

L'Apér^o!!

Nos apéritifs un peu oubliés pour un souvenir savoureux 5 cl

(Byrrh, ambassadeur, pineau des charentes, porto, muscat, suze, martini.)

Nos apéritifs de Provence (5cl)

Vermouth, Rinquiquin, Orange Colombo, Noix de la St Jean, Gentiane de Lure

Pastis Bardouin 2cl

3,50 €

Les Bières :

LA MASCOTTE

Bière Artisanale Picarde

Pression 25cl	3,50 €
Bouteille 33cl	4.50 €
Picon bière 25 cl	3.50 €
Panaché 25 cl	3.00 €

Les Autres :

Les Anisés

William lawson 4cl	5,00 €
Baby Lawson 2cl	3,00 €
Ballantines 4cl	6,00 €
Baby Ballantines 2cl	3,50 €
Jack daniel's 4cl	7,00 €
Baby Jack daniel's 2cl	4,00 €
Kir 16cl	2,50 €
Kir royal 16cl	8,50 €
Coupe de champagne 16cl	8,00 €

Les Softs :

Coca cola	3,00 €
Coca cola sans sucre	3,00 €
Schweppes	3,00 €
Orangina	3,00 €
Perrier	3,00 €
Ice tea	3,00 €
Jus de fruit (pommes, raisin, poire, ananas, abricot)	3,00 €
Diabolo	2,00 €
Vittel sirop	2,00 €

Nos Cocktails :

8,00€

Américano maison

Campari, Noilly Prat, Martini.

Martini Royal

Martini blanc, perles de martini rosé, citron vert.

Cocktail du Bistrot

Orange Colombo, Jus de Pamplemousse, Téquila et orange

Lillet tonic

Lillet rosé, apérol, schweppes, citron vert

Mojito

Rhum, sirop de sucre de canne, menthe, citron vert, Perrier

Cocktail sans alcools (6,00€)

Jus de pamplemousse, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine.

Nos prix s'entendent en euros, TTC, service compris. Notre cuisine est majoritairement composée de produits frais, nous nous excusons si certains produits ne sont pas disponible.

Les Vins et Les Boissons

	Le Verre	La Bouteille	Nos cidres	
	12cl	75cl	Brut ou Doux	10,90
<i>Nos Vins Rosés</i>				
ADC St Chinian	5,00	19,90	<i>Nos Champagne</i>	
L'excellence de Saint Laurent				
ADC Lubéron	6,50	23,90		
« Lou Vitis »				
ADC Côtes de Provence		29,90	La coupe	8,00
« Estandon »			Sélection du patron	47,00
<i>Nos Vins Rouges</i>				
ADC St Chinian	5,00	19,90	Sélection rosé	59,00
« L'excellence de Saint Laurent »			<i>Nos vins en pichet</i>	
ADC Côtes du Rhône Villages	7,00	25,90	le 1/4	le 1/2
« Clos des Lumières »			Rouge	4,50 8,00
ADC Saumur Champigny (servi frais)		26,90	Rosé	4,50 8,00
« les tuffes »			Blanc	4,50 8,00
ADC Lalande de pomerol		29,90	<i>Nos eaux minérales</i>	
Templiers « cuvée la rollandière »			la demi	la bouteille
ADC Morgon		32,90	50cl	100cl
« Domaine de la Chanaise »			Vittel	3,00 5,50
ADC St Emilion grand cru		44,90	San Pellegrino	3,00 5,50
« Clos de la cure »				
ADC Chateaufort du Pape, bio		46,90		
« Domaine Lou Fréjau »				
<i>Nos Vins Blancs</i>				
IGP de Loire chardonnay	5,00	18,90		
« Les Hauts de la Jousselinière »				
ADC Lubéron	6,50	23,90		
« Lou Vitis »				
ADC Pouilly fumé		31,90		
« Marielle Michot »				
ADC Rully		34,90		
« Domaine Laborde-Juillot »				
ADC Sancerre		40,90		
« Point d'orgues »				

Votre fidélité
récompensée !

