

# 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 buffala roquette et glace au basilic	Petite faim	CHF 9.50
	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 et son Grissini	CHF 9.50
Potage du jour, du moment	CHF 8.50

### Plats

Piperade Basquaise (omelette, poivrons confits, oignons et ail) salade de PDT et salade	CHF 10.50
Roastbeef froid sauce tartare, salade de PDT et salade	CHF 15.50
Côtelettes d'agneau à l'ail noir, garniture du moment	CHF 26.50
Entrecôte du CRdT, garniture du moment	CHF 28.50
Filet de truite de Chamby en papillote à la compotée de poivrons, garniture du moment	CHF 27.50
Emincé de seitan au curry façon Madras riz basmati BIO coco, Achard de saison	CHF 27.50

### Desserts

Palette de glaces et sorbets du moment et sa garniture	CHF 8.50
Salade de fruits de saison	CHF 8.50
Profiteroles glacées, sauce chocolat	Arrosée 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**