



EXPLOSION DE SAVEURS

**“La gastronomie est l’art d’utiliser
la nourriture pour créer du bonheur”**

Théodore Zeldin

LA CARTE

WERNER, CHEF AUX INSPIRATIONS INTERNATIONALES, VOUS RÉGALERA DE SA GASTRONOMIE AUX MILLES SAVEURS.

SA CUISINE FLUCTUE EN FONCTION DES PRODUITS DE SAISON QUI AUTANT QUE POSSIBLE SONT ISSUS DE CIRCUITS COURTS, BIO OU D'UNE AGRICULTURE RESPECTUEUSE DE NOTRE ENVIRONNEMENT ET DU BIEN ÊTRE ANIMAL....ET SURTOUT DE LA MAGIE DU MOMENT!

NOUS SOMMES HEUREUX DE VOUS ACCUEILLIR AUTOUR DU TILLEUL!

PETITS RAPPELS:

LES ALLERGÈNES SONT ANNOTÉS À CÔTÉ DES PLATS SOUS FORME DE NUMÉRO (LÉGENDE EN BAS DE LA PAGE) DANS LA MESURE DU POSSIBLE, NOUS FERONS DE NOTRE MIEUX POUR NOUS ADAPTER À VOTRE RÉGIME ALIMENTAIRE.

99% DES PLATS SONT FAIT-MAISON, PRÉPARÉS À LA COMMANDE.

SI VOUS AVEZ UNE OBLIGATION HORAIRE DITES LE NOUS ET NOUS FERONS APPEL À SUPER CHEF!

*LES PLATS DES MENUS SONT SOUMIS À L'APPROVISIONNEMENT, IL PEUT Y AVOIR DES CHANGEMENTS.

MENU SIGNATURE

Mises en bouche

ENTREE

Foie gras de canard texturé au porto, magret de canard fumé, orange sanguine, rhubarbe, gingembre et noisette ^{7,8}

ou

Compressé de raie et oignons confits, noix de St Jacques snackée, acidulé de chou-fleur, émulsion au vin blanc ^{5,4,7}

* * * * *

PLAT

Filet de bœuf Label rouge et escargots de Bourgogne, frites maison ^{10,9,7}

ou

Pomme de ris de veau grillé, sauce aux morilles ^{10,9,7}

ou

Dorade royale cuite sur peau, crevettes sauvages d'Argentine, salsa verte ^{5,4,7}

ou

Poulpe mariné cuit dans une sauce épicée et chorizo, légumes et pommes grenailles ^{4,6,10}

* * * * *

DESSERT

Choix de dessert à la carte

MENU DU TILLEUL

Mise en Bouche

ENTREE

Caille en 2 façons, rôtée forézienne, endive et champignons caramélisés,
sauce madère ^{3,7,8,10,}

ou

Œuf parfait, saumon fumé par nos soins, ail des ours et espuma de pomme de terre ^{3,7,5}

(VERSION VEGETARIENNE possible)

* * * * *

PLAT

Poisson du jour et accompagnement de saison ^{5, 4, 2, 7}

ou

Pièce du boucher Label Rouge et frites maison, légumes de saison ^{10,7}

ou

Paleron de veau confit, garnitures du moment, sauce aux cèpes ⁷

ou

OPTION VEGETARIENNE: sur demande

* * * * *

DESSERT

Choix de dessert à la carte

MENU DES GOURMANDS

MÉLANGE ENTRE LE MENU SIGNATURE ET LE MENU TILLEUL

Pour ravir les gourmands et les curieux de nouvelles saveurs,
piochez une entrée par-ci, un plat par-là et le dessert par dessus!

MENU SIGNATURE

entrée + plat + dessert 49€
entrée + plat 42€
plat + dessert 42€

MENU DU TILLEUL

entrée + plat + dessert 39€
entrée + plat 32€
plat + dessert 32€

MENU DES GOURMANDS

entrée + plat + dessert 44€
entrée + plat 37€
plat + dessert 37€

OPTION fromage 6€

faisselle du Forez ou assiette de fromages secs

KIDDIES MENU 15€ JUSQU'À 12 ANS

STEAK HACHÉ OU POISSON DU MARCHÉ ^{11,7}
ACCOMPAGNEMENT FRITES MAISON ⁵

ET DESSERT DU JOUR OU 2 BOULES DE GLACES

TEENS MENU 25€ JUSQU'À 18 ANS

BURGER CLASSIC OU FOREZIEU ^{11,7}
OU FISH&CHIPS ⁵

ACCOMPAGNEMENT FRITES MAISON

ET DESSERT DU JOUR OU COUPE DE GLACES

ORIGINE DES VIANDES

BOEUF: France

VEAU: France

VOLAILLES: France

FOIE GRAS: France

RIS DE VEAU: France / UE

PORC: France / UE

NOS FOURNISSEURS Locaux

- Atelier des Bouchers, Andrézieux Bouthéon
- Glaces: Ferme des délices, St Cyr les Vignes
- Boulangerie Lopez, Sury le Comtal et les délices de bouthéon
- BioCoop, Bonson
- Maxence Reynaud, Producteur Poulet, Périgneux
- bière artisanale: La Margau (Bonson), La Germanoise (St Germain Laval)

IDÉE CADEAU

ENVIE DE FAIRE PLAISIR?
OFFREZ UN "BON CADEAU"
(MONTANT LIBRE)

À EMPORTER

LA PLUPART DE NOS DE PLATS SONT
DISPONIBLES À EMPORTER

COMMANDE OBLIGATOIRE 48H AVANT

PRIX DES MENUS

MIDI DU MARDI AU VENDREDI:

MENU DU JOUR 23€, FORMULES 18€

SOIR ET WEEK-END:

3 MENUS 39€, 44€, 49€

FORMULES DE 32€, 37€ ET 42€

DIMANCHE ET JOUR FÉRIÉ

2 MENUS 45€, 50€, 55€

DEVIS SUR DEMANDE

HORAIRES

MARDI, MERCREDI ET JEUDI

12:00 - 14:30

VENDREDI ET SAMEDI

12:00 - 14:30

19:30 - 21:15

1 DIMANCHE PAR MOIS

(NOUS CONTACTER)

12:00 - 14:30

OUVERT LES JOURS DE FÊTES

CONTACT

04.77.89.07.26

17 RUE DES MÛRIERS,

42160 ST CYPRIEN

AUTOURDUTILLEUL@GMAIL.COM

LES PLUS

PRIVATISATION DU RESTAURANT, LOCATION DE SALLE, ORGANISATION DE MARIAGE, BAPTÊME, ANNIVERSAIRE, EVG ET EVJF, RÉUNION DE FAMILLE, RÉUNION DE TRAVAIL, CONCERTS... SUIVEZ NOTRE ACTU