Demandez votre carte

Nos prix s'entendent en euros, TTC, service compris. Notre cuisine est majoritairement composée de produits frais, nous nous excusons si certains produits ne sont pas disponibles.

Menu de l'Auberge

Composez votre menu selon
La suggestion du jour

Entrée-Plat-Dessert

21€

Entrée-Plat

17€

Plat-Dessert

15€

Plat du Jour

12€

Valable le midi uniquement, hors dimanche et jour férié

Menu  *30€*

Terrine du bistrot et son confit d'oignons

Salade au crottin de chèvre chaud au lard

Velouté de courge et brisures de châtaignes, chips de lard



Bœuf à la ficelle, crème de moutarde à l'ancienne

Ficelle Picarde, salade mêlée, charcuterie

Paleron de bœuf braisé à la bière

Cuisse de canard juste confie au naturel



Dessert au choix

Nos prix s'entendent en euros, TTC, service compris. Notre cuisine est majoritairement composée de produits frais, nous nous excusons si certains produits ne sont pas disponible.

Menu Enfant 8,50€

Petite ficelle picarde
Nugget's de poulet
Jambon blanc
Steak haché



Salade,
frites
ou
garniture du moment



Glace vanille et smarties
Petite crème brûlée
Fromage blanc à la façon



Coca Cola
Jus d'orange
Sirop à l'eau
25cl

Valable pour un enfant jusqu'à 12 ans



Notre Service Traiteur

Chers clients,

Nous sommes à votre entière disposition pour la réalisation de vos repas de famille, d'affaires, d'anniversaire, de fêtes, ...

Notre prestation commence du cocktail apéritif au repas sans oublier les buffets (campagnard, festif ou prestige), les verrines, canapés, petits fours, ...

Entourés de plusieurs professionnels de la restauration nous pouvons recevoir jusqu'à 50 personnes dans notre salle de restaurant et pouvons nous déplacer dans une salle que vous louez à partir de 30 personnes.

Nous réalisons également les méchoui et rôtisserie de porclet fermier.

À votre service

Charles-Edouard et Laura



Nos prix s'entendent en euros, TTC, service compris. Notre cuisine est majoritairement composée de produits frais, nous nous excusons si certains produits ne sont pas disponibles.

A Table ... !!!



Les plats fait maison, sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Côté Entrées

9,50€

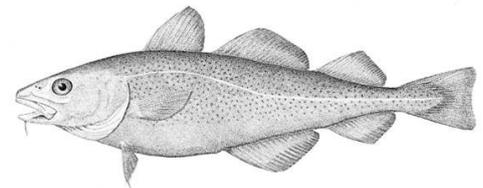
Terrine du bistrot et son confit d'oignons
Salade au crottin de chèvre chaud au lard
Velouté de courge et brisures de châtaignes, chips de lard
Cassolette d'escargot au vin rouge +2€
Foie gras du chef, confit de clémentine +2€



Côté Plats

18€

Bœuf à la ficelle, crème de moutarde à l'ancienne
Paleron de bœuf braisé à la bière, façon carbonnade
Cuisse de canard juste confie au naturel
Souris d'agneau braisé ail et romarin
Dos de Cabillaud rôti au lard, crème de courge



19€

Côté Grandes Salades

17€

Salade du chef
Salade mêlée, filet mignon fumé, foie gras, pignons de pins, tomates, oeufs, lard fumé, noix, toast, vinaigrette)

Salade fermière

(Salade mêlée, filet mignon fumé, chèvre rôti, pignons de pins, tomates, oeufs, oignons rouges, noix, toast, vinaigrette)

