

Café Restaurant des Tilleuls

Carte des Mets

Entrées

Salade verte de saison		CHF 6.50
Assortiment de crudités		CHF 8.50
Salade de tomate du moment, burrata de buffalo	Petite faim	CHF 9.50
Roquette balsamique à la cerise et glace au basilic	Grande faim	CHF 12.50
Salade folle aux foies de volaille fermière, à l'œuf poché BIO au vinaigre de cassis		CHF 15.50
Planchette apéro du boucher et du fromager		CHF 15.50

Potages

Velouté glacé aux petits pois à l'huile de noix, chips de jambon cru	CHF 9.50
Potage du jour, du moment	CHF 8.50

Plats

Piperade Basquaise (omelette, poivrons confits, oignons, ail) salade de PDT et salade mixte	CHF 10.50
Roastbeef froid sauce tartare, salade de PDT et salade mixte	CHF 18.50
Côtelettes d'agneau à l'ail noir, garniture du moment	CHF 26.50
Entrecôte de bœuf, blonde d'aquitaine au beurre CRdT garniture du moment	CHF 28.50
Côte de bœuf, blonde d'aquitaine aux morilles, garniture du moment, salade mixte Minimum 2 pers	CHF 34.- par pers
Filet de truite de Chamby à l'aneth, garniture du moment	CHF 27.50
Emincé de seitan au curry façon Madras riz basmati BIO coco Achard de saison	CHF 15.50
Délice végétarien, mini burger de céréales maison, brochette de Tikka paneer, rougail de fallafel, garniture du moment	CHF 20.50
Pour les juniors : Nuggets maison de filet mignon de poulet fermier, salade panachée, salade de pommes de terre	CHF 10.50

Desserts

Palette de glaces et sorbets du moment et sa garniture		CHF 8.50
Salade de fruits de saison	CHF 8.50	Arrosée CHF 10.50
Profiteroles glacées, sauce chocolat		CHF 10.50
Café ou thé gourmand du CRdT		CHF 12.50
Dessert du jour		CHF 8.50

**Origines des viandes : Bœuf de race blonde d'Aquitaine élevé en Suisse (VD)
Agneau de race Charolais élevé en Suisse (VD), Volaille Fermière élevée en Suisse (VD)
Porc labélisé IP-Suisse (VD)
Origines des produits de la pêche : Eau douce, Suisse Canton de Vaud**