



EXPLOSION DE SAVEURS

**"La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture
pour créer du bonheur "**

Théodore Zeldin

LA CARTE

WERNER, CHEF AUX INSPIRATIONS INTERNATIONALES, VOUS RÉGALERA DE SA GASTRONOMIE AUX MILLES SAVEURS.

SA CUISINE FLUCTUE EN FONCTION DES PRODUITS DE SAISON QUI AUTANT QUE POSSIBLE SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS, BIO OU D'UNE AGRICULTURE RESPECTUEUSE DE NOTRE ENVIRONNEMENT ET 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

PETITS RAPPELS:

ALLERGIE: MERCI DE NOUS SIGNALER VOS ALLERGIES ALIMENTAIRES, NOUS FERONS AU MIEUX POUR VOUS ACCOMMODER (LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE)

TOUS LES PLATS SONT FAIT-MAISON, PRÉPARÉS À LA COMMANDE...CELA PREND UN CERTAIN. NOUS FAISONS AU MIEUX POUR ÉCOURTER VOTRE ATTENTE! DANS UN MONDE OU TOUT VA VITE, TRES VITE, TROP VITE, PRENNONS LE TEMPS DE SAVOURER LE MOMENT... POURQUOI PAS EN SIROTANT UN COCKTAIL OU MOCKTAIL MAISON ;))

SI VOUS AVEZ UNE OBLIGATION HORAIRE DITES LE NOUS ET NOUS FERONS APPEL À SUPER CHEF!

MENU SIGNATURE

ENTREE 14€

Marbré de foie gras de canard, magret de canard fumé, trilogie de poires et crumble de noix

ou

Saumon fumé par nos soins, salsa croustillante à la chair de crabe et de pommes, mousse citronnée

PLAT 29€50

Filet de bœuf et escargots de Bourgogne, frites maison

ou

Pomme de ris de veau grillé, sauce aux morilles

ou

Duo de lotte et Noix de St Jacques snackées, sauce au Noailly Prat ambré

ou

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

DESSERT 7,50€

Choix de dessert à la carte

MENU DU TILLEUL

ENTREE 9€

Œuf parfait automnal, butternut, châtaigne, lardons et mousserons

(OPTION VEGETARIENNE possible)

ou

Compressé Terre Mer de lapin, crevettes et jambon cru, petit épeautre, émulsion d'herbes aromatiques

PLAT 23€50

Poisson du jour et accompagnement de saison

ou

Pièce du boucher grillée et frites maison, légumes de saison

ou

Magret de canard de Barbarie cuit rosé, patates douces, pamplemousse, poivre Voatsiperifery

ou

OPTION VEGETARIENNE: sur demande

DESSERT 7,50€

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 38€

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 fromage 6€

faisselle du Forez ou assiette de fromages secs

KIDDIES MENU 15€

JUSQU'À 12 ANS

SIROP A L'EAU

STEAK HACHÉ OU POISSON DU MARCHÉ
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 CLASSIC OU FOREZIEN OU FISH&CHIPS
ACCOMPAGNEMENT FRITES MAISON

ET DESSERT DU JOUR OU COUPE DE GLACES

Les viandes bovines sont
d'origine française, nées, élevées
et abattues en France
venant d'élevages raisonnés
et/ou
locaux autant que possible

NOS FOURNISSEURS Locaux

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

DOGGY BAG

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

IDÉE CADEAU

ENVIE DE FAIRE PLAISIR?
OFFREZ UN "BON CADEAU"
(MONTANT LIBRE)

PRIX DES MENUS

MIDI DU MARDI AU VENDREDI:
MENU DU JOUR 23€, FORMULES 18€

SOIR ET WEEK-END:
3 MENUS 35€, 40€, 45€
FORMULES DE 29€ À 38€
A LA CARTE

DIMANCHE ET JOUR FÉRIÉ

DEVIS SUR DEMANDE

À EMPORTER

LA PLUPART DE NOS DE PLATS ET MENUS
SONT AUSSI DISPONIBLES
À EMPORTER

COMMANDE OBLIGATOIRE 48H AVANT

HORAIRES

MARDI ET MERCREDI 12:00 - 13:30

JEUDI, VENDREDI ET SAMEDI
12:00 - 13:30
19:30 - 21:15

DIMANCHE SUR RÉSERVATION DE GROUPE
(20 PERSONNES MIN)

OUVERT LES JOURS DE FÊTES

CONTACT

04.77.89.07.26
17 RUE DES MÛRIERS,
42160 ST CYPRIEN
AUTOURDUTILLEUL@GMAIL.COM

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

