



# Restaurant Les Tilleuls

Notre équipe est ravie de vous proposer sa carte du moment.

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 à partir du 26 novembre 2025 :

**du lundi au jeudi de 19h à 21h - hors jours fériés**

**le vendredi de 19h à 21h, une ardoise vous est proposée**

**Une carte spéciale « pizzas » vous est proposée le midi, le weekend et les jours fériés**

En dehors de ces horaires une carte d'en-cas est disponible 24h/24 à la réception.



## Nos Menus

### Formule Duo 18 €

**Entrée + Plat\* OU Plat\* + Dessert**

Hors "incontournables"

### Formule Trio 23 €

**Entrée + Plat\* + Dessert**

Hors "incontournables"

\* Vous souhaitez découvrir l'un de nos plats incontournables dans le menu ?

C'est possible moyennant un supplément de 7 €.

### Supplément frites maison ou salade verte 5 €

Les formules sont valables le soir, \* hors "incontournables"

### Menu Enfant 12 €

jusqu'à 11 ans inclus

Un plat au choix, un dessert au choix et une boisson au choix

Steak haché pur bœuf  
Aiguillettes de poulet pannées aux céréales  
Plat du jour

1 boule de glace ou de sorbet  
Fromage blanc  
Compote

1 verre de sirop  
1 verre de limonade



## Entrées

Terrine artisanale du Jallet 10 €  
dans son bocal, pickles et salade mélangée

Tartine chaude de sardines 10 €  
Citron confit et pickles

Velouté de potimarron 9 €  
*éclats de chataigne*

Entrée du moment 9€

## Plats

inclus dans le menu

Fish and Chips 15 €

Pied Paquets Sisteronnais 18 €  
Spécialité régionale

Risotto crémeux aux champignons  
forestiers 16 €

Plat végétarien

Plat du moment 14 €

Pizza du moment 12 €

## Incontournables

non inclus dans le menu

Burger du moment 19,50 €  
frites fraîches

L'étale du Boucher 19 €  
accompagnement du moment

L'étale du Poissonnier 19 €  
accompagnement du moment

## Desserts

Tarte aux pommes, caramel  
beurre salé 9 €



Glaces

1 boule 3,00 €  
2 boules 4,50 €  
3 boules 6,00 €

Poire pochée aux épices, crème  
mascarpone 9 €



Vanille, chocolat, nougat, miel, caramel fleur de sel, café,  
rum-raisins, menthe-chocolat, pistache, noix de coco,  
fruits de la passion, fraise, citron, pomme, argousier,  
poire, cassis, framboise

L'intemporel au chocolat 9 €

Selon l'inspiration du chef

Dessert du moment 9 €

Selon l'inspiration du chef



# le Bar

## 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€

## Ou plutôt une bière ?

- Bière artisanale Brasserie de la Méouge en bouteille..... 6,00 € (33cl)  
Triple "T" 6,8% - IPA "M" 6,8% - "B" Blanche 5,1%, IPA "P" 6,1%, NEIPA "N" légère 4,5 % - IPA "A" 5,1%-Irish 6%  
les propositions peuvent varier selon les saisons

Bière artisanale Brasserie de la Méouge pression 25cl / 50cl ..... 4,50€ / 6,80 €

- Pression Kronenbourg "1664" 25cl / 50cl ..... 4,00€ / 6,20 €  
Pression Affligem 25cl / 50cl ..... 4,20 €/ 6,50 €  
Bières bouteilles 33 cl ..... 6,00 € (33cl)  
Pietra Rossa, Desperados, 1664, 1664 sans alcool, la Bête Long Neck,  
La Bête Blonde, Brooklyn Defender IPA, Grimbergen Blonde, blanche, rouge, ambrée

- Monaco 25cl / 50cl - bière 1664 + limonade + sirop de grenade ..... 4,50 € / 6,70 €  
Panaché 25cl / 50cl - bière 1664 + limonade ..... 4,50€ / 6,70 €  
Supplément Picon ou sirop ..... 0,90 €  
Supplément sirop ..... 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**



# Le Bar

## Les boissons fraîches



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 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, multifruit, Nectar d'abricot, d'ananas, pamplemousse, fraise, leetche	
FuzzTea Pêche 25cl .....	4,00€
Sprite 25cl .....	3,00€
Sirop à l'eau Monin .....	2,20€
Menthe, Grenadine, Citron, Fraise, Orgeat, menthe glaciale, pomme verte, violette, pêche ....	

