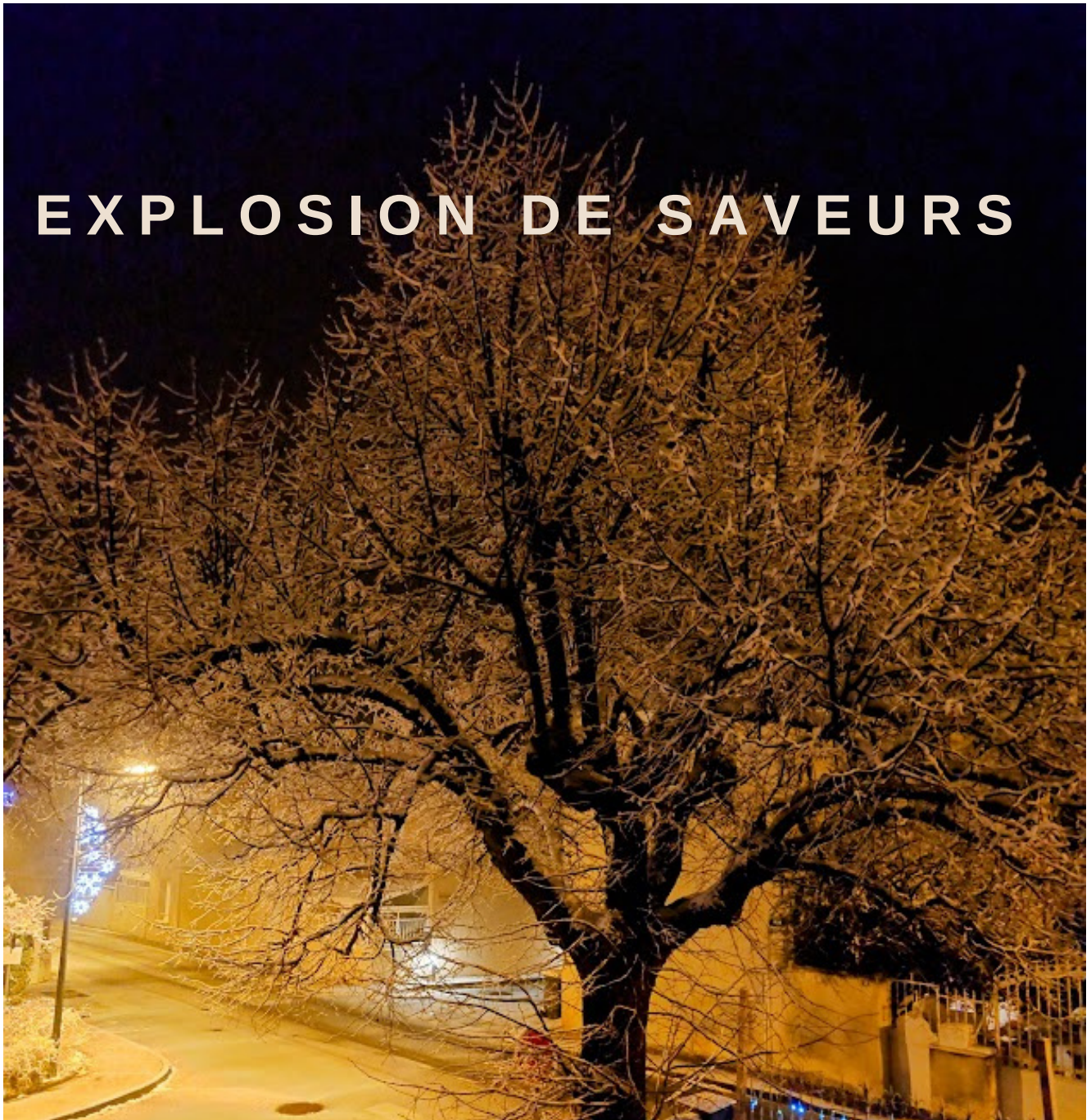




EXPLOSION DE SAVEURS



LA CARTE



WERNER AIME CUISINER LES PRODUITS FRAIS. SON INSPIRATION FLUCTUE EN FONCTION DES INGRÉDIENTS DU MARCHÉ QUI AUTANT QUE POSSIBLE SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS, BIO OU ISSUS D'UNE AGRICULTURE RESPECTUEUSE DE NOTRE ENVIRONNEMENT, DE LA SAISON, DE L'INSTANT PRÉSENT ET SURTOUT DE LA MAGIE DU MOMENT.

LE MENU SIGNATURE RESTERA TOUJOURS LE CLASSIQUE DE NOTRE CARTE, CEPENDANT IL NE SERA JAMAIS LE MÊME! WERNER LE REVISITE RÉGULIÈREMENT, CHANGE LES GARNITURES, LES SAUCES ET LES TECHNIQUES DE CUISSON. VOUS SEREZ SANS CESSE SURPRIS !

COMME LE TILLEUL QUI TRONE DANS LA COUR, LE MENU QUI PORTE SON NOM CHANGE AU FIL DES SAISONS... PRINTEMPS- ÉTÉ, AUTOMNE- HIVER.

