

OPA!



OPA! THAT'S GREEK STREET FOOD

Les vacances à croquer.

Gyros · Souvlaki · Frites
Garni minute. Roulé à la main.



Trois fois la Grèce. Une seule famille.

Trois fois, nous sommes partis en Grèce – et à chaque voyage, nous nous y sommes sentis un peu plus chez nous. Là-bas, des gens nous ont fait goûter leur culture et nous ont invités à leurs côtés, devant le grill.

Les rencontres sont devenues des amitiés, puis une famille. Aujourd'hui encore, nous restons en contact.

Ce sentiment, nous l'avons ramené avec nous. Ainsi est né Tiligo – parce que nous restons curieux et que nous aimons partager nos découvertes avec vous.

De nos voyages sont nées des amitiés. De ces amitiés est né Tiligo.

Mon frère et moi –
on voyage pour vous !

OPA!



Efcharistó, les amis !



Tiligo veut dire « envelopper ».

En grec : τυλίγω. C'est exactement ce que nous faisons – garni minute, roulé à la main, servi bien chaud.

MADE IN
LINZ



NOTRE SAVOIR-FAIRE EN TROIS ÉTAPES

1

PITA CHAUDE

Tout commence par une pita chaude et moelleuse – garnie minute, rien que pour vous.

2

ME ÓLA – AVEC TOUT

Poulet juteux, falafels, halloumi ou bœuf bio – plus tomates, oignons, frites croustillantes et tzatziki.

3

ROULÉ À LA MAIN

Roulé à la main, et hop, dans la vôtre. Une bouchée – et les vacances reviennent.

Nos Gyros.

LE CŒUR DE TILIGO



Chaque pita roulée à la main !



ORIGINAL GYROS

Le classique : du poulet juteux, comme il se doit.

Pita · Poulet juteux · Frites croustillantes · Tomates · Oignons · Tzatziki



HOTAKI GYROS

Pour ceux qui aiment quand ça pique – avec notre sauce Hotaki.

Pita · Poulet juteux · Frites croustillantes · Tomates · Oignons · Tzatziki · Sauce Hotaki Tiligo



BIO BEEF GYROS

Bœuf bio effiloché – généreux et bien juteux.

Pita · Bœuf bio effiloché · Frites croustillantes · Tomates · Oignons · Tzatziki



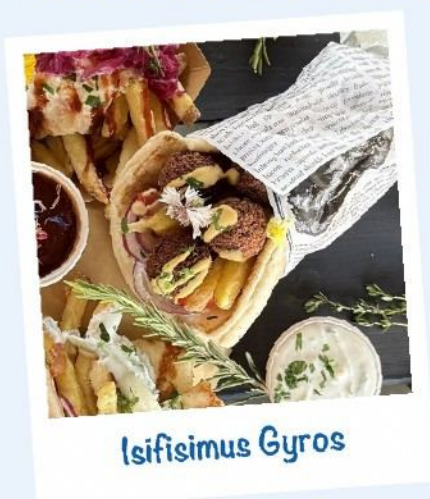
SANS VIANDE • AVEC CŒUR

Sans viande –
avec tout notre cœur !

ISIFISIMUS GYROS

Falafels croustillants et notre sauce houmous Tiligo.

Pita • Falafels • Frites croustillantes • Tomates • Oignons • Sauce houmous Tiligo



NOTRE CONSEIL

Vous n'arrivez pas à choisir ?
Prenez les deux et partagez –
c'est comme ça qu'on fait en Grèce.



HALLOUMI GYROS

Halloumi plutôt que viande – savoureux et salé à souhait.

Pita • Halloumi • Frites croustillantes • Tomates • Oignons • Tzatziki



« Me óla ! »

C'est ainsi qu'on commande une pita en Grèce : avec tout.
Chez nous, tout y est – même les frites.

Avec tout. Avec amour. Avec Tiligo.

TILIGO • GYROS



DU GRILL



Souvlaki.

