



Auberge des Tilleuls

Maison bistronomique
& Chambres d'hôtes

Moulin du Pas
1 A Route de la Tour d'Aigues - 84240 Grambois

Tél. : 04 90 77 93 11

Mail : auberge.tilleuls84@gmail.com

site internet : www.tilleuls.com

© [auberge.des.tilleuls](https://www.instagram.com/auberge.des.tilleuls)

Auberge des Tilleuls

Menu du Marché.....25€

Servi uniquement le midi
(sauf le week-end et jours fériés)

Voir l'ardoise

Menu des Tilleuls....38€

Mise en bouche

...

Saumon mariné yuzu, soja, crème fouettée au wasabi
et ses graines de sesame

Ou

Oeuf parfait aux asperges vertes,
crispys coppa et crème de parmesan

...

Petite pêche du jour préparée selon l'envie

Ou

Magret de canard au citron vert poivre vert

...

Fromages ou Faisselle

(Supplément 5€)

...

Dessert au choix à la carte

Menu Gourmand.....50€

Mise en bouche

...

Foie gras mi cuit, chutney, toasts et pain d'épices

Ou

Tartare de thon rouge sauvage à l'avocat et gingembre

...

Poisson noble du moment...

Ou

Filet de boeuf à la plancha, sauce aux Morilles

...

Fromages ou Faisselle

(Supplément 5€)

...

Dessert au choix à la carte

Merci d'informer votre serveur(se) de toute allergie avant de passer commande

Prix nets en euros, service inclus

Auberge des Tilleuls

La Carte

Entrées

Foie gras mi cuit, chutney, toasts et pain d'épices	19.00€
Saumon mariné yuzu, soja, crème fouettée et graines de sésame au wasabi	15.00€
Oeuf parfait, asperges vertes, crispys de coppa et crème de parmesan	15.00€
Tartare de thon rouge sauvage à l'avocat et gingembre	19.00€

Plats

Petite pêche du jour, préparée selon l'envie	23.00€
Filet de bœuf à la plancha, sauce aux morilles	29.00€
Poisson noble du moment	27.00€
Magret de canard, citron vert poivre vert	24.00€
Risotto crémeux aux asperges (Végétarien)	23.00€

(Toutes nos viandes sont d'origine française)

Fromage

8.00€

Assiette de fromages affiné et sa confiture.
Faisselle et ses herbes fraîches
ou au coulis de fruits rouges.

Douceurs

9.00€

Cœur coulant caramel, crème vanille.
Carpaccio d'ananas façon pina colada et son sorbet coco.
Feuille à feuille aux fraises et au pesto sucré, glace vanille.
Tartelette aux agrumes meringuée, perle de Grand-Marnier.

Menu Enfant

16,00€

Poisson du moment
ou Filet de poulet et son écrasé de pomme de terre,
Boule de glace ou Cœur coulant,
Boissons Sirops, soda.



Cocktails

Cocktail Maison 10 cl.....	9.00€
Mojito 20 cl	12.00€
<i>Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse</i>	
Apérol Spritz 20 cl	12.00€
<i>Apérol, prosecco, eau gazeuse</i>	
St Germain Spritz 20 cl	14.00€
<i>Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse</i>	
Campari Spritz 20 cl	12.00€
<i>Campari, prosecco, eau gazeuse</i>	
Gin Tonic 20 cl	12.00€
<i>Gin Bombay Sapphire, tonic</i>	
Moscow mule ou London mule 20 cl	12.00€
<i>Vodka ou Gin, Ginger Beer, citron vert</i>	

Cocktails sans Alcool

Virgin Mojito 20 cl	9.00€
<i>Menthe, citron vert, sucre de canne, limonade et eau gazeuse</i>	
Virgin Spritz 20 cl.....	9.00€
<i>une belle alternative au Spritz traditionnel, Martini sans alcool et limonade</i>	
Floreale Tonic 20 cl	9.00€
<i>Cocktail rafraîchissant, doux et floral, Martini sans alcool et schweppes tonic</i>	

Aperitifs

Pastis 51, Henry Bardouin, Ricard 3 cl	5.00€
Martini blanc ou rouge 5 cl	5.00€
Suze 5 cl	5.00€
Porto blanc ou rouge 5 cl.....	5.00€
Americano maison 10 cl	10.00€
Négroni maison 12 cl.....	12.00€
Vodka 5 cl	7.00€
Gin 5 cl	7.00€
Campari 5 cl	5.00€
Kir Cassis, Mûre, Framboise, pêche, Châtaigne 10 cl	6.00€
Kr Royal 12 cl	14.00€
Coupe de Champagne 12 cl	12.00€

Sélection de Whisky (5 cl)

Ballantine's Finest, Blended	9.00€
Cardhu Single Malt 15 ans	13.00€
Aberlour 10 ans d'âge Single malt.....	11.00€
Monkey Shoulder blended Scotch Whisky	12.00€