NOUS SOMMES HEUREUX DE VOUS ACCUEILLIR AUTOUR DU TILLEUL DONT LA LÉGENDE DIT

“ C’EST COMME À LA MAISON... MAIS EN MIEUX ” ;)

PETIT RAPPEL ALLERGIE: N'HÉSITEZ PAS À NOUS SIGNALER VOS ALLERGIES ALIMENTAIRES, NOUS FERONS AU MIEUX POUR VOUS ACCOMMODER.

MENU SIGNATURE

ENTREE 14€

Terrine de foie gras et butternut grillé façon mille feuilles, déclinaison de la curcubitacée
ou

Cassolette d'escargots de Bourgogne, beurre persillé aromatique et croustillant

* * * * *

PLAT 26€

Terre Mer de Filet de bœuf Limousin et gambas snackée, jus au cognac, frites maison
ou

Ris de veau cuit à basse température puis grillé sauce aux morilles

ou

Lotte et noix de pétoncles sauce à l'armoricaine

ou

Poulpe mariné cuit dans une sauce épicée et chorizo, légumes et pommes grenailles

* * * * *

DESSERT

Choix de dessert à la carte

suggestion du chef:

Sticky Toffee Pudding (le célèbre gâteau au caramel et aux dattes), glace vanille et chantilly

MENU DU TILLEUL

ENTREE 9€

Pithiviers aux morilles et sots-l'y-laisse de poulet AOC, jus de viande

(OPTION VEGETARIENNE pithiviers aux morilles, sans viande)

ou

Terrine maison de veau aux pépites de foie gras, légumes acidulés, lentilles vertes du Velay

PLAT 22€

Poisson du jour et ses accompagnements de saison

ou

Pièce de bœuf Limousin grillée et ses frites maison

ou

Suprême de poulet cou nu du Forez AOC croûte à la truffe, râpée forézienne, légumes

ou

OPTION VEGETARIENNE: Ravioli chèvre/miel ou Ravioli aux truffes

DESSERT

Choix de dessert à la carte

MENU DES GOURMANDS

MÉLANGE ENTRE LE MENU SIGNATURE ET LE MENU TILLEUL

Pour ravir les gourmands, les indécis ou les curieux de nouvelles saveurs, piochez une entrée par-ci, un plat par-là et le dessert par dessus!

En fin gourmet vous saurez choisir ce qui réveillera vos papilles !

Werner se charge de le cuisiner!

LES FORMULES

MENU SIGNATURE

entrée + plat + dessert 45€

entrée + plat 38€

plat + dessert 35€

MENU DU TILLEUL

entrée + plat + dessert 35€

entrée + plat 29€

plat + dessert 29€

MENU DES GOURMANDS

entrée Signature + plat Tilleul + dessert 40€

entrée Tilleul + plat Signature + dessert 40€

entrée Tilleul + plat Signature 33€

entrée Signature + plat Tilleul 33€

OPTION fromages 4€

KIDDIES MENU 15€

JUSQU'À 12 ANS

SIROP A L'EAU

STEAK HACHÉ OU POISSON DU MARCHÉ OU
PETIT BURGER AVEC CHEDDAR
ACCOMPAGNEMENT FRITES MAISON

ET DESSERT DU JOUR OU 2 BOULES DE GLACES

TEENS MENU 25€

JUSQU'À 18 ANS

SODA OU JUS DE FRUITS

BURGER OU SALADE OU FISH&CHIPS
DE NOTRE CARTE BISTRO

ET DESSERT DU JOUR OU COUPE DE GLACES

Les viandes bovines sont
d'origine française,
venant d'élevages
raisonnés et/ou
local autant que possible

NOS FOURNISSEURS Locaux

- Atelier des Bouchers, Andrézieux Bouthéon
- Légumes & Fruits: GAEC Légumes Rambertois
- Glaces: Ferme des délices, St Cyr les Vignes
- Boulangerie Lopez, Sury le Comtal et les délices de bouthéon
- BioCoop, Bonson
- Maxence Reynaud, Producteur Volaille, Périgueux

DOGGY BAG

APPÉTIT D'OISEAU?! IL VOUS EN
RESTE, ON VOUS L'EMBALLE

IDÉE CADEAU

ENVIE DE FAIRE PLAISIR?
OFFREZ UN "BON CADEAU"
ON S'OCCUPE DU RESTE !
(MONTANT LIBRE)

À EMPORTER

TOUTES NOS PROPOSITIONS DE
PLATS ET MENUS SONT AUSSI
DISPONIBLES
À EMPORTER
(-10% DES PRIX INDIQUÉS)
COMMANDE OBLIGATOIRE 48H AVANT

CONTACT

04.77.89.07.26
17 RUE DES MÛRIERS,
42160 ST CYPRIEN

AUTOURDUTILLEUL@GMAIL.COM

HORAIRES

MIDI MA, MER, JE, VE, SA
SOIR VE, SA

EN HIVER: JEUDI SUR RESERVATION À
PARTIR DE 10 PERSONNES

DIMANCHE SUR RÉSERVATION DE
GROUPE (20 PERSONNES)

OUVERT LES JOURS DE FÊTES

LES PLUS

PRIVATISATION DU RESTAURANT, LOCATION DE SALLE,
ORGANISATION DE MARIAGE, BAPTÊME, ANNIVERSAIRE,
EVG ET EVJF, RÉUNION DE FAMILLE, RÉUNION DE
TRAVAIL, CONCERTS... SUIVEZ NOTRE ACTU

