



Les

*Tilleuls*

Christine & Laurent Guillemin



# LA CARTE



Restaurant – Tea-room  
Service traiteur  
Boutique produits locaux & produits italiens

[www.les-tilleuls-pully.ch](http://www.les-tilleuls-pully.ch)

# Alcools

## Apéritifs

|                                 |            | 4cl      |
|---------------------------------|------------|----------|
| Spritz                          |            | 10.—     |
| Cynar                           | vol. 17%   | 4.90     |
| Porto blanc                     | vol. 20%   | 5.90     |
| Porto rouge « Spécial réserve » | vol. 20%   | 6.90     |
| Porto rouge « Feirreira Tawny » | vol. 19.5% | 6.90     |
| Pastis Ricard                   | vol. 45%   | 6.50     |
| Martini blanc et rouge          | vol. 15%   | 5.50     |
| Jus de tomates                  |            | 2dl 4.70 |

## Digestifs

|                             |          | 2cl  | 4cl   |
|-----------------------------|----------|------|-------|
| Liqueur d'olives            | vol. 30% | 4.70 | 7.90  |
| Limoncello                  | vol. 25% | 4.70 | 7.90  |
| Amaretto di Saronno         | vol. 25% | 5.80 | 11.—  |
| Amaro « Montenegro »        | vol. 23% | 5.80 | 11.—  |
| Rum « Tanduay Superior »    | vol. 40% | 5.90 | 10.80 |
| Rum « Captain Morgan »      | vol. 35% | 5.90 | 11.80 |
| Kirsch « Willisauer »       | vol. 43% | 6.70 | 10.80 |
| Whisky « Jack Daniels »     | vol. 40% | 7.90 | 12.50 |
| Brandy « Vecchia Romana »   | vol. 38% | 6.90 | 11.50 |
| Brandy « Ferry Centenario » | vol. 36% | 4.90 | 8.80  |
| Brandy « Metaxa »           | vol. 38% | 7.80 | 12.50 |



# Les vins de la région

## Vins Blancs

|                               |                                 |      |            |            |
|-------------------------------|---------------------------------|------|------------|------------|
| Epesses                       | Antoine Bovard                  | 2019 | 35cl 18.90 | 70cl 35.—  |
| St-Saphorin                   | Antoine Bovard                  | 2019 | 35cl 19.80 | 70cl 37.—  |
| Dézaley Grand Cru - Baronnie  | Antoine Bovard                  | 2019 | 35cl 22.90 | 70cl 50.—  |
| Chardonne                     | Domaine Bovy                    |      | 35cl 19.90 | 70cl 29.—  |
| St-Saphorin « Vieille vigne » | Domaine Bovy                    |      |            | 70cl 39.—  |
| Pinot gris                    | Domaine Bovy                    |      |            | 75cl 49.90 |
| Viognier                      | Domaine Bovy                    |      |            | 75cl 51.—  |
| Chorus Gewürztraminer doux    | Domaine Bovy                    |      |            | 50cl 46.—  |
| Chardonnay « Le Daley »       | Fam. Chollet « Vitis Muscalis » | 2020 | dl 5.60    | 75cl 39.—  |

## Vins Rosés

Demander notre sélection du moment

## Vins Rouges

|                                |                 |      |            |           |
|--------------------------------|-----------------|------|------------|-----------|
| Epesses Pinot noir             | Antoine Bovard  | 2020 | 35cl 20.00 | 70cl 43.— |
| Les Adrets Pinot Gamay         | Domaine de Bovy |      |            | 70cl 35.— |
| Optimus Diolinoir              | Domaine de Bovy |      |            | 75cl 59.— |
| Villette Grand cru « Galotta » | Fam. Chollet    | 2020 |            | 75cl 39.— |
| Villette Plan Robert           | Fam. Chollet    | 2020 |            | 75cl 39.— |

# Les vins étrangers

## Vins Italiens

|                              |         |            |
|------------------------------|---------|------------|
| Le Volte dell Ornellaia 2019 | Toscana | 75cl 48.50 |
|------------------------------|---------|------------|

---

## Vins Français

|                |      |
|----------------|------|
| Bourgogne 2019 | 39.— |
|----------------|------|

---

|                        |      |
|------------------------|------|
| Château Cascadais 2014 | 59.— |
|------------------------|------|

---

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Côtes du Rhône Saint Esprit 2016 | 37.— |
|----------------------------------|------|

---

## Mousseux - pétillants

|                                    | Coupe | Btl. 75cl |
|------------------------------------|-------|-----------|
| Prosecco                           | 7.70  | 36.50     |
| Le Castor bleu     Domaine de Bovy |       | 45.—      |

---

# Carte des mets

## Les grands classiques

|                                                                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Salade verte                                                                                                 | 5.80  |
| vinaigrette « maison » à l'huile de noix                                                                     |       |
| Salade d'accompagnement (petit bol)                                                                          | 4.20  |
| Salade mêlée avec un œuf cuit                                                                                | 14.50 |
| vinaigrette « maison » à l'huile de noisettes                                                                |       |
| Salade « Monsieur Seguin »                                                                                   | 19.90 |
| Salade verte, toast de bûche chèvre chaud gratiné au miel                                                    |       |
| Salade César                                                                                                 | 20.90 |
| Salade de Laitue , suprême de volaille, copeaux de Grana Padano<br>Croûtons et lardons, Sauce césar          |       |
| Salade de ris de veau                                                                                        | 27.50 |
| Tranche de ris de veau poêlé, crudités,<br>sauce vinaigrette balsamique et échalottes                        |       |
| Croûte au fromage «Gruyère de Chesalles»                                                                     | 21.80 |
| Tranches de pain, vin blanc, moutarde, jambon d'épaule de porc,<br>oignons, cornichon, Gruyère de Chesalles. |       |
| Avec 1 œuf                                                                                                   | 23.80 |

---

## Poissons

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Filet de truite saumonée          | 29.90 |
| Servi avec les garnitures du jour |       |

---

## Viandes

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| Entrecôte de bœuf au grill « beurre maison » | 35.90 |
| ...et ses garnitures du jour                 |       |
| Médaillons de veau au citron vert            | 42.80 |

---

## Menu du jour

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Plat du jour    | 19.80 |
| Plat et dessert | 26.—  |

---

## Pâtes

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| Ravioles ricotta et citron, crème, parmesan   | 23.80 |
| Tagliatelle au saumon fumé, crème et parmesan | 28.90 |



# Desserts

|                                                 |          |
|-------------------------------------------------|----------|
| Tarte aux fruits                                | 5.50     |
| Salade de fruits frais de saison                | 8.50     |
| Tartelette aux citrons                          | 4.70     |
| Tartelette aux fruits                           | 5.40     |
| Choix de pâtisseries de notre vitrine du moment | dès 4.60 |

## Boules de glaces

|          |       |
|----------|-------|
| 2 boules | 7.80  |
| 3 boules | 11.70 |

Choix de glaces: vanille, espresso, caramel, chocolat, blueberry,  
maple walnuts, pistache, cookies caramel

Choix de sorbets : abricot, mangue, citron, framboise

À découvrir : toutes nos coupes de glaces dans notre carte de glaces

## Allergènes

Le personnel peut vous renseigner par oral ou vous trouverez toutes les informations affichées en boulangerie.

Nous tenons aussi un classeur que vous pouvez nous demander avec plus d'informations sur les produits du moment et de notre offre.

## Provenance des poissons

Suisse et France

## Provenance des viandes

Veau et bœuf : Suisse

Poulet : Suisse, France, Hongrie

Porc : Suisse