



## ANTIPASTI

ENTRÉE PLAT

SALADE FANTASIE ET PIGNONS RÔTIS	8.-	
Mélange de variétés de feuilles de salade		
SALADE MÊLÉE AUX COPEAUX DE LÉGUMES	9.50	17.-
SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL SUISSE ET AMANDES	19.-	28.-
Fromage de chèvre pané maison, variétés de salades, carottes, tomates séchées, miel suisse, amandes grillées et croûtons		
TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL   BOUCHERIE DU MOLARD	21.-	36.-
En entrée: avec toasts et salade   En plat: ajout de frites en accompagnement		

## SUGGESTIONS ESTIVALES

CRÈME DE TOMATES FROIDE AUX LÉGUMES CROQUANTS ET PERLES DE BALSAMIQUE	15.-	
SALADE INDIENNE AU POULET	28.-	
Quinoa aux cranberries, suprême de volaille, sauce au curry, fruits à coques et figues		
SALADE INDIENNE AUX GAMBAS	29.-	
Quinoa aux cranberries, gambas, sauce au curry, fruits à coques et figues		
SALADE CÉSAR	29.-	
Suprême de volaille, pilon confit, salade, tomates cerises, copeaux de grana padano, croûtons, oeufs, sauce César		
MÉLI-MÉLO DE TOMATES DU PAYS ET MOZZARELLA DE BUFFLONNE	19.-	27.-
VITELLO TONNATO	21.-	38.-
Fines tranches de grenadin de veau rôti et la fameuse sauce tonnato En plat, le vitello est servi avec des frites et une salade		
TARTARE DE BOEUF «ITALIAN STYLE»   BOUCHERIE DU MOLARD	21.-	36.-
Copeaux de grana padano, basilic frais, tomates séchées, olives et toasts En entrée: avec toasts et salade   En plat: ajout de frites en accompagnement		

## POUR LES ENFANTS

PENNE OU LINGUINE NAPOLITAINE	10.-	
PENNE OU LINGUINE PESTO OU BOLOGNAISE	12.-	
NUGGETS, FRITES ET LÉGUMES OU SALADE	14.-	
STEAK HACHÉ, FRITES ET LÉGUMES OU SALADE	15.-	
PIZZA ENFANT (MARGUERITE OU JAMBON)	12.-	



## POISSONS & VIANDES

FILETS DE PERCHE	36.-	
Servi avec une sauce à la crème citronnée, pommes frites et salade verte		
BURGER «LE CLASSIQUE CHEESE»   BOUCHERIE DU MOLARD (200 G)	26.-	
Pain semi-complet à la farine genevoise, gruyère fondu, sauce tartare maison, tomate et salade, servi avec des frites et salade		
ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE (240 G)	44.-	
Beurre émulsionné «Tilleuls», frites et légumes		
PICCATA DE VEAU À LA MILANAISE (180 G)	37.-	
Tranches de grenadin de veau panées, légumes, frites ou linguine napolitaine à choix		



## PIZZAS

MARGHERITA Sauce tomate, mozzarella	17.-	
CALABRESE Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, olives	23.-	
CAPRICCIOSA Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit, oeuf, artichauts	25.-	
DIAVOLA PEPERONI Sauce tomate, mozza, saucisson, poivrons et oignons rouges	24.-	
FUNGI Sauce tomate, mozzarella, champignons	21.-	
PROSCIUTTO Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit	22.-	
TRE FORMAGGI Sauce tomate, mozzarella, chèvre et copeaux de grana padano	24.-	
QUATTRO STAGIONI Sauce tomate, mozza, olives, poivrons, champignons, jambon cuit	25.-	
REGINA Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons	23.-	
SICILIANA Sauce tomate, mozzarella, olives, thon, champignons	24.-	
BUFALA Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, roquette, bufala fraîche	25.-	
DANIELA «PARMA» Sauce tomate, mozzarella, jambon cru	26.-	
MISS ITALIA Sauce tomate, mozzarella, bufala, jambon cru, basilic frais	29.-	
PIZZA CHÈVRE Sauce tomate, mozza, chèvre, saucisson piquant, olives, tomates séchées	26.-	
TILLEULS Sauce tomate, mozzarella, roquette, artichauts, tomates cerises, jambon cru	27.-	



## PÂTES

LASAGNE DELLA CASA	27.-	
Lasagne de viande de boeuf faite maison		
LINGUINE ALLE VONGOLE	35.-	
PENNE À LA SICILIENNE	26.-	
Sauce tomate, aubergines grillées, olives, basilic frais, mozzarella gratinée		
PENNE VODKA	31.-	
Sauce bolognaise maison, lardons flambés à la vodka, crème		
PENNE AU CRABE	37.-	
Servie avec une sauce à la chair de crabe, cuites au four à bois enrobée de pâte à pizza		
RUOTE À LA CRÈME DE PESTO ET MOZZARELLA DE BUFFLONNE	34.-	
Pâtes en forme d'anneaux servies avec une sauce au pesto, tomates cerises confites, basilic frais, pignons rôtis et mozzarella de bufflonne tempérée		
RUOTE AUX GAMBAS	36.-	
Pâtes en forme d'anneaux accompagnées de gambas entières et décortiquées flambées au cognac, tomates cerises, basilic frais, bisque, amandes et pistaches concassées		
LINGUINE À LA CARBONARA ET COPEAUX DE GRANA	26.-	
LINGUINE À LA BOLOGNAISE	25.-	



