



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 panées 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 châtaigne

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 € 

Poire pochée aux épices, crème
mascarpone 9 € 

L'intemporel au chocolat 9 €
Selon l'inspiration du chef

Dessert du moment 9 €
Selon l'inspiration du chef

Glaces

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

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





Le Bar

Vin au verre 15cl



| | |
|---------------------------------|-------|
| Vin au verre du Moment | 5,00€ |
| Tariquet Premières Grives | 6,00€ |
| <i>Vin blanc moelleux</i> | |

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 grenadine 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

Les Incontournables



| | |
|--|--------------|
| Le Kir Vin Blanc | 5,00€ (15cl) |
| <i>Cassis Cartron, Mûre Cartron ou Liqueur de Pêche de Vigne Cartron</i> | |

A partager

| | |
|----------------------|-------|
| Tapenade ou Olivade | 6,00€ |
| Croutons ou gressins | 5,00€ |
| Saucissons à croquer | 6,00€ |
| Chips à l'ancienne | 4,00€ |

Le Champagne



Laurent-Perrier

Champagne Brut DELAMOTTE

La ½ bouteille 28,00€

Champagne Brut DE CASTELLANE 75 CL

La Bouteille 75 cl 47,00€



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

| |  15cl |  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

| |  15cl |  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

| |  15cl |  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
CARRÉ D'AGNEAU
JOUÉ DE PORC
ASSIETTE DE FROMAGES



LE GRIVEZ VUS ? JARLOTIER, N.M. HOMME PORTANT LE JARLOT SUR SON DOS PENDANT LES VENDANGES.

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.



Accords
CHARCUTERIE FINE
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE
MAGRET DE CANARD AU POIVRE
FROMAGES AFFINÉS

2020/21 2020/21 - 37.5CL

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.



Accords
VIANDES GRILLÉES
BURGER
BŒUF BOURGUIGNON



2023/24

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
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 FINESSE, AVEC NOTES CITRON ET PAMPLEMOUSSE



MUSCADELLE : POUR LA TOUCHE FLORALE



SEMILLON : POUR LA RONDEUR EN BOUCHE



Accords :

FRUITS DE MER
HÛTRES
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 "ESSENCIEL"

AOP Aix-en-Provence

FRAIS & FRUITÉ

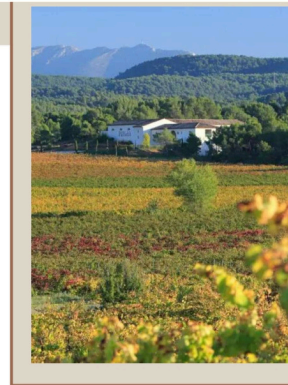


Entre la montagne de la Sainte Victoire et le Luberon, les vignes du Château Paradis s'étendent sur 80 hectares en plein cœur de la Provence, à l'extrême nord de l'appellation Coteaux d'Aix-en-Provence, sur la commune du Puy-Sainte-Réparate.

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.