## Les boissons chaudes

Café Expresso .....	2,00€
Café Décaféiné .....	2,00€
Double Espresso .....	4,00€
Café au lait .....	3,20€
Boisson chocolatée Cémoi .....	3,20€
Thé Palais des Thés .....	3,00€
Infusion Palais des Thés .....	3,00€
Capuccino .....	3,50€

A emporter +0,20 €

## Nos apéritifs et digestifs 4cl

Whisky Aberlour 10 ans Forest 4cl	8,90€	Whisky J & B rare 4cl	6,00€
Reserve single Malt		Ricard ou Pastis 2cl	4,00€
Porto rouge Graham's Fine Tawny 4cl	5,00€	Gin Gibson's 4cl	7,00€
Martini Rosso ou Bianco 5cl	5,00€	Vodka Absolut 4cl	7,00€
Rhum Blanc Havana Club 3 ans d'âges 4cl	6,20€	Campari 4cl	6,20€
Rhum Vieux Agricole Dillon	7,70€	Get 27 4cl	7,00€
Calvados Drouin, 5 ans d'âge 4cl	7,00€	Baileys Irish Cream 4cl	7,00€
Cognac Courvoisier VSOP 4cl	7,00€	Génépi 4cl	7,00€

**DEMANDEZ CONSEILS ET INFORMATIONS À NOS SERVEURS**

**NETS TTC – SERVICE COMPRIS**  
**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION**



# Le Bar

## Les Vins Blancs



75cl

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	

## Les Vins Rouges



75cl

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	

## Les Vins Rosés



75cl

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	

**DEMANDEZ CONSEILS ET INFORMATIONS À NOS SERVEURS**

**NETS TTC – SERVICE COMPRIS**  
**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION**



# 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.



Accords:  
CARRE D'AGNEAU  
JOUE DE PORC  
ASSETTE DE FROMAGES

LE SAVIEZ-VOUS ? JARLOTIER, N.M. HOMME PORTANT LE JARLOT SUR SON DOS PENDANT LES VENDANGES.

## MAISON CASTEL GRANDE RÉSERVE Pinot Noir - IGP Pays d'Oc STRUCTURÉ & FRUITÉ



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

Pour son Pinot Noir rouge Grande Réserve, Maison Castel a choisi les terrasses villafranchiennes de l'Hérault, terroir tardif au sein duquel elle sélectionne les meilleures parcelles. Caractérisé par des sols argilo-graveleux et une certaine fraîcheur, ce terroir permet d'atteindre une maturité plus précise pour donner des vins particulièrement équilibrés.



Accords:  
VIANDES GRILLÉES  
BURGER  
BOEUF BOURGUIGNON

## CHÂTEAU MALBEC AOP Bordeaux RICHÉ & 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.

Certifiée Terra Vitis, cette petite propriété produit propose un vin de Bordeaux traditionnel, équilibré entre le fruit et la structure tannique avec une pointe de fraîcheur au nez. La bouche est soyeuse et mêle de savoureux arômes de fruits noirs et rouges.



2020/2 | 2020/21 - 37.5CL



CABERNET FRANC  
CABERNET SAUVIGNON



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

## 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.

Vieillissement: 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



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 FINESSE, AVEC NOTES CITRON ET PAMPLEMOUSSE



MUSCADELLE : POUR LA TOUCHE FLORALE



SEMILLON : POUR LA RONDURE EN BOUCHE



#### Accords :

FRUITS DE MER  
HUITRES  
SAINT JACQUE  
SALADE DE LA MER

## MAISON CASTEL - GRANDE RÉSERVE

Chardonnay - IGP Pays d'Oc

### FRUITÉ & COMPLEXE



VITICULTEURS  
TERRA VITIS  
RESPONSABLES



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.

Vieillissement: 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 "ESSENIEL"

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-Réparade.

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.

Vieillissement: 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.