## DESSERTS

TIRAMISU MAISON	11.-	
CHEESECAKE MANGUE ET FRUIT DE LA PASSION	12.-	
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	10.-	
BOULE DE GLACE MÖVENPICK À CHOIX	4.50	
Swiss Chocolate, Espresso croquant, Vanilla dream, Caramelita, Stracciatella, Double Crème & Meringues, Maple Walnut (noix), Raspberry & Strawberry (sorbet fraise & framboise), Lemon & Lime (sorbet citron)		
SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE	1.20	



Les Tilleuls  
RESTAURANT, BRASSERIE & PIZZERIA

## VINS OUVERTS



## VINS EN BOUTEILLE



### VINS BLANCS

	1dl	5dl	75cl
CHASSELAS « LES VALLIÈRES » GENÈVE AOC	3.90	19.50	
CHARDONNAY « DOMAINE DU TARIQUET » GASCOGNE VDP	4.90	24.50	37.-
PINOT GRIS « GRIVO BIANCO DI VOLPE PASINI » FRIULI DOC	5.90	29.50	44.-

### VINS ROSÉS

	1dl	5dl	75cl
ROSÉ DU TARIQUET « DOMAINE DU TARIQUET » GASCOGNE VDP	4.90	24.50	37.-
OEIL-DE-PERDRIX « LES PERRIÈRES » GENÈVE PEISSY	5.50	27.50	40.-

### VINS ROUGES

	1dl	5dl	75cl
ILICO MONTEPULCIANO 20% BARRIQUÉ « ILLUMINATI » ABRUZZO DOC	4.90	24.50	37.-
GAMARET DE PEISSY « MARTINE ROSET » GENÈVE AOC	5.40	27.-	39.-
MARMORELLE ROSSO « LUIGI RUBINO » POUILLES IGT	5.80	29.-	43.-
TERRES DE TRUFFES ROUGE « TERRA VENTOUX » VALLÉE DU RHÔNE AOC	5.80	29.-	43.-
LA SEGRETA ROSSO « PLANETA » SICILIA DOC	6.-	30.-	45.-

### ITALIE

ILICO MONTEPULCIANO 20% BARRIQUÉ « ILLUMINATI » ABRUZZES DOC	37.-	
ZANNA MONTEPULCIANO RISERVA « ILLUMINATI » ABRUZZES DOC	62.-	
PINOT GRIS « GRIVO BIANCO DI VOLPE PASINI » FRIULI DOC	44.-	
BARBERA D'ASTI TENUTA OLIME BAUDA « LE ROCHETTE » PIÉMONT DOCG	68.-	
LA SEGRETA ROSSO « PLANETA » SICILIE IGT	45.-	
PUNTA AQUILA PRIMITIVO « LUIGI RUBINO » POUILLES IGT	52.-	
MARMORELLE ROSSO « LUIGI RUBINO » POUILLE IGT	43.-	
SANTA CECILIA NERO D'AVOLA SICILIA « PLANETA » SICILE DOC	81.-	
CASTELLO DI COLLE MASSARI MONTECUCCO « COLLE MASSARI » TOSCANE DOC   BIO	59.-	
BOLGHERI ROSSO « PODERE GRATTAMACCO » TOSCANE DOC   BIO	68.-	
PALAZZO DELLA TORRE « ALLEGRINI » VÉNÉTIE IGT	62.-	
LA GROLA « ALLEGRINI » VÉNÉTIE IGT	79.-	

### SUISSE

OEIL-DE-PERDRIX « LES PERRIÈRES » GENÈVE PEISSY	40.-	
GAMARET DE PEISSY « MARTINE ROSET » GENÈVE AOC	40.-	
MAGIE NOIRE GARANOIR « LES VALLIÈRES » GENÈVE SATIGNY AOC	52.-	
L'ESPRIT DE GENÈVE ASSEMBLAGE DE GAMAY, GAMARET ET MERLOT « LES VALLIÈRES » GENÈVE SATIGNY	54.-	
HUMAGNE ROUGE « JEAN-RENÉ GERMANIER » VALAIS AOC	58.-	

### ESPAGNE

CALLEJO CRIANZA « RIBERA DEL DUERO »	59.-	
RIU PRIORAT « TRIO INFERNAL »	72.-	

### FRANCE

CHARDONNAY « DOMAINE DU TARIQUET » GASCOGNE VDP	37.-	
ROSÉ DU TARIQUET « DOMAINE DU TARIQUET » GASCOGNE VDP	37.-	
TERRES DE TRUFFES ROUGE « TERRA VENTOUX » VALLÉE DU RHÔNE AOC	43.-	
CHÂTEAU DE BRAUDE « HAUT-MÉDOC » CRU BOURGEOIS BORDEAUX	64.-	
CHÂTEAU CLOS DE LA CURE « ST-EMILION GRAND CRU » BORDEAUX	68.-	
VACQUEYRAS LE RIF « LA FERME DU MONT » CÔTES DU RHÔNE	59.-	
CROZES HERMITAGE « DOMAINE LAURENT COMBIER » CÔTES DU RHÔNE AOC   BIO	78.-	

