

PAVILLON DES TUILERIES

CARTE SPÉCIAL D'HIVER

ENTRÉES

L'OEUF COCOTTE 10
Oeuf cocotte à la crème de foie gras fait maison, mouillettes.

LA TRADITIONNELLE SOUPE A L'OIGNON GRATINÉ 8.5
Soupe à l'oignon, croûtons maison, et emmental rapé.

LE CRÈMEUX FORESTIER 8.5
Crèmeux de champignons bruns, champignon rôti au balsamique, magret de canard fumé tranché.

MILLE BIQUETTE 8.5
Croustillants de chèvre, jeunes pousses d'épinard, cerneaux de noix, vinaigre au miel, sésames.

PLATS



SMOCKEDBURGER 18
Pain brioché, steak haché 150g viande charolais, st Nectaire, lard grillé, oignons frits, tomate, mesclun, sauce barbecue et frites maison.

CHICKENBURGER 17
Pain brioché, steak de poulet façon bouchère, cheddar, rosti de pomme de terre, oignon rouge, tomate, mesclun, sauce burger et frites maison.

FISH AND CHIPS 17
Poisson frit, frites maison et mesclun.

GNOCCHI AL PARMIGIANO 15
Gnocchi à la crème de parmesan, jeune pousse d'épinard, champignon rôti, et cerneaux de noix.

L'ONGLET AUX ÉCHALOTES 16.5
Onglet de boeuf viande française, échalotes au vin rouge et haricots verts extra-fins.

1/4 DE POULET RÔTI 16
1/4 de poulet rôti et son jus de thym, pommes de terre grenaille au sel de guérande, mesclun.

MIJOTÉ DE LA SEMAINE 17
Un mijoté traditionnel français.

LE TRAMPOLINE

Menu enfant jusqu'à 12ans

BOISSON 10
Sirop à l'eau : Grenadine, menthe, pêche, citron, fraise, passion.

PLATS
Steack haché charolais 150g.
Nuggets de poulet 6pièces.

ACCOMPAGNEMENTS
Frites maison.
Haricots verts extra fin.

DESSERTS
Mini crêpe au sucre.
Boule de glace artisanale "Pédone".
Parfums : Passion, framboise, pistache, chocolat brownie, mangue, citron vert, noisette.

SALADES

MR. CANARD 17
Foie gras maison, magret de canard fumé tranché, mesclun de salade, haricots verts extra fins et pommes de terre grenailles

MME. BIQUETTE 16
Croustillant de chèvre, cerneaux de noix, tomate cerise, mesclun de salade, vinaigrette au miel.

PAVILLON DES TUILERIES

FORMULES DU PAVILLON

LE CANA "P" LAID

SOUPE DU MOMENT

Soupe faite maison aux légumes.

13

GRILLED CHEESE

Toast de fromages : emmental et cheddar.

DESSERTS

HA BABACADARHUM

Le traditionnel baba au rhum en forme de bouchon, crème fouettée, rhum.

8.5

CHEESECAKE

Cheesecake et son coulis fruits rouges.

7.5

TARTE AUX PRUNES

Pate brisée, crème vergeoise et prunes.

9

7.5

CAFÉ AND CO°

Café bio, mini tatin, mini baba, mini cannelé.

10

CRÊPE ET GAUFRE

Caramel maison, nutella, confiture, sucre.

6.5

SUPPLÉMENTS

Crème fouettée, boule de glace

1

LUNCHEXPRESS

ENTRÉES

À la carte au choix

30

PLAT

Mijoté de la semaine

DESSERTS

À la carte au choix



L'ÉPICURIEN

CHARCUTERIE

Planche de charcuterie : Rostello aux herbes, terrine de campagne, jambon serrano, saucisson sec domaine "Bellota", chorizo doux domaine "Bellota".

20

FROMAGES

Planche de fromages : Fourme d'ambert, Pont l'évêque, Morbier, buche de chèvre, Comté AOP.

20

MIXTE

Planche de charcuterie et fromages : Fourme d'Ambert, Morbier, Pont l'évêque, rostello aux herbes, saucissons sec domaine "Bellota", terrine de campagne.