Bières

Bières Pression (Blonde ou Blanche)	
25 cl	5.00€
50 cl	9.00€
Monaco ou Panaché 25 cl	5.00€
Heineken sans alcool 33 cl	4.00€

Softs

Coca-Cola, Coca Zero 33 cl	5.00€
Fuze Tea 25 cl	5.00€
Orangina, Schweppes Tonic 33 cl	5.00€
Limonade 25 cl	5.00€
Perrier 33 cl	5.00€
Thé glacé Maison 33 cl	6.00€
Les Sirops	3.50€
<i>(Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Pac, Lavande, Violette, Orgeat)</i>	
Orange ou citron pressé	6.00€
Jus de Fruits 25 cl	6.00€
<i>(Ananas, pomme, orange, tomate, abricot)</i>	

Eaux minérales

Evian, San Pellegrino 50 cl	4.00€
Evian, San Pellegrino 100 cl	6.00€

Boissons Chaudes

Café Espresso, décaféiné, Allongé	3.00€
Noisette	3.50€
Double café	5.00€
Café crème	5.50€
Cappuccino	6.00€
Chocolat chaud	6.00€
Chocolat Viennois	7.00€
Thé, Infusion	4.00€
Irish Coffee	10.00€

Digestifs

Eau de Vie de Poire Williams 5 cl	11.00€
Bas Armagnac Veuve Goudoulin 5 cl	11.00€
Cognac Meukow	12.00€
Calvados Coquerel Fine Calvados 5 cl	11.00€
Rhum Baroko Don Papa 5 cl.....	12.00€
Get 27 5 cl	10.00€
Limoncello	8.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets en euros, service inclus

Vins Rosés

Luberon

Château de Clapier "Vibrato"	
50 cl	19.00€
75 cl	29.00€

Château de Sannes 1603 AB 75 cl	30.00€
---------------------------------------	--------

Château Novi Rosé

Pierrevert

Domaine La Blaque Tradition AB	
37,5 cl	18.00€
75 cl	34.00€

Côte de Provence

Figuière "Cuvée Première" AB	
50 cl	24.00€
75 cl	32.00€

Les Vins Blancs

Luberon

Château de Clapier Cuvée Soprano	
50 cl	26.00€
75 cl	36.00€

La Bastide du Claux "L'odalisque" AB 75 cl	37.00€
--	--------

Domaine Le Novi "Les Soucas" AB 75 cl	39.00€
---	--------

Château de Sannes "Grand Blanc de Sannes" AB	42.00€
--	--------

Pierrevert

Domaine La Blaque AB	
37,5 cl	18.00€
75 cl	36.00€

Domaine La Blaque "Viognier" AB 75 cl	36.00€
---	--------

Côte de Provence

Figuière "Cuvée Première" AB 75 cl	34.00€
--	--------

La Vallée du Rhône

Crozes Hermitage "Les Terriens" 75 cl	43.00€
---	--------

Condrieu "Le Terriens" 75 cl	78.00€
------------------------------------	--------

Val de Loire

Sancerre "La Chatellenie" Joseph Mellot 37	
37,5 cl	24.00€
75 cl	44.00€

Pouilly Fumé "Le chant des Vignes 75 cl	36.00€
---	--------

Bourgogne

Bourgogne "Couvent des Jacobins"	
Louis Jadot 75 cl	38.00€

Chablis 1er cru "Montée de Tonnerre 75 cl	69.00€
---	--------

Les Vins Rouges

Luberon

Domaine le Novi " Les Soucas" AB 75 cl	39.00€
--	--------

Château de Clapier "Cuvée Soprano"	
50 cl	24.00€
75 cl	35.00€

Domaine Le Claux - Sylvain Morey AB 75 cl	39.00€
---	--------

Château de Sannes "Castini" AB 75 cl	50.00€
--	--------

Pierrevert

Domaine La Blaque "Réserve" AB	
37,5 cl	18.00€
75 cl	35.00€

Côtes de Provence

Figuière "Cuvée Première" AB 75 cl	37.00€
--	--------

Vallée de Loire

Sancerre "Le Rabault" - Joseph Mellot	
37,5 cl	21.00€
75 cl	39.00€

Bourgogne

Bourgogne "Couvent des Jacobins" - Louis Jadot ..	39.00€
---	--------

Mercurey 1er Cru "Grand Clos Fortoul" 75 cl	54.00€
---	--------

Vallée du Rhône

St Joseph "Les Terriens" 75 cl	48.00€
--------------------------------------	--------

Crozes Hermitage "Les Terriens" 75 cl	42.00€
---	--------

Côte-Rôtie "Les Terriens" 75 cl	76.00€
---------------------------------------	--------

Les Vins au Verre

Sélection de vins du Luberon 12 cl	
Blanc, Rosé, Rouge	6,00€

Doux : Villa Chambre d'Amour Lionel Osmin	
(Blanc 12 cl)	7.00€

Bouteille de Champagne

Cheurlin Dangin	
"Cuvée Spéciale"	80.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets en euros, service inclus