



Restaurant Les Tilleuls

In order to offer dishes made from fresh, seasonal produce, our menu evolves over the days and weeks, inspired by the moment.

Please feel free to ask our team or refer to the chalkboard for today's selection.

This menu is presented from January 27, 2026:

From Monday to Thursday, 7 P.M to 9 P.M (excluding public holidays)

On Friday, from 7 P.M to 9 P.M a chalkboard menu is available.

A special <<pizza>> menu is available at lunchtime on weekends and public holidays

Outside these hours, a snack menu is available 24/7 at reception.



Our Menus

Duo set menu 19 €
starter + main* OR main* +Dessert
excluding signature dishes

Trio set formula 24 €
starter + main* + Dessert
excluding signature disheses

** Signature dishes can be included in
your set menu for an additional 7 €.*

Homemade fries or green salad
supplement:5€

Evening set menus, excluding signature dishes

Kids' menu 12 €
Up to 11 years old

A main dish of choice,
a dessert of choice and a drink.

Beef steak (100% pure beef)
Breaded chicken stripes with cereals
Dish of the day

1 scoop of ice cream
Fresh cheese
Fruit purée

1 glass of fruit syrup
1 glass of lemonade



Starters

Jallet artisan terrine 10 €

Served in its jar, with pickles and mixed salad

Perfect egg, mushroom cream, parsnip crisps 10 €

Roasted squash velouté with hazelnut oil 9 €

Warm lentil salad with seasonal vegetables 9 €

Starter of the day 9 €

Main courses

Included in set menus

Pan fried gnocchi, Squash cream,
sweet onions 15 €

Fish and chips 14 €

Homemade fries and house mayonnaise

Chicken Supreme, reduced Jus 16€

Roasted winter vegetables

Lamb of the day 15 €

Dish of the Day 14 €

Signature dishes

Not included in set menus

Burger of the day 19,50 €
Fresh fries

Butcher's Selection 19,50€
Side of the day

Fishmonger's selection 19,50 €
Side of the day

Desserts

Three-milk biscuit cloud 9 € 🏠

Almond Panna cotta, Vanilla pear 🏠

Compote 9 €

Inspired by the chief

Chocolate lava cake 9 €

Seasonal tart with lavender honey 9€ 🏠

Desert of the day 8 €

Inspired by the chief

Ice creams

1 scoop 3,00 €
2 scoops 4,50 €
3 scoops 6,00 €

Vanilla, chocolate, nougat, honey, salted caramel,
caffee, rum raisin, mint-chocolate, pistachio,
coconut, passion fruit, strawberry, lemon,
apple, sea buckthorn, pear, blackcurrant, raspberry



The bar

Wine by the glass 15cl



Wine of the day.....	5,00€
Tariquet Premières Grives	6,00€
Sweet white wine	

Wine by the carafe

IGP Pays d'Oc Merlot



25cl



46cl

Red	6,00€ .. 11,00€
Rosé	6,00€ .. 11,00€
White	6,00€ .. 11,80€

Fancy a beer ?

Craft beer Brasserie de la Méouge in bottle..... 6,00 € (33cl)

Triple "T" 6,8% - IPA "M" 6,8% - "B" white 5,1%, IPA "P" 6,1%, NEIPA "N" light 4,5 %- IPA "A" 5.1%-Irish 6%
Selections may vary

Craft beer Brasserie de la Méouge (Draft) 25cl / 50cl 4,50€ / 6,80 €

Draft Kronenbourg "1664" 25cl / 50cl 4,00€ / 6,20 €

Draft Affligem 25cl / 50cl 4,20 € / 6,50 €

Bottled beer 33 cl 6,00 € (33cl)

Pietra Rossa, Desperados, 1664, 1664 Alcohol-Free, la Bête Long Neck,
La Bête Blonde, Brooklyn Defender IPA, Grimbergen Blonde, blanche, rouge, ambrée