20

Selon arrivage, les planches peuvent varier !

**POUR UNE PLANCHE
ACHETÉE, UNE BOUTEILLE
DE VIN À 15 EUROS**

COUP DE JUS

BOISSONS CHAUDES

Café ou thé ou chocolat chaud.

12

AGRUMES PRESSÉS

Orange ou citron ou pamplemousse

VIENNOISERIES

Croissant AOP ou Pain au chocolat AOP ou Tartine de pain aux céréales et confiture.

PAVILLON DES TUILERIES

CARTE BOISSON

COUP DE FROID

Evian 50cl	4.9
Evian, San Pellegrino 1l	7
Perrier 33cl	5.5
Orange ou Citron ou Pamplemousse pressé 25cl	8
Arbre à jus : 25cl Abricot, Orange, Poire, Tomate, Pomme Framboise, Pomme.	6
Limonade française 25cl	5.5
Schweppes tonic 25cl	5
Schweppes agrumes 25cl	5
Orangina 25cl	5
Coca Cola ou zéro 33cl	5.5
Thé glacé maison ou Citronnade maison 25cl	5

COUP DE CHAUD

Café expresso	2.9
Café noisette	3
Café allongé	4
Café double	5
Café crème	5
Cappuccino	6
Chocolat chaud	6
Café ou Chocolat viennois	8
Thés et Infusions : Vert nature, vert menthe, fruits rouges, Breakfast, ceylan, earl grey, verveine, camomille, tilleul	5
Soupe de légumes maison 30cl	7
Suppléments Extra crème fouettée, extra vanille ou caramel, laits végétaux, emmental, croûton, crème fraîche.	1

COUP DE COUDE

Diplomatico, Rhum 4cl	9
Zubrowka, Vodka 4cl	7
Aberlour 10 ans, Whisky 4cl	9
Jack Daniel's Tennessee 4cl	7
Cognac Maison Gautier 4cl	10
Bombay, Gin 4cl	7
Amaretto 4cl	8

COUP DE MOUSSE

1664	25cl/50CL	5 / 8.5
Grimbergen	25cl/50CL	5.5 / 9
Demory IPA	33CL	7
Desperados	33CL	7
Mort subite Blanche	33CL	7
Fils de Pomme le sauvage, Cidre	33CL	7
Monaco ou Panaché	25cl/50CL	5 / 8.5

PAVILLON DES TUILERIES

CARTE BOISSON

VIN ROUGE



"Les 3 garçons" 2019
Cotes du Rhône BIO

5

26

"Ecoterra" Merlot
BIO 2019

5.5

26

"VICTORIA II" 2016
Haut Medoc AOP

6.5

28

"LE P'TIOT" 2018
Pinot noir-Gamay Coteaux
Bourguignons

7

32

"SAINT AMOUR" 2019
Domaine de Lucie

5.5

27

ROSÉS ET BULLES

"PONTON N°7" 2019
Méditerranée IGP

5.5

26

"Nicolas Feuillate Brut"
Réserve- Champagne

15

55

"PROSECCO DOC"
Rocca Dei Forti

8

35

VIN BLANC



"Les 3 garçons" 2019
Cotes du Rhône BIO

5

26

"Ecoterra" Chardonnay
BIO 2019

5.5

26

"Le Versant" Viognier
Pays D'Oc IGP 2019

6.5

28

"L'Or De L'Ange" Moelleux
Côtes de Thau IGP 2019

7

30

"Les Clairières"
Pouilly-Fumé AOP 2019

7

30



**POUR UNE PLANCHE
ACHETÉE, UNE BOUTEILLE
DE VIN À 15 EUROS**

CHARCUTERIE

Planche de charcuterie : Rostello aux herbes, terrine de campagne, jambon serrano, saucisson sec domaine "Bellota", chorizo doux domaine "Bellota".

FROMAGES

Planche de fromages : Fourme d'ambert, Pont l'évêque, Morbier, buche de chèvre, Comté AOP.

MIXTE

Planche de charcuterie et fromages : Fourme d'Ambert, Morbier, Pont l'évêque, rostello aux herbes, saucissons sec domaine "Bellota", terrine de campagne.