



RESTAURANT LES TILLEULS

la carte

Ophélie est ravie de vous proposer sa carte hivernale.

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 !



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 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 "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

pour tous les goûts

-  Velouté de saison 8€ 
-  Panacotta salée sur une crème onctueuse aux légumes de saison maison 10€ 
-  Terrine de la Conserverie Artisanale du Jallet avec ses condiments 7€
-  Salade de lentilles et magret fumé 9€ 



FAIT MAISON



PLAT VÉGÉTARIEN



NOS PLATS à la carte

- 🌿 Velouté de saison 12€ 🏠
selon l'inspiration du moment
- 🌿 Bœuf bourguignon 15€ 🏠
accompagné de pommes grenaille rôties aux herbes
- 🌿 Rôti de porc piqué à l'ail et son jus 14€ 🏠
accompagné de purée maison
- 🌿 Pâtes de Savournon, sauce maison 16€
selon l'inspiration du moment, burrata crémeuse
- 🌿 Gratin de ravioles de Royan 15€
à la forestière - Label Rouge



LES INCONTOURNABLES gourmandise garantie

- 🌿 Le Burger du moment, mayonnaise maison 19€
- 🌿 Pièce du Boucher (environ 180gr avant cuisson), sauce du moment 19€
- 🌿 Pêche du moment 19€

* Accompagnement au choix : frites ou légumes de saison

* En supplément de 7€ dans le menu



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.**



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

	Financier à la poire maison, coulis caramel	8€	
	Mousse chocolat fève tonka maison	9€	
	Mi Pris au citron vert maison, coulis de fruits rouges	8€	
	Crumble de saison maison, caramel	7€	
	Cœur 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.





MENU ENFANT / 12€
jusqu'à 12ans inclus

UN PLAT AU CHOIX

🌿 Steak haché pur bœuf

OU

🌿 Aiguillettes de poulet panées aux céréales

OU

🌿 Pâtes du Moulin d'Eugénie à Savournon

UN DESSERT AU CHOIX

🌿 1 boule de glace ou de sorbet

OU

🌿 Fromage blanc

OU

🌿 Une compote

UNE BOISSON AU CHOIX

🌿 1 verre de sirop

OU

🌿 1 verre de limonade



FAIT MAISON



PLAT VÉGÉTARIEN



LES APÉRITIFS ET DIGESTIFS

pour tous les goûts

Whisky William Lawson, 4 cl	5,80 €
Bourbon Four Roses, 4 cl	6,00 €
Ricard ou Pastis 2 cl	3,60 €
Gin Gibson's, 4 cl	5,80 €
Vodka Absolut, 4 cl	6,20 €
Porto rouge Graham's Fine Tawny, 4 cl	4,50 €
Martini Rosso ou Bianco, 5 cl	4,50 €
Campari, 4 cl	6,20 €
Rhum Havana Club 3 ans d'âges, 4 cl	6,20 €
Get 27, 4 cl	5,50 €
Calvados Drouin, 5 ans d'âge, 4 cl	6,50 €
Baileys Irish Cream, 4 cl	6,20 €

LES BOISSONS FRAICHES

nos softs

Evian ou Badoit, 50 cl / 100 cl	3,60 € / 4,60 €
Perrier, 33 cl	4,00 €
Orangina, 25 cl	4,00 €
Coca-cola, Coca-cola zéro, 33 cl	4,00 €
Schweppes Indian Tonic, 25 cl	4,00 €
Jus de tomate, de fruits ou nectar Granini, 25 cl	4,00 €
Fuzz Tea Pêche, 25 cl	4,00 €
Limonade, 33 cl	3,00 €
Sirop à l'eau, 33 cl	2,20 €

LES BOISSONS CHAUDES

café, thé...




Café Espresso ou Décaféiné	2,00 €
Double Espresso	3,00 €
Café au lait	3,20 €
Boisson chocolatée	3,20 €
Thé, Infusion	3,00 €
Capuccino	3,50 €









LA CAVE

vins blancs, rouges & rosés

VINS BLANCS

-  Maison Castel, Grande Réserve 5,00€ (15cl) / 19,00€ (75cl)
Chardonnay IGP Pays d'Oc / Une personnalité forte avec une palette aromatique de fruits tropicaux
-  Château de l'Hyvernière 6,00€ (15cl) / 22,50€ (75cl)
AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie - Un fruit croquant avec une belle souplesse
-  Les Abeilles Jean-Luc Colombo 7,50€ (15cl) / 32,00€ (75cl)
AOP Côtes du Rhône - Un vin plein de vie, un bouquet de fleurs blanches à savourer

VINS ROUGES

-  Château de Malbec 6,50€ (15cl) / 22,00€ (75cl)
AOP Bordeaux - Structuré, puissant, avec une belle longueur en bouche et un fruit éclatant
-  K Rouge Clos de Garaud 4,90€ (15cl) / 20,00€ (75cl)
AOC Ventoux 2015 / Fruité avec une belle souplesse et une petite note d'épices en fin de bouche
-  Château Beauséjour 8,00€ (15cl) / 35,00€ (75cl)
AOP Puisseguin Saint Emilion, Un nez fruité et pur, une entrée en bouche délicatement veloutée
-  Les Jarlotiers BIO 6,00€ (15cl) / 25,00€ (75cl)
AOP Côte du Rhône Village St Cécile les Vignes - Des arômes puissants de fruits rouges et noirs mûrs
-  Domaine Olivier 6,50€ (15cl) / 28,00€ (75cl)
AOP Saint Nicolas de Bourgueil - Un vin rond, aux arômes de fruits rouges rappelant la framboise ou la groseille
-  Bouchard Aîné & Fils 5,50€ (15cl) / 24,00€ (75cl)
Pinot Noir - Un bouquet fin et subtil porté par des arômes de petits fruits noirs



VINS ROSÉS

- 🌿 K rosé Clos De Garaud 4,90€ (15cl) / 20,00€ (75cl)
AOC Ventoux 2016 / Très fruité avec une petite pointe d'acidité, léger goût d'abricot
- 🌿 Wine O Clock 4,50€ (15cl) / 19,00€ (75cl)
IGP Méditerranéen - Un vin frais et aromatique avec une très belle longueur en bouche
- 🌿 360 de Cavalier 6,00€ (15cl) / 27,00€ (75cl)
AOP Côtes de Provence - Le nez a un joli éclat sur la poire, le citronnier en fleur, le canneberge et le bonbon Arlequin

LES PICHETS

- 🌿 Rouge : IGP Pays d'Oc Merlot 6,00€ (25cl) / 11,00€ (46cl)
Fleur de Lys - Des notes de fruits rouges mûrs avec une légère touche d'herbes et d'épices méditerranéennes
- 🌿 Rosé : IGP Pays d'Oc Merlot 6,00€ (25cl) / 11,00€ (46cl)
Fleur de Lys - Un nez très intense aux arômes de fruits rouges, légèrement acidulé
- 🌿 Blanc : IGP Pays d'Oc Merlot 6,00€ (25cl) / 11,80€ (46cl)
Fleur de Lys - Un nez frais et puissant aux notes de fruits exotiques

