



# 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](mailto:auberge.tilleuls84@gmail.com)

site internet : [www.tilleuls.com](http://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€

Tartare de saumon, mangue et menthe fraîche,  
vinaigre de balsamique et huile d'olive

Ou

Croustillant de socca provençale (Foccacia),  
légumes grillés du marché,  
nuage de chèvre frais, jambon Serrano  
et glace aux poivrons rouges, piment d'Espelette

Ou

Toast de chèvre chaud gratiné au miel,  
salade croquante

...

Pluma Ibérique grillée, crème de cèpes,  
mousseline de pommes de terre  
et petits légumes du marché

Ou

Risotto crémeux aux petits légumes  
et crème de cèpes

Ou

Paleron de Veau confit crème de cèpes,  
risotto et ses petits légumes du marché

Ou

Crevettes sauvages saisies, marinade barbecue au poivre fumé  
et risotto crémeux au Parmesan

...

Fromages ou Faisselle  
(Supplément 5€)

...

Dessert au choix à la carte

Café, déca, thé gourmand des Tilleuls et ses quatre mignardises  
(Supplément de 3.00€)

Merci d'informer votre serveur(se) de toute allergie avant de passer commande  
Prix nets en euros, service inclus



## Menu Gourmand.....50€

Foie gras de canard mi-cuit maison,  
chutney de mangue aux éclats de noisettes torréfiés

Ou

Carpaccio de daurade aux parfum d'Asie,  
consommé glacé Thaï à la citronnelle, coriandre et agrumes

Ou

Toasts de chèvre chaud gratiné au miel,  
salade croquante

...

Filet de boeuf Français, sauce au poivre flambée au cognac,  
pommes grenailles rôties à l'ail et au thym,  
petits légumes du marché

Ou

Risotto crémeux aux petits légumes  
et crème de cèpes

Ou

Crevettes sauvages saisies,  
marinade barbecue au poivre fumé  
et risotto crémeux au Parmesan

Ou

Poisson noble selon l'arrivage, fondue de patates douces  
et petits légumes du marché

...

Fromages ou Faisselle

(Supplément 5€)

...

Dessert au choix à la carte

Café, déca, thé gourmand des Tilleuls et ses quatre mignardises  
(Supplément de 3.00€)

# La Carte

## Entrées

|                                                                                                                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Foie gras de canard mi-cuit maison,<br>chutney de mangue aux éclats de noisettes torréfiés .....                                                                           | 20.00€ |
| Tartare de saumon, mangue et menthe fraîche,<br>vinaigre de balsamique et huile d'olive .....                                                                              | 16.00€ |
| Croustillant de socca provençale (Foccacia), légumes grillés<br>du marché, nuage de chèvre frais, jambon Serrano<br>et glace aux poivrons rouges, piment d'Espelette ..... | 16.00€ |
| Crudo de daurade aux parfum d'Asie, consommé glacé Thaï<br>à la citronnelle, coriandre et agrumes .....                                                                    | 19.00€ |
| Toast de chèvre chaud gratiné au miel, salade croquante .....                                                                                                              | 15.00€ |

## Plats

|                                                                                                                                               |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Pluma Ibérique grillées crème de cèpes, mousseline<br>de pomme de terre et petits légumes du marché .....                                     | 24.00€ |
| Filet de boeuf Français, sauce au poivre flambée au cognac,<br>pommes grenailles rôties à l'ail et au thym,<br>petits légumes du marché ..... | 31.00€ |
| Risotto crémeux aux petits légumes et crème de cèpes .....                                                                                    | 23.00€ |
| Paleron de Veau confit crème de cèpes, risotto<br>et ses petits légumes du marché .....                                                       | 25.00€ |
| Crevettes sauvages saisies, marinade barbecue au poivre fumé<br>et risotto crémeux au Parmesan .....                                          | 25.00€ |
| Poisson noble selon l'arrivage, fondue de patate douce<br>et petits légumes du marché .....                                                   | 28.00€ |

## Fromage ou Faisselle

|                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| Assiettes de fromages affiné et sa confiture de figes .....          | 9.00€ |
| Faisselle et ses herbes fraîches ou au coulis de fruits rouges ..... | 8.00€ |

## Douceurs

|                                                                                    |        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Soufflé glacé à l'orange et Grand-Marnier .....                                    | 9,50€  |
| Le baba des Tilleuls rhum ambré, chantilly maison .....                            | 9,50€  |
| Croustillant au chocolat-praliné,<br>crème anglaise vanillée et glace Rocher ..... | 9,50€  |
| Soupe fraîche de fruits de saison, sorbet ananas basilic .....                     | 9,50€  |
| Café, déca, thé gourmand des Tilleuls<br>et ses quatre mignardises .....           | 12,50€ |

## 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 ou soda.

Merci d'informer votre serveur(se) de toute allergie avant de passer commande  
Prix nets en euros, service inclus



## Cocktails

|                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| Cocktail Maison 10 cl.....                                    | 9.00€  |
| Mojito 20 cl .....                                            | 10.00€ |
| <i>Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse</i> |        |
| Apérol Spritz 20 cl .....                                     | 10.00€ |
| <i>Apérol, prosecco, eau gazeuse</i>                          |        |
| St Germain Spritz 20 cl .....                                 | 11.00€ |
| <i>Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse</i>               |        |
| Campari Spritz 20 cl .....                                    | 12.00€ |
| <i>Campari, prosecco, eau gazeuse</i>                         |        |
| Gin Tonic 20 cl .....                                         | 10.00€ |
| <i>Gin Bombay Sapphire, tonic</i>                             |        |
| Moscow mule ou London mule 20 cl .....                        | 10.00€ |
| <i>Vodka ou Gin, Ginger Beer, citron vert</i>                 |        |

## Cocktails sans Alcool

|                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Virgin Mojito 20 cl .....                                                              | 8.00€ |
| <i>Menthe, citron vert, sucre de canne, limonade et eau gazeuse</i>                    |       |
| Virgin Spritz 20 cl.....                                                               | 8.00€ |
| <i>une belle alternative au Spritz traditionnel, Martini sans alcool et limonade</i>   |       |
| Floreale Tonic 20 cl .....                                                             | 8.00€ |
| <i>Cocktail rafraîchissant, doux et floral, Martini sans alcool et schweppes tonic</i> |       |

## Apéritifs

|                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| 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 Côté Levant Luberon.....28.00€

### Pierrevvert

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€

### Pierrevvert

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€  
50 cl .....24.00€

### 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€

### Pierrevvert

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