

RESTAURANT
Le Tilleul

PLACE DU TILLEUL – 06570 SAINT PAUL DE VENCE

OUVERT TOUS LES JOURS midi & soir / OPEN EVERY DAY for lunch & dinner

LES INCONTOURNABLES

Calamars frits, sauce tartare Fried calamari, tartar sauce	25
Le Croque Signature à la Truffe et Comté affiné The Signature Truffled Croque with Comté cheese	25

ENTRÉES

La Salade Niçoise « façon Tilleul », thon mi-cuit snacké, anchois, poivron, artichaut, céleri, concombre, oignon rouge, olives, tomate, oeuf poché Our Niçoise salad with semi-cooked tuna, anchovy, bell peppers, artichoke, cucumber, onion, tomatoes, celery & poached egg	26
Croustillant de chèvre chaud sur lit de salade, condiments aux figes et noix, vinaigrette au miel Crispy goat cheese with green salad, figs & walnuts, honey dressing	24
Ceviche de loup, citron vert, grenade, avocat, ananas, oignon rouge, carottes Sea bass ceviche, lime, pomegranate, avocado, pineapple, red onion, carrot	26
Assiette Fraîcheur « POKE-BOWL » quinoa, saumon, concombre, edamame, carotte, avocat, radis, tomates cerises, pamplemousse & coriandre « POKE-BOWL » quinoa, salmon, cucumber, edamame, carrots, avocado, radish, cherry tomatoes, pomelo & coriander	26
Foie gras de la Ferme St. Orens, condiments de saison & brioche Home-made foie gras, seasonal condiments & brioche	29

Carte créée par notre chef passionné Steven TRUCCO, privilégiant nos producteurs locaux.
ORIGINE DES VIANDES BOVINES : FRANCE & ROYAUME UNI

Une information sur les allergènes pouvant éventuellement être contenu dans nos plats est disponible sur simple demande de votre part.

TOUT RÈGLEMENT DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE NOTE
TOUS LES PRIX SONT EN EUROS NETS/SERVICE COMPRIS - CARTE DE CRÉDIT MINIMUM 30 €

PÂTES & RISOTTO

Raviolis fabrication artisanale à la ricotta et basilic, sauce tomate maison, piment d'Espelette	26
Hand-made raviolis with ricotta cheese and basil, homemade tomatoe sauce, Espelette chili	
Raviolis Niçois fabrication artisanale, sauce daube	26
Hand-made beef raviolis with beef stew sauce	
Linguine alle vongole et piment d'Espelette	31
Linguine with clams & Espelette chili	
Risotto Carnaroli aux gambas, tomates confites et cebettes, emulsion crustacés	36
Risotto with king prawns, confit tomato & spring onions, crustacean emulsion	

VIANDES & POISSONS

Tartare de bœuf préparé par nos soins, frites & salade	27
Raw beef tartar made by our Chef with French fries & salad	
Suprême de volaille de Challans, Fregola aux légumes Provençaux, jus au thym	30
Poultry supreme, Fregola pasta with vegetables, thyme sauce	
Paleron de veau, sauce tartuffon, pommes de terre purée à la truffe	34
Confit veal chuck, truffle sauce, truffled mashed potatoes	
Magret de canard rôti, mousseline de carottes, poire pochée, gnocchis aux agrumes, amandes et potimarron rôti	36
Roasted duck breast, mashed carrots, poached pear, citrus fruits gnocchi, almonds & roasted pumpkin	
Entrecôte Black Angus, pommes de terre grenaille en persillade, sauce Périgourdine	39
Black Angus rib-eye, parsley new potatoes, truffled sauce	
.....	
Filet de loup, velours de pommes de terre, poireaux confits au citron, palourdes, noisettes et sauce au vin blanc	34
Sea bass filet mashed potatoes, confit leek with lemon, clams, hazelnuts & white wine sauce	
Dos de cabillaud, duo de courgettes du pays, gnocchi et sauce aux agrumes	34
Cod with zucchini & gnocchi, citrus fruit sauce	

Sélection de fromages

15

Choice of fresh cheeses served with salad

DESSERTS MAISON

Crème brûlée	Traditional « Crème brûlée »	14
Tiramisu classique	Classic tiramisu	14
Fondant au chocolat	Lukewarm French chocolate cake	14
Tarte citron meringuée	Lemon tart & its meringue	14
Tarte fine aux pommes	Apple tart	14
Baba au rhum	Cake soaked in sweet rum-flavored syrup	14
Dessert du jour	Dessert of the day	14
Café ou Thé gourmand	Coffee or tea with « petits fours »	14

RESTAURANT
Le Tilleul