

1 boule	3,00€
2 boules	4,50€
3 boules	5,50€

MENU ENFANT / 12,00€

jusqu'à 12 ans inclus

- Steak haché pur bœuf
- OU Aiguillettes de poulet pannées aux céréales
- OU Plat de la cheffe

- 1 boule de glace ou de sorbet
- OU Fromage blanc
- OU Compote

- 1 verre de sirop
- OU 1 verre de limonade



RESTAURANT LES TILLEULS

la carte estivale

LES BOISSONS FRAÎCHES



Vittel ou Sans Pellegrino 50cl	3,60€
Vittel ou Sans Pellegrino 1L	4,60€
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, nectar d'abricot, d'ananas, pamplemousse, fraise	
FuzzTea Pêche 25cl	4,00€
Sprite 25cl	3,00€
Sirop à l'eau 33cl	2,20€

LES BOISSONS CHAUDES

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

NOS APÉRITIFS ET DIGESTIFS 4CL

Whisky Aberlour 10 ans Forest Reserve single Malt	7,00€	Whisky J & B rare Ricard ou Pastis 2cl	6,00€ 3,60€
Porto rouge Graham's Fine Tawny	4,50€	Gin Gibson's	5,80€
Martini Rosso ou Bianco 5cl	4,50€	Vodka Absolut	6,20€
Rhum Blanc Havana Club 3 ans d'âges	6,20€	Campari	6,20€
Calvados Drouin, 5 ans d'âge	6,50€	Get 27	5,50€
Cognac Courvoisier VSOP	6,50€	Baileys Irish Cream	6,20€



DEMANDEZ CONSEILS ET INFORMATIONS À NOS SERVEURS

NETS TTC – SERVICE COMPRIS

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



RESTAURANT LES TILLEULS

la carte estivale

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 Garaud	4,90€ 20,00€
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 Garaud	4,90€ 20,00€
AOC Ventoux / Très fruité avec une petite pointe d'acidité, léger goût d'abricot	
Wine O Clock	4,50€ 19,00€
IGP Méditerranéen - Un vin frais et aromatique avec une très belle longueur en bouche	
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