



Le Tillac

Cuisine méditerranéenne

L'hôtel Les Terrasses d'Eze et son restaurant Le Tillac vous souhaitent la bienvenue et un excellent appétit

Notre Chef des cuisines Mr Gianluca Calista ne travaillant que des produits frais et de saison, certaines modifications ou manquements sur la carte sont possibles.

As we work with fresh and seasonal products, some changes may occur.

Une liste des allergènes est disponible sur demande/Allergens list available on request

Déjeuner Menu du jour 'Retour du Marché'

Uniquement au déjeuner du lundi au samedi, hors jours fériés et événements spéciaux
Only served at lunch time from Monday to Saturday, except bank holidays and special events

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert - **34 €**

Ou

Entrée + Plat + Dessert - **40 €**

Sunday Brunch

Uniquement le dimanche de 12h à 14h30, hors événements spéciaux - sous forme de buffet
Only served on Sunday, except on special events - buffet style / Tutte le Domeniche, tranne eventi speciali

60 € (adulte)

30 € (enfant jusqu'à 12 ans)

(Boissons du buffet incluses)

Dîner Menu des Terrasses

Tous les jours, uniquement au dîner, hors jours fériés et événements spéciaux
Everyday at dinner time, except on bank holidays and special events / A cena tutti I giorni tranne giorni feriali e eventi speciali

Entrée + Plat + Dessert - au choix sur la carte
(*starter, main course, dessert - choice from the menu*)

60 €

Menu Enfant Le coin des Pirates

Pirate's corner / L'angolo dei pirati

Pêche du jour ou Suprême de volaille

Garniture au choix : Frites ou légumes / Sirop à l'eau au choix

Catch of the day or Chicken fillet / Choice of garnish: French fries or vegetables/Water cordial choice

Pescato del giorno o Petto di pollo / Accompagnamento a scelta: patatine fritte o verdure/sciroppo a scelta

15 €

Taxes et service compris - Taxes and service included - Origine des viandes : UE, France

Les Terrasses d'Eze - 1138 route de la Turbie - 06 360 EZE



Le Tillac

Cuisine méditerranéenne

Les entrées / Starters / antipasti

Fraîcheur de crabe et guacamole d'avocats, grenades, nachos et sauce exotique

Crab and avocado guacamole, pomegranate, nachos and exotic sauce
Freschezza di granchio e guacamole di avocado, melograno, nachos e salsa esotica

24 €

Burrata di Andria, tomates cerises marinées à l'origan frais et pignons de pins

Burrata di Andria, cherry tomatoes marinated with fresh oregano and pine nuts
Burrata di Andria, pomodorini marinati con origano fresco e pinoli

21 €

Ceviche de daurade, lait de coco, citron vert, coriandre, piment frais

Seabream ceviche, coco milk, lime, coriander and fresh chili
Ceviche di orata, latte di cocco, lime, coriandolo e peperoncino fresco

25 €

L'assortiment de petits farcis Niçois faits par nos soins

Homemade vegetables "petits farcis" assortment
Assortimento di verdure ripiene alla nizzarda fatte da noi

21 €

Pâtes et risotto / pasta and risotto

Spaghetti alla Chitarra, tomates fraîches et basilic

Spaghetti alla Chitarra, fresh tomatoes and basil
Spaghetti alla Chitarra, pomodori freschi e basilico

19 €

Ravioli maison à la langouste et écrevisses, infusion à la marjolaine, sauce huître et condiments aux agrumes

Lobster and crayfish homemade ravioli, marjoram infusion, oyster sauce and citrus condiments
Ravioli fatti in casa con aragosta e gamberi di fiume, infusione alla maggiorana, salsa di ostriche e condimenti agli agrumi

32 €

Risotto Carnaroli, cremoso au Parmesan et carpaccio de truffes

Creamy Parmesan and truffle risotto
Risotto Carnaroli, cremoso al Parmigiano e carpaccio di tartufo

29 €

L'assiette vegan

Déclinaison de légumes de Gorbio et panisses

Vegetable assortment from Gorbio and "panisses"
Assortimento di verdure di Gorbio e panisses

19 €

Taxes et service compris - Taxes and service included - Origine des viandes : UE, France

Les Terrasses d'Eze - 1138 route de la Turbie - 06 360 EZE



Le Tillac

Cuisine méditerranéenne

La Mer / Seafood / il Mare

Tentacule de poulpe grillée à la Ligure, pommes de terre, câpres et olives Taggiasche

Grilled octopus tentacle in a Ligurian style, potatoes, capers and olives

Tentacolo di polpo grigliato alla Ligure, patate, capperi e olive Taggiasche

32 €

Filet de daurade Royale à la plancha, légumes sautés et sauce vierge

Seabream fillet a la plancha, sauteed vegetables with olive oil sauce

Filetto di orata alla plancha, verdure saltate e salsa all'olio d'oliva

30 €

Traditionnel Aïoli à la Provençale

Traditional Aioli in a Provençal style

Aioli tradizionale alla Provenzale

34 €

Friture de petits calamars et gambas sauvages, chips de légumes, mayonnaise au citron et olives

Fried calamaries and prawns, vegetables chips, lemon and black olives mayonnaise

Frittura di piccoli calamari e gamberi selvatici, chips di verdure, maionese al limone e olive

27 €

La Terre / Meat / la Terra

Pluma Ibérique grillée, sauce Jean Vignard et pommes de terre au four

Grilled Iberian pluma, Jean Vignard sauce and potatoes

Pluma iberica grigliata, salsa Jean Vignard e patate al forno

30 €

Massama de poulet au curry rouge, tamarin et riz sauté aux herbes

Red curry chicken massama, tamarin and sauteed rice with herbs

Massama di pollo al curry rosso, tamarindo e riso saltato alle erbe

26 €

Entrecôte de bœuf grillée, sauce béarnaise, panisses Daqui aux poivres

Grilled beef entrecôte, béarnaise sauce, panisses with pepper

Entrecôte di manzo grigliata, salsa béarnaise, panisse Daqui al pepe

39 €

Taxes et service compris - Taxes and service included - Origine des viandes : UE, France

Les Terrasses d'Eze - 1138 route de la Turbie - 06 360 EZE



Le Tillac

Cuisine méditerranéenne

Les Fromages / Cheeses / Formaggi

Frais et affinés

Fresh and matured

Freschi e stagionati

15 €

Les desserts / Desserts / Dolci

*By Mesiano***

Les mots de Patrick Mesiano, Chef pâtissier à Beaulieu-sur-Mer :

"Je souhaite faire découvrir une nouvelle vision de la pâtisserie.

*Provoquer la surprise, en donnant plus de légèreté à mes créations
et en sublimant les goûts"*

Tarte au citron, pâte sucrée aux amandes, crème citron et meringue**

Lemon pie, sweet almond crust, lemon cream and meringue

Torta al limone, pasta alle mandorle, crema al limone e meringa

14 €

Le Royal au chocolat, croustillant praliné, mousse chocolat noir**

Chocolate royal, crunchy praline, dark chocolate mousse

Ciocolate reale, pralinato e crema di cioccolato fondente

14 €

Tiramisu à la crème de citron

Tiramisu with lemon cream

Tiramisu alla crema di limone

12 €

L'assiette de fruits frais de saison

Seasonal fresh fruits plate

Piatto di frutta fresca di stagione

15 €

Taxes et service compris - Taxes and service included - Origine des viandes : UE, France

Les Terrasses d'Eze - 1138 route de la Turbie - 06 360 EZE