Des brochettes juteuses grillées – à l'unité ou en combo avec des frites.



Chicken Souvlaki

Trois brochettes grillées, poulet juteux.



Pork Souvlaki

Trois brochettes grillées, porc tendre.



Combo

Quatre brochettes et les frites croustillantes originales Tiligo.



En plus : tzatziki

Frais et léger – la sauce idéale pour chaque brochette.

**Tout chaud sorti du grill.
Directement en main.**



EN PLUS



Frites & sauces.

Les frites croustillantes originales Tiligo – et des sauces qui subliment tout.



Frites

Les frites croustillantes originales Tiligo – dorées et croquantes.



Nos sauces

Tzatziki, sauce houmous Tiligo et sauce Hotaki Tiligo.



Sans viande

Isifisimus Gyros aux falafels ou Halloumi Gyros.



À partager

Une table pleine de pitas, de frites et de sauces – idéalement entre amis.

**Croustillantes. Dorées.
Opa !**





À PARTAGER

Meilleur à plusieurs.

Gyros, souvlaki et frites sont encore meilleurs autour d'une table bien remplie – entre amis, comme en vacances. Commander, partager, Opa !



Le goût des vacances !





Le grec pour débutants.

Quelques mots – et vous commandez comme en vacances.



Gyros · γύρος

Signifie « rotation » – la viande tourne sur la broche.



Souvlaki · σουβλάκι

Signifie « petite brochette » – de la viande grillée, tout simplement.



Tzatziki · τζατζίκι

Yaourt, concombre, ail – frais et léger.



Pita · πίτα

Le pain plat tout chaud dans lequel on enveloppe tout.

Kalí órexi !
Cela veut dire : bon appétit.

A B Γ

NOTRE FAMILLE

Une famille. Quatre cuisines.

Tiligo est la plus jeune cuisine de la Le Bistro Foodtruck Family – même équipe, même exigence, un goût bien à lui.

Pour l'instant, Tiligo partage son truck avec Zürsti : selon le jour, il roule en Alpendöner ou en truck à gyros. Bientôt, Tiligo aura le sien – et il l'a bien mérité.



zürsti
ohne zürsti nüt megli.

tiligo
OPA! THAT'S GREEK STREET FOOD

Le Bistro · Nazoki · Zürsti · Tiligo



OÙ NOUS TROUVER

Où est le truck aujourd'hui ? Réponse sur Instagram : @lebistrofoodtruck

Vous sentez le grill ? Nous ne sommes pas loin.



BIENTÔT
SON PROPRE
TRUCK !



OPA!



C'EST NOUS

Avec cœur au grill.

Derrière Tiligo, il y a notre Le Bistro Foodtruck Family : des gens qui cuisinent avec amour, rient beaucoup et roulent chaque pita comme si elle était pour leur propre famille. Ce que nous avons vécu en Grèce, nous vous le transmettons – à bras ouverts et avec un grill bien chaud.



*Ravis de vous
voir ici !*

*Chez nous, vous
n'êtes pas des clients –
vous êtes nos invités.
Et nos invités
deviennent vite
des amis.*

– toute l'équipe Tiligo ❤️



Envie de Grèce ?

Passez nous voir – ou faites venir Tiligo chez vous.

Au plaisir de vous voir !
– toute l'équipe Tiligo

TILIGO · UN CONCEPT DE LE BISTRO FOODTRUCK

+43 676 420 41 57

office@lebistrofoodtruck.co.at

www.lebistrofoodtruck.co.at

Instagram : @lebistrofoodtruck

Binderlandweg 23, 4030 Linz, Autriche

Plus qu'un repas. Un air de vacances.

Chez nous, manger devient une expérience : pita chaude, grill et amis autour de la table. Cela n'existe qu'à la Le Bistro Foodtruck Family – et c'est exactement ce qui nous tient à cœur.



VERS LE SITE WEB

POWERED BY
LE BISTRO
FOODTRUCK · LINZ

Opa! That's Greek street food.