Monaco 25cl / 50cl - 1664 beer + lemonade + grenadine syrup..... 4,50 € / 6,70 €

Panaché 25cl / 50cl -1664 beer + lemonade 4,50€ / 6,70 €

Picon or Syrup Supplement 0,90 €

Extra Syrup 0,50 €

ASK OUR RESTAURANT STAFF FOR ADVICE AND INFORMATIONS

Our Classics



Le Kir Vin Blanc 5,00€ (15cl)
Cassis Cartron, Mûre Cartron or Liqueur de Pêche de
Vigne Cartron

To share

Tapenade or Olivade	6,00€
Croutons or gressins	5,00€
Dry sausages to chew	6,00€
Traditional potato chips	4,00€

Champagne



Laurent-Perrier

Champagne Brut DELAMOTTE

Half a bottle..... 28,00€

Champagne Brut DE CASTELLANE 75 CL

The bottle of 75 cl 47,00€

NET PRICES-TAX AND SERVICE INCLUDED

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. PLEASE DRINK RESPONSIBLY



The bar

Cold drinks



Vittel ou San Pellegrino 50cl	4,00€
Vittel ou San Pellegrino 1L	5,00€
Perrier 33cl	4,00€
Orangina 25cl	4,00€
Fanta orange 25cl	4,00€
Coca-cola, Coca-cola sugar free 33cl	4,00€
Schweppes Indian Tonic or citrus 25cl	4,00€

Fruits juice or Granini nectar 25cl4,00€
Tomato juice, Apple juice, orange juice, multifruit juice,
Abricot nectar, ananas nectar, grapefruit nectar,
strawberry nectar, leetché nectar.

FuzzTea Peach 25cl	4,00€
Sprite 25cl	3,00€
Monin flavored water.....	2,20€
Mint, Grenadine, Lemon, strawberry, Orgeat, ice mint, Green apple, violet, peach	

Our appetizers and digestifs

Whisky Aberlour 10 ans Forest 4cl	8,90€
Reserve single Malt	
Porto rouge Graham's Fine Tawny 4cl	5,00€
Martini Rosso ou Bianco 5cl	5,00€
Rhum Blanc Havana Club 3 ans d'âges 4cl	6,20€
Rhum Vieux Agricole Dillon	7,70€
Calvados Drouin, 5 ans d'âge 4cl	7,00€
Cognac Courvoisier VSOP 4cl	7,00€

Hot drinks

Espresso	2,00€
Decaf coffee	2,00€
Double Espresso	4,00€
Latte (Caffee with milk)	3,20€
Cémoi chocolate drink	3,20€
Tea (Palais des Thés)	3,00€
Infusion (Palais des Thés)	3,00€
Capuccino	3,50€

To go+0,20 €

Whisky J & B rare 4cl	6,00€
Ricard ou Pastis 2cl	4,00€
Gin Gibson's 4cl	7,00€
Vodka Absolut 4cl	7,00€
Campari 4cl	6,20€
Get 27 4cl	7,00€
Baileys Irish Cream 4cl	7,00€
Génépi 4cl	7,00€

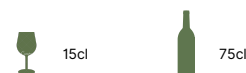
ASK OUR RESTAURANT STAFF FOR ADVICE AND INFORMATION

NET PRICES-TAX AND SERVICE INCLUDED
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. PLEASE DRINK RESPONSIBLY



The bar

Our white wines



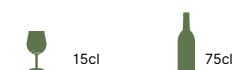
Maison Castel, Grande Réserve	5,00€		19,00€
Chardonnay IGP Pays d'Oc			
Château de l'Aubrade	6,00€		22,00€
AOP Bordeaux			
K Blanc Clos de Garaud	5,20€		21,00€
AOC Ventoux			

Our red wines



Château de Malbec	6,50€		22,00€
AOP Bordeaux			
K Rouge Clos de Garaud	5,20€		21,00€
AOC Ventoux			
Les Jarlotiers BIO St Cécile Les Vignes	6,00€		25,00€
AOP Côte du Rhône Village			
Maison Castel Grande Réserve.....	5,50€		19,00€
Pinot Noir			

Our rosé wines



K rosé Clos de Garaud	5,20€		21,00€
AOC Ventoux			
Château Paradis EssenCiel.....	6,50€		22,00€
AOP Aix en Provence			
Maison Castel Gris de Gris	5,50€		19,00€
IGP Pays d'Oc			

ASK OUR RESTAURANT STAFF FOR ADVICE AND INFORMATION

NET PRICES-TAX AND SERVICE INCLUDED
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. PLEASE DRINK RESPONSIBLY



Comment bien choisir son vin ?

