

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 Artisanaux de Provence (5cl)

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

Pastis Bardouin 2cl

Nos Bières Artisanales Picardes

LA MASCOTTE (Somme)

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

ENTRE 2 BULLES

Bouteille 33cl 4.50 €

La CORREUS 4.50 €

Bouteille 33cl 4.50 €



Les Autres :

Les Anisés	3.50€
William Lawson 4cl	5,00 €
Baby Lawson 2cl	3,00 €
Jack Daniel's 4cl	7,00 €
Whisky du chef (selon l'inspiration)	11,50€
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	3,50 €
(Pommes, pommes-fraises, pommes-rhubarbe, pommes-cassis)	
Limonade	3,00 €
Diabolo	3,00 €
Vittel sirop	2,00 €

Nos Cocktails :

8,00€

Américano maison

Campari, Noilly Prat, Martini.

Inspiration Corrèzienne

Fenouillette, Gin, Perrier citron jaune

Inspiration Provençale

Orange Colombo, Jus de Pamplemousse, Téquila et orange

Inspiration Bordelaise

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 12cl	La Bouteille 75cl	Nos cidres	
<i>Nos Vins Rosés</i>			Brut ou Doux	10,90
ADC St Chinian	5,00	19,90	<i>Nos Champagne</i>	
L'excellence de Saint Laurent			La coupe	8,00
ADC Lubéron	6,50	23,90	Sélection du patron	47,00
Sélection du chef			Sélection rosé	59,00
ADC Côtes de Provence		29,90	<i>Nos vins en pichet</i>	
« Estandon »				
<i>Nos Vins Rouges</i>			le 1/4	le 1/2
ADC St Chinian	5,00	19,90	Rouge	4,50 8,00
« L'excellence de Saint Laurent »			Rosé	4,50 8,00
ADC Bordeaux	6,00	24,90	Blanc	4,50 8,00
Cadet d'Arthus			<i>Nos eaux minérales</i>