

RESTAURANT AU TILLEUL

NOTRE CARTE

**Toute l'équipe du Tilleul vous souhaite la bienvenue,
et de passer un agréable moment.**



**18 rue du cimetière
67700 OTTERSTHAL
☎ 03.88.71.04.96**



Nos ouvertures en Semaine

Plats du jour du lundi au vendredi

Mercredi jour de repos

Horaires : de 11h30 à 14h30

Formule 1 : Plat seul	10,80€
Formule 2 : Entrée+ Plat ou Plat + Dessert	12,60€
Formule 3 : Entrée + Plat + Dessert	14,90€
Journée spéciale le jeudi	15,90€

*En remplacement du Plat du Jour : Pièce de Bœuf (environ 180g), beurre maître d'hôtel, avec garnitures du jour,
avec un supplément de 2€*

Nos ouvertures le Week End

Tartes flambées et pizzas, menus à la carte et suggestions

Vendredi, Samedi de 18h30 à 21h30

Dimanche de 18h à 21h

Groupes merci de réserver à l'avance



NOS BOISSONS

LES APÉRITIFS

Bière pression Licorne Elsass	25cl	2,60€	50cl	5,00€
Bière du Moment	25cl	3,00€	50cl	5,50€
Panaché	25cl	2,60€	50cl	5,00€
Picon bière pression	25cl	3,20€	50cl	6,00€
Cynar Bière Pression	25cl			
Ricard	4cl			
Ricard tomate, perroquet, orgeat	4cl			
Martini blanc, rouge	6cl			
Jaegermeister	4cl			
Get 27	6cl			
Whisky	4cl			
Vodka – Gin	4cl			
Suze	6cl			
Campari	6cl			
Coupe de crémant	12,5cl			
Kir vin blanc	12,5cl			
Kir crémant	12,5cl			
Porto	6cl			

EAUX ET JUS DE FRUITS

Carola bleue, verte, rouge	50cl	2,60€
Perrier	33cl	3,00€
Jus d'orange	25cl	2,60€
Jus de pomme	25cl	2,60€
Jus de raisin	25cl	2,60€
Jus de tomate	25cl	2,60€
Ice Tea	25cl	2,60€
Schweppes tonic	25cl	2,60€
Orangina	25cl	2,60€
Coca Cola	33cl	2,60€
Coca Cola light	33cl	2,60€
Limonade	25cl	2,00€
Sirop à l'eau	25cl	1,70€
Diabolo	25cl	2,00€



NOS VINS

VINS AU VERRE ET PICHETS

Verre de Pinot Blanc	12,5cl	2,80€
Quart de Pinot Blanc	25cl	5,60€
Demi de Pinot Blanc	50cl	11,00€
Verre de Pinot Noir	12,5cl	3,30€
Quart de Pinot Noir	25cl	6,50€
Demi de Pinot Noir	50cl	13,00€
Verre de Pinot Noir rose	12,5cl	3,30€
Quart de Pinot Noir rose	25cl	6,50€
Demi de Pinot Noir rosé	50cl	13,00€
Verre de Rose	12,5cl	1,90€
Quart de Rosé	25cl	3,60€
Demi de Rosé	50cl	7,00€
Verre de Côte du Rhône	12,5cl	1,90€
Quart de Côte du Rhône	25cl	3,60€
Demi de Côte du Rhône	50cl	7,00€
Verre de Barbaras	12,5cl	2,80€

VINS EN BOUTEILLES

Côte du Rhône Barbaras	16,50€
Pinot noir Jean Weingand	23,00€
Pinot blanc Willm Colmar	21,00€
Lambrusco Quercioli	16,00€

CHAMPAGNE ET CREMANTS

Crémant	50cl	25,00€
	33cl	
	25cl	
	25cl	



NOS TARTES FLAMBEES ET PIZZAS

NOS TARTES FLAMBEES

Tarte flambée traditionnelle <i>crème, fromage blanc, lardons oignons</i>	8,00€
Tarte flambée gratinée <i>crème, fromage blanc, lardons, oignons, emmenthal</i>	8,50€
Tarte flambée forestière <i>crème, fromage blanc, lardons, oignons, champignons, emmenthal</i>	9,00€
Tarte flambée munster <i>crème, fromage blanc, lardons, oignons, munster</i>	9,00€

NOS TARTES FLAMBEES SUCREES

Tarte flambée aux pommes <i>crème, pommes, sucre cannelle</i>	9,00€
Tarte flambée aux pommes arrosée au Calvados <i>crème, pommes, sucre cannelle, flambée au Calvados</i>	10,50€

Nos PIZZAS

Reine <i>tomate, olives, oignons, jambon, champignons frais, mozzarella</i>	9,00€
Paysanne <i>tomate, olives, oignons, lardons, mozzarella</i>	9,00€
Orientale <i>tomate, merguez, poivrons, olives, mozzarello</i>	9,50€
3 Fromages	11,00€
Fruits de Mer	11,00€
Fougasse <i>pizza blanche, fromage, jambon cerrano, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan</i>	11,00€



NOTRE CARTE

LES ENTREES / PLATS FROIDS

Salade de cervelas <i>cervelas, crudités</i>	9,50€
Salade mixte <i>cervelas, gruyère</i>	12,00€
Salade César maison <i>salade verte, sauce fromage blanc, lamelles de blanc de poulet grillé, tomates, œuf, champignons frais</i>	13,50€
Assiette de crudités	9,00€

NOS VIANDES

Escalope de veau à la crème	17,00€
Escalope de veau viennoise	16,00€
Cordon bleu de volaille à la crème	17,00€
Faux filet maître d'hôtel	17,00€
Faux filet au poivre	19,00€
Fondue aux 3 viandes <i>accompagnée de ses crudités de saison et frites</i> <i>Uniquement sur réservation, dès 2 personnes</i>	19,00€ <i>par personne</i>

Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes frites ou spaezles maison, et légumes du jour



NOS DESSERTS

NOS DESSERTS MAISON

Caprice viennois	4,50€
Tarte aux fruits de saison	4,90€
Crème brûlée	4,50€

NOS CREMES GLACEES ET SORBETS

Coupe glacée 1 boule	1,70€
Coupe glacée 2 boules	3,30€
Coupe glacée 3 boules	4,80€
Coupe glacée 3 boules chantilly	5,20€
Meringue glacée chantilly	6,00€
meringue, 3 boules de glace, chantilly	6,50€
Dame Blanche	6,50€
3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	6,50€
Café ou chocolat liégeois	3,30€
Sorbet 2 boules au choix	6,90€
Sorbet 2 boules arrosé alcool au choix	7,50€
Irish - Cofee	6,90€

Nos PIZZAS



NOS BOISSONS CHAUDES ET DIGESTIFS

NOS CAFES

Expresso	1,90€
Double expresso	3,70€
Petit café lait ou crème	2,20€
Rallongé	1,90€
Grand café	2,50€
Grand café lait ou crème	2,80€
Décaféiné	2,20€
Grand décaféiné	2,60€
Capuccino	2,80€
Thé / Infusion	2,20€

NOS DIGESTIFS

Kirsch 4cl 5,00€	4cl	5,00€
Framboise 4cl 5,00€	4cl	5,00€
Mirabelle 4cl 5,00€	4cl	5,00€
Poire Williams 4cl 5,00€	4cl	5,00€
Marc de Gewurtz 4cl 5,00€	4cl	5,00€
Cognac	4cl	5,00€

*Pour être informé de l'actualité de
votre restaurant utilisez notre
formulaire en ligne
en scannant le QR code*