Côté Bistrot

17€

Ficelle Picarde, salade mêlée, charcuterie
Camembert rôti et son œuf au plat

18€

Burger du bistrot et frites

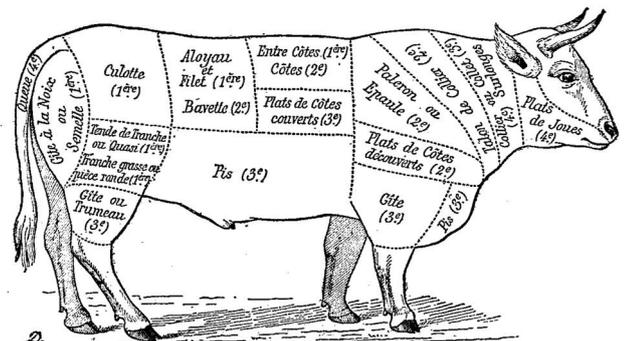


Fig. 1.

Nos prix s'entendent en euros, TTC, service compris. Notre cuisine est majoritairement composée de produits frais, nous nous excusons si certains produits ne sont pas disponible.

Côté Desserts

6.50€

Crème brûlée

Fromage blanc et sa confiture

Tartelette aux pommes à la normande

Coupe du bistrot

*(glace noisettes, glace vanille, caramel, noisettes
et crème fouettée)*

8.50€

Coulant au chocolat, pointe de piment d'Espelette

Profiteroles du bistrot

Coupe gourmande

(glace caramel, glace pain d'épices, glace spéculoos, caramel, crème fouettée)

Coupe du chef

*(glace pommes, glace poire, calvados et crème
fouettée)*

Coupe de la patronne

*(glace citron, glace citron vert, vodka et crème
fouettée)*

*Nos desserts se font à la demande pour la plupart, ne vous demandons donc de passer commande en début de repas,
Merci de votre compréhension*



Découvrez Nos Dig^o

Farigoule

Amandine

Douce

Marc de Provence

Calvados

Grande Absente

5.50

Nos Boissons Chaudes :

Espresso 1,50

Décaféiné 1,50

Allongé 1,80

Grand café 2,20

Café crème 1,60

Thé, tisane 2,20

Chocolat 2,50

Cappuccino 3,50

Café viennois 4,00

Irish Coffee 7,50

Picard coffee 8.50

*Visitez notre site web
www.aubergetestilleuls.com*

Nos prix s'entendent en euros, TTC, service compris. Notre cuisine est majoritairement composée de produits frais, nous nous excusons si certains produits ne sont pas disponible.

Infos Nutrition ...

Liste des Allergènes Majeurs

Plats	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque	Arachides
Terrine maison			x				x				x			
Salade au crottin de chèvre chaud au lard	x				x	x	x		x		x			x
Velouté de courge et brisures de châtaignes	x					x	x	x						
Poêlée d'escargot					x				x		x			x
Foie gras					x				x		x			x
Burger	x		x		x				x	x	x			x
Ficelle picarde	x		x		x	x			x		x			x
Camambert rôti	x		x		x	x			x		x			x
Bœuf à la ficelle					x			x	x		x			x
Paleron de Bœuf braisé à la bière	x				x									x
Cuisse de canard juste confie au naterel														
Souris d'agneau	x				x						x			x
Dos de Cabillaud	x			x	x	x		x						x
Salade du chef	x		x		x		x		x		x			x
Salade fermière	x		x		x	x	x		x		x			x
Fromage blanc						x								
Coupe bistrot			x			x	x							
Crème brûlée			x			x								
Tartelette aux pommes à la normande	x		x			x	x							
Coulant au chocolat et piment d'Espelette	x		x			x	x							
Profiteroles	x		x			x	x							
Coupe gourmande			x			x	x							
Coupe de la patronne							x							
Coupe du chef							x							

Nos prix s'entendent en euros, TTC, service compris. Notre cuisine est majoritairement composée de produits frais, nous nous excusons si certains produits ne sont pas disponible.