Retrouvez ci-dessous tous les détails de nos vins à la carte.

LES JARLOTIERS

AOP Côtes du Rhône Village Sainte Cécile

ÉPICÉ & FRUITÉ

Ce vin rouge AOP Côtes du Rhône Village, certifié BIO, est issu du vignoble confidentiel de Sainte Cécile, réparti sur cinq communes. Ce terroir unique exposé aux influences du mistral, permet d'obtenir un vin rouge subtil et solaire, marqué par la prédominance du fruit avec une belle complexité.



2023/24



MOURVÈRE



GRENADE



SYRAH



Accords
CARRÉ D'AGNEAU
JAMBON DE PORC
ASSIETTE DE
FROMAGES



LE JARLOT, VIN D'UN VIGNOBLERIE, N'EST PAS UN VIN D'UN VIGNOBLERIE.

CHÂTEAU MALBEC

AOP Bordeaux

RICHE & PUISSANT

Nous voici à la pointe de l'entre deux mers sur l'appellation Bordeaux, là où fut introduit le cépage Malbec dans la région bordelaise.



2023/24



Accords
CHARCUTERIE FINE
TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE
MAIGRET DE CANARD AU POIVRE
FROMAGES AFFINÉS

MAISON CASTEL GRANDE RÉSERVE

Pinot Noir - IGP Pays d'Oc

STRUCTURÉ & FRUITÉ

Cépage à la peau fine connu pour donner des vins singuliers aux tannins légers, le Pinot Noir trouve son juste équilibre en Pays d'Oc.



2023/24



PINOT NOIR



Accords
VIANDES GRILLÉES
BURGER
BOEUF BOURGUIGNON



K rouge



AOC Ventoux 2015

50% grenache, 30% syrah, 20% carignan

Visuel: couleur rubis profond

Nez: arômes de fruits rouges, mûre et cassis

Bouche: fruité avec belle souplesse et une

petite note d'épices en fin de bouche

Accord mets-vin: viandes grillées et

fromages.

Vieillessement: peut vieillir 3 ans

Vinification: vendanges mécanique éraflée

puis foulée pour une meilleure extraction des

couleurs, ensuite envoyée en cuve béton.

Macération et fermentations souples

d'environ 15 jours à une température de 22°,

permettant d'extraire des arômes de fruits

rouges.

Vinification suivie d'un pressurage, d'un

assemblage puis d'un repos sur lies fines

avant filtration.

NOUVEAU

CHÂTEAU DE L'AUBRADE

BDX Entre deux mers

FRUITÉ & GÉNÉREUX



2023/24



37.5CL
PAR 12 BOUTEILLES

L'appellation Entre-Deux Mers s'étend sur la région comprise entre la Garonne, la Dordogne et la limite orientale du département de la Gironde. C'est en 1973 que Jean-Pierre LOBRE a créé le Château de l'Aubrade.



SAUVIGNON BL : POUR L'AROMATIQUE MARQUÉE PAR LA FRAÎCHEUR ET LA FINESSSE, AVEC NOTES CITRON ET PAMPLEMOUSSE



MUSCADELLE : POUR LA TOUCHE FLORALE



SEMILLON : POUR LA RONDEUR EN BOUCHE



Accords :

FRUITS DE MER

HÜTTRES

SAINT JACQUE

SALADE DE LA MER

MAISON CASTEL - GRANDE RÉSERVE

Chardonnay - IGP Pays d'Oc

FRUITÉ & COMPLEXE



2023/24



CHARDONNAY



Accords :

APÉRITIFS

TOMATES À L'ANCIENNE ET BURRATA

SUPRÊMES DE POULET

SOLE MEUNIÈRE

K blanc



IGP Vin de Pays de Vaucluse blanc 2016

100% vermentino

Visuel: jaune pâle au reflet vert clair et brillant.

