## C:\Users\restaurant\Downloads\A4 (1).jpgA partager ou pas 16€

Assiette de jambon « Iberico cebo de campo »

Beurre & cornichons (environ 80g)

\*

Assortiment de charcuterie

Jambon cru, coppa, chorizo & rosette

## ENTREES

Gaspacho de légumes au basilic & dés de féta,

Eclats de noisettes, mouillettes de foccacia à l’huile d’olive -9.50€-

\*

Bruschetta au jambon fumé, Bleu d’Auvergne,

 Tomates & aubergines confites, gratinée à l’emmental -14.00€-

\*

Multicolore de tomates, Mozzarella Burrata & pesto à la tomate confite -15.00€-

\*

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

Blinis & pickles de légumes -17.00€-

**SALADES**

Salade gourmande des Tuileries -14.00€- XL -20.00€-

(Foie gras de canard, magrets fumés, pommes, comté & cerneaux de noix)

\*

Salade Océane -15.00€- XL – 21.00€-

(St Jacques fraîches snackées, gravelax de saumon & cocktail de fruits de mer)

\*

Salade César -9.00€- XL - 14.00€ -

(Volaille, Parmesan, croûtons, Œufs durs, Tomates, sauce césar)

\*

Salade Italienne -13.00€- XL – 17.00€

(Salade verte, coppa, mozzarella, olives, parmesan & pesto)

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

**Viandes**

Pavé de bœuf poêlé, (180g environ) crème aux morilles,

Pommes de terre amandines & poêlée de minis-légumes -19.00€-

\*

Entrecôte de bœuf (300g environ) au beurre maître d’hôtel,

Frites & salade verte -25.00€-

\*

Burger des Tuileries ( steak Charolais au couteau 180g environ),

Potato bun, galette de pomme de terre Macaire, cornichons, coppa,

Confit d’oignons & Brézain (raclette fumée). Frites & salade -18.00€-

\*

Tartare de Bœuf Charolais préparé et copeaux de Parmesan

(180g environ), Frites et Salade verte - 16.50€-

\*

Tartare asiatique de Bœuf Charolais préparé au soja, vin de riz, citronnelle

Coriandre, oignons frits et wasabi (180g environ), Frites & salade verte - 18.00€-

\*

Gratin de ravioles du Dauphiné gratiné à la mozzarella.

Pesto & chiffonnade de jambon aux herbes -16.50€-

\*

Paleron de veau confit & Galette de pommes de terre Macaire,

Minis-légumes poêlés, Jus de viande aux fruits secs -18.00€-

**Poissons**

Marmite du pêcheur à la bisque de crustacés- 17.00€-

(Saumon, cabillaud, fruits de mer, lamelles de pommes de terre, tomates)

\*

Filet de Bar poêlé & mousseline de carottes au cumin,

Vinaigrette vierge aux pétales de Guanciale de porc-20.00€-

\*

Risotto à la truffe & St Jacques fraîches snackées,

Pesto & pétales de parmesan -24.00€-

*(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 -10.00€-

Sélection régionale de notre partenaire « La fromagerie Les dénicheurs »

**DESSERTS**

Dessert du jour - 6.50€-

\*

Crème Brûlée à la vanille bourbon - 8.00€-

\*

Entremet au chocolat au lait & fève de tonka, crème anglaise - 8.50€-

\*

Traditionnel tiramisu au café & speculoos croquant -8.00€-

\*

Brioche perdue, glace vanille & pommes caramélisées,

Sauce caramel beurre demi-sel -9.00€-

\*

Nougat glacé aux agrumes & fruits confits,

Coulis de fruits rouges -7.00€-

\*

Nage de fruits frais au poivre de timut-8.00€-

\*

Café Gourmand - 10.00€-

\*

Thé Gourmand -11.00€-

**Glaces artisanales**

Vanille, Chocolat Noir, Café, Caramel au Beurre Salé,

Rhum-Raisin, Menthe chocolat, Pistache, Chocolat blanc, Fraise, Coco

**Sorbets artisanaux**

Framboise, Cassis, Citron Vert, Poire, Mangue, Passion

1 boule – 3.00€

 2 boules – 5.00€

 3 boules – 7.00€

*Supplément Chantilly ou Chocolat Chaud – 1.00€*

**Nos coupes glacée**

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 glacées alcoolisées**

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€-*

Gaspacho de légumes au basilic & dés de féta,

Eclats de noisettes, mouillettes de foccacia à l’huile d’olive

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 ravioles du Dauphiné gratiné à la mozzarella.

Pesto & chiffonnade de jambon 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€-*

Salade gourmande des Tuileries

(Foie gras de canard, magrets fumés, pommes, comté & cerneaux de noix)

Ou

Gravelax de saumon maison, crème fraiche à l’aneth & citron.

Blinis & pickles de légumes

-------------------------

Paleron de veau confit & Galette de pommes de terre macaire,

Minis-légumes poêlés, Jus de viande aux fruits secs

Ou

Filet de Bar poêlé & mousseline de carottes au cumin,

Vinaigrette vierge aux pétales de Guanciale de porc

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