

ENTREES

Minestrone aux petits légumes & basilic -9.50€-

*

Assiette de jambon « Iberico cebo de campo » -15.00€-
Beurre & cornichons (environ 80g)

*

Bruschetta au jambon fumé, Bleu d'Auvergne,
tomates & aubergines confites, gratinée à l'emmental -14.00€-

*

Brioche d'escargot de Bourgogne, émulsion crème d'ail & persil -15.00€-

*

Sashimi de St Jacques, Huile vierge aux châtaignes,
Glace potiron -19.00€-

*

Gravelax de saumon maison, crème fraîche à l'aneth & citron.
Blinis & pickles de légumes -17.00€-

SALADES

Cromesquis de chèvre & salade composée-10.00€- XL -15.00€-

*

Salade César -9.00€- XL - 14.00€ -
(Volaille, Parmesan, croûtons, Œufs durs, Tomates, sauce césar)

(Ici, nous prêtons attention à vos allergies. Consultez-nous !)

Viandes

Pavé de cœur de rumsteak (environ 200gr) crème aux morilles,
Pommes de terre en persillade & salade verte -19.00€-

*

Côte de Bœuf poêlée (600g environ), beurre Maître d'hôtel,
Frites & salade -29.00€-

*

Burger des Tuileries (Charollais au couteau 180g environ), potato bun,
Galette de pomme de terre Macaire, cornichons, coppa,
Confits d'oignons & Brezain (raclette fumé). Frites & salade -18.00€-

*

Tartare de Bœuf Charollais préparé et copeaux et Parmesan
(180g environ), Frites et Salade verte - 16.00€-

*

Tartare asiatique de Bœuf Charollais préparé au soja, vin de riz, citronnelle
Coriandre, oignon frits et wasabi (180g environ), Frites & salade verte - 17.50€-

*

Ris de veau (cœur, 180g environ) poêlé à la persillade,
Mousseline de patate douce & châtaignes poêlées -28.00€-

*

Gratin de pâtes « Orecchiete » à la sauce Mornay gratiné au four,
Chiffonnade de jambon blanc rôti aux herbes - 17.00€-

POISSONS

Marmite du pêcheur à la bisque de crustacés- 17.00€-
(Saumon, cabillaud, fruits de mer, lamelles de pommes terre, tomates)

*

Filet de Bar poêlé, bouillon Thaï, meli mélo de légume chaud froid,
Tagliatelle de courgette et tomate cerise, oignons frits et pétale de guanciale -20.00€-

*

Tagliatelles et Saint Jacques fraîches,
Sauce à la truffe & parmesan -23.00€-

(Ici, nous prêtons attention à vos allergies. Consultez-nous !)

FROMAGES

Faisselle de Fromage Blanc (Crème, Coulis de Fruits Rouges ou Miel) -5.00€-

*

Assiette de Fromages Affinés, & Compotée -10.00€-
Sélection régionale de notre partenaire « La fromagerie Les dénicheurs »

DESSERTS

Dessert du jour - 6.50€-

*

Crème Brûlée au thé blanc de Bali, confit pêche & verveine - 8.00€-

*

Entremet croustillant à la noix de coco & son confit exotique - 8.50€-

*

Baba au rhum Don Papa, façon Mojito -10.00€-

*

Brioche perdue, noix de pécan caramélisées, caramel demi-sel et glace vanille -9.00€-

*

Tartelette chocolat & café en cappuccino revisité-9.00€-

*

Café Gourmand – 10.00€-

*

Thé Gourmand – 10.50€-

Glaces artisanal

Vanille, Chocolat Noir, Café, Caramel au Beurre Salé,
Rhum-Raisin, Menthe choc, Pistache, Chocolat blanc, Fraise

Sorbets artisanaux

Framboise, Cassis, Citron Vert, Poire

1 boule – 3.00€

2 boules – 5.00€

3 boules – 7.00€

Supplément Chantilly ou Chocolat Chaud – 1.00€

NOS COUPES GLACEES

Coupe exotique (coco, mangue, passion & coulis exotique, Chantilly) – 7.00€

Chocolat Liégeois (Trois boules Chocolat sauce Chocolat Chaud et Chantilly) – 6.50€

Café Liégeois (Trois boules Café sauce Café et Chantilly) – 7.00€

Dame Blanche (Trois boules Vanille sauce Chocolat Chaud et Chantilly) – 6.50€

NOS COUPES GLACEES ALCOOLISEES

Coupe Baileys (Une boule Café une boule Vanille, Baileys) – 8.00€

Coupe Papa (Deux boules Rhum-raisin, rhum Don Papa) – 10.00€

Colonel (Deux boules Citron et Vodka) – 8.00€

Coupe Williamine (Deux boules Poire et Eau de Vie de Poire) – 8.00€

Coupe Iceberg (Deux boules Menthe-Chocolat et Get 27) – 8.00€

Vigneronne (Deux boules cassis, Marc de Bourgogne de chez Jacoulot) – 8.00€

MENU DU JOUR

(Uniquement le midi en semaine)

Plat du Jour – 11.00 €

Entrée + Plat du Jour OU Plat du Jour + Dessert – 15.00 €

Entrée + Plat du Jour + Dessert – 19.00 €

MENU DES PETITS - 12.00 € -

Steak Haché accompagné de Frites ou légumes + Glace + boisson

MENU DES TUILERIES

Entrée + plat -24.00€-

Entrée + plat + fromages ou dessert -29.00€-

Entrée + plat + fromages + dessert -34.00€-

Suppl. café, thé gourmand, desserts alcoolisée -2.00€-

Minestrone aux petits légumes & basilic

Ou

Bruschetta au jambon fumé,
Bleu d'Auvergne, tomates & aubergines confites, gratinée à l'emmental

Ou

Salade César
(Volaille, Parmesan, croûtons, Œufs dur, Tomates & sauce césar)

Marmite du pêcheur à la bisque de crustacés
(Saumon, cabillaud, fruits de mer, lamelles de pommes terre, tomates)

Ou

Gratin de pâtes « Orecchiete » à la sauce Mornay gratiné au four,
Chiffonnade de jambon blanc rôti aux herbes

(Ici, nous prêtons attention à vos allergies. Consultez nous !)

MENU DU CHEF

Entrée + plat -29.00€-

Entrée + plat + fromages ou dessert -34.00€-

Entrée + plat + fromages + dessert -39.00€-

Suppl. café, thé gourmand, desserts alcoolisée -2.00€-

Brioche d'escargot de Bourgogne, émulsion crème d'ail & persil

Ou

Gravelax de saumon maison, crème fraîche à l'aneth & citron.

Blinis & pickles de légumes

Pavé de cœur de rumsteak (environ 200gr) crème aux morilles,

Pommes de terre en persillade & salade verte

Ou

Filet de Bar poêlé, bouillon Thaï, meli mélo de légume chaud froid,
Tagliatelle de courgette et tomate cerise, oignons frits et pétale de guanciale

(Ici, nous prêtons attention à vos allergies. Consultez-nous !)