



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€
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



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

Boissons fraîches, boissons 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 Duo18€

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€
<i>Environ 180g avant cuisson pour les pièces de boeuf</i>	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€	🏠
Trilèze au caramel	8,00€	🏠
<i>Gâteau moelleux et crémeux recouvert de caramel</i>		
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 panées 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 Pelligrino 50cl	3,60€
Vittel ou Sans Pelligrino 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 Espresso	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	6,00€
Porto rouge Graham's Fine Tawny	4,50€	Ricard ou Pastis 2cl	3,60€
Martini Rosso ou Bianco 5cl	4,50€	Gin Gibson's	5,80€
Rhum Blanc Havana Club 3 ans d'âges	6,20€	Vodka Absolut	6,20€
Calvados Drouin, 5 ans d'âge	6,50€	Campari	6,20€
Cognac Courvoisier VSOP	6,50€	Get 27	5,50€
		Baileys Irish Cream	6,20€



DEMANDEZ CONSEILS ET INFORMATIONS À NOS SERVEURS

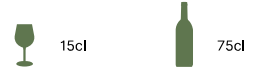
NETS TTC – SERVICE COMPRIS

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 Gaud	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 Gaud	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