Nez: arômes de fruits exotiques, ananas et mangue.

Bouche: très léger, souple avec un petit goût de citron acidulé.

Accord mets-vin: apéritif, crustacés et poissons grillés.

Vieillessement: peut vieillir 2 ans.

Vinification: Vendange mécanique éraflée, foulée de nuit pour un ramassage des raisins à basse température permettant un blanc de pressurage direct.

Débourbage naturel à froid, suivi d'une vinification d'environ 10 jours à basse température 16° pour garder un profil thiol fruité.

NOUVEAU

CHÂTEAU PARADIS "ESSENCE"

AOP Aix-en-Provence

FRAIS & FRUITÉ

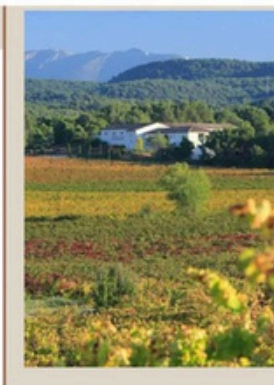


Entre la montagne de la Sainte Victoire et le Luberon, les vignes du Château Paradis s'étendent sur 80 hectares en plein cœur de la Provence, à l'extrême nord de l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence, sur la commune du Puy-Sainte-Réparate.

Un profil axé sur le plaisir immédiat d'une fraîcheur intense, avec une aromatique puissante adaptée aux instants de consommation informelles, festives et estivales.



GRENACHE NOIR - SYRAH
CABERNET SAUVIGNON -
CARIGNAN



Accords

SALADE ESTIVALE
TRAVERS DE PORC GRILLÉS
FRAISES CHANTILLY

NOUVEAU

MAISON CASTEL GRIS DE GRIS

IGP PAYS D'OC

FRAIS & FRUITÉ



Un vin Gris, un vin rosé presque blanc vinifié sans macération à partir de raisins « gris » à grains rouges. Le pinot gris de cette cuvée est certifiée Terra Vitis.

Un cépage singulier vinifié en gris pour obtenir un rosé frais à la robe claire et aux reflets argentés. Une bouche élégante et gourmande sur des arômes d'agrumes, de pêche et d'abricot.



PINOT GRIS



Accords

PLANCHE DE CHARCUTERIE
SALADE CÉSAR
SAUMON, POKÉ BOWL
MOUSSE AU CHOCOLAT

K rosé



AOC Ventoux 2016

40% cinsault, 60% grenache

Visuel: rosé brillant à la robe cristalline.

Nez: arômes de fruits blancs, abricot et pêche.

Bouche: très fruité avec une petite pointe d'acidité, léger goût d'abricot.

Accord mets-vin: apéritif, grillades, viandes blanches et desserts.

Vieillessement: peut vieillir 2 ans.

Vinification: Vendange mécanique éraflée, foulée de nuit pour un ramassage des raisins à basse température permettant un rosé de pressurage direct.

Débourbage naturel à froid, suivi d'une vinification d'environ 15 jours à basse température 16° pour garder une fraîcheur et un fruité optimal.



Restaurant Les Tilleuls

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Free carafe or glass of water on request

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant
The provenance of our meats is posted in the restaurant.

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%
The weights indicated are before cooking and can vary by more or less 10%

AB Produits issus de l'agriculture biologique.
AB-labelled organic produce.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse can be dangerous to your health – drink responsibly.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Allergenic products: consult information available at the restaurant reception.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée, à favoriser les achats responsables et à développer des filières d'achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC - Prices in Euros - Incl. Tax

Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.
We are serious about sustainability! This card is printed on PEFC-certified paper.