



Cuisiné par nos Chefs,
sur place, chaque jour.

Les Tilleuls

RESTAURANT



ENTRÉES & SALADES - Starters



SALADE TIÈDE DE VOLAILLE « THAÏ » LANDAISE 12,50

Sucrines, pommes de terre, pointes d'asperges, blancs de volaille, magret fumé, herbes fraîches, zestes de citron, vinaigrette thai
Salad, potatoes, aspergus tips, chicken breast, smoked duck breast, fresh herbs, lemon zest, thai vinegar

SALADE CAESAR AU SAUMON 12,00

Salade, aiguillettes de saumon grillées, parmesan, tomates confites, oeuf dur, anchois, sauce Caesar
Salad, thin strips of grilled salmon, candied tomatoes, parmesan, hard boiled egg, anchovies, Caesar sauce

TABOULÉ DE QUINOA AU TARTARE DE LÉGUMES TAPENADE & HOUMOUS VEGAN 8,90

Quinoa tabbouleh with vegetable tartare, tapenade & hummus

MOZZARELLA DI BUFALA AU CŒUR COULANT PESTO ROSSO & BASILIC 13,00

Chips de pancetta, huile d'olive perlée au vinaigre balsamique
Mozzarella di bufala with a flowing heart of pesto rosso and basil, pancetta chips, olive oil with balsamic vinegar

TIAN DE RISTE D'AUBERGINE À LA TOMATE & BASILIC 9,90

Tartare de pommes de terre à l'aioli, rouget confit à l'huile d'olive
Tian of aubergine with tomato and basil, potatoes tartare with aioli, red mullet candied with olive oil

VIANDES & POISSON - Meat & Fish

CHEESEBURGER 16,90

Steak haché BIO, oignons caramélisés au jus de veau, salade, tomates confites, pickles, mozzarella di bufala
Organic minced beef, salad, caramelized onions with veal juice, pickles, candied tomatoes, mozzarella di bufala

ENTRECÔTE GRILLÉE 21,00

Jus vigneron, gratin dauphinois, haricots verts sautés au beurre persillé / Rib steak, wine juice, gratin dauphinois, green beans with parsley butter

RISOTTO CARNAROLI AU CHORIZO GRILLÉ À L'ITALIENNE 14,50

Tomate, aubergine, oignon, copeaux de parmesan, chorizo grillé
Italian carnaroli risotto with grilled chorizo, tomato, aubergine, onion, parmesan shavings, grilled chorizo

DOS DE SAUMON RÔTI. BARIGOULE D'ASPERGE. ARTICHAUT VIOLET ET POMMES GRENAILLES. JUS D'UNE BOUILLE 17,00

Roasted salmon steak, asparagus, purple artichoke, new potatoes, bouye juice

COCOTTE DE MOULES MARINIÈRES. FRITES 13,50

Mariniere mussels (onions, garlic, parsley, white wine) served with french fries

PLAT DU JOUR 12,50
Dish of the day

ENTRÉE DU JOUR 6,50
Starter of the day



WOKS & PÂTES



Woks & Pastas

TAGLIATELLES AU PESTO, CAJOU & ÉPINARDS 14,50

Mozzarella, citron, pousses d'épinards frais, baies roses
Tagliatelle with cashew, pesto & spinach, mozzarella, lemon, fresh spinach sprouts, pink berries

WOK DE POULET 18,00

Linguine, poulet, courgettes, carottes, poivrons, pousses de soja, chou chinois, coriandre, ail, oyster sauce
Pasta, chicken, courgettes, carrots, sweet peppers, soya, chinese cabbage, coriander, garlic, oyster sauce



Desserts

Desserts



DESSERT DU JOUR 6,50
Dessert of the day



CAFE OU THÉ GOURMAND 6,90

expresso ou 1 thé, servi avec 1 mini crème brûlée,
1 mini moelleux chocolat & 1 mini salade de fruits
*1 espresso or 1 tea served with 1 small crème brûlée,
1 small smooth chocolate cake & 1 small fruit salad*

MOELLEUX AU CŒUR COULANT CHOCOLATÉ 7,00

Smooth chocolate cake

CRÈME BRÛLÉE AU SUCRE ROUX 7,60

Crème brûlée with brown sugar

TIRAMISU, ENVOLÉ DE MASCARPONE, CACAO AMER 7,00

Tiramisu, mascarpone, bitter cocoa

SALADE DE FRUITS DU MOMENT 7,00

Fruits salad

GLACES

- Ice creams

Nos Coupes Authentiques (3 boules)

DAME BLANCHE 6,80

Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly
Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream

CHOCOLAT LIÉGEOIS 6,80

Glace chocolat, chocolat chaud, Chantilly
Chocolate ice cream, warm chocolate, whipped cream

CAFÉ LIÉGEOIS 6,80

Glace café, café chaud, Chantilly / *Coffee ice cream, warm coffee, whipped cream*

Nos Coupes Originales (3 boules)

BANANA SPLIT 7,00

Glace vanille, fraise, chocolat, banane fruit, chocolat chaud, Chantilly
Vanilla ice cream, strawberry, chocolate, banana fruit, warm chocolate, whipped cream

PÉCHÉ MIGNON 7,00

Délice façon tarte citron, cassis avec baies de cassis, coulis de fruits rouges, amandes grillées, Chantilly / *Délice lemon pie style, blackcurrant, red fruit coulis, grilled almonds, whipped cream*

COOKIE MEE 7,50

Crème glacée Chocolate Cookie Ben & Jerry's avec des morceaux de cookie, glace vanille, sauce au chocolat, Chantilly / *Chocolate Cookie Ben & Jerry's ice cream with pieces cookie, vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream*

VERY BROWNIE 7,50

1 boule de crème glacée Fudge Brownie Ben & Jerry's, glace chocolat blanc, morceaux de brownie, sauce chocolat, Chantilly / *Fudge Brownie Ben & Jerry's ice cream, white chocolate ice cream, brownies pieces chocolate sauce, whipped cream*

Nos Coupes Arossées (2 boules)

PASTORALE 6,90

Sorbet pêche & Garlaban 2 cl
Peach sorbet, Garlaban 2cl

COLONEL 6,90

Sorbet plein fruit citron & Vodka 2 cl
Lemon sorbet, Vodka (2cl)



MENU ENFANT 10,90

KID'S MENU

PLAT AU CHOIX

Choice of dishes

Steak haché cuit à cœur - *Minced beef*
Linguini bolognaise
Pasta with bolognese sauce

Nuggets de volaille - *Poultry nuggets*
Petite moules marinières - *Marrinere mussels*
Petit plat du moment - *Dish of the moment*

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Choice of side dish

Frites ou légumes de saison frais
ou pâtes ou haricots verts
*French fries, seasonal vegetables,
pastas or green beans*



DESSERT AU CHOIX

Choice of dessert

Mousse chocolat - *Chocolate mousse*
Glace 2 boules - *2 Scoops of ice cream*
Gourde compote de fruits Andros - *Fruit compote*
Cône Kinder bueno - *Kinder Bueno ice cream*
Glace Soléro coeur fondant à la pêche Bio
Solero ice cream, melted heart with organic peach
Fromage blanc au sucre ou coulis de fruits rouges
Cottage cheese with sugar or red fruits coulis



BOISSON 20 CL

Drink

Coca cola, Coca cola light, Sprite,
Fanta, Fuzetea, Capri Sun, Jus d'orange,
Jus de pomme, Sirop à l'eau, Vittel



Votre Coupe, selon vos caprices gourmands...



2 BOULES 2 Scoops 3,30

Parfum : Vanille, fraise, café, chocolat,
Rhum raisin, framboise, citron, noix de coco
*Flavours: Vanilla, strawberry, coffee, chocolate,
Rum raisin, raspberry, lemon, coconut*

SUPPLÉMENT 1,00

Chantilly, chocolat, coulis
*Extra: whipped cream,
hot chocolate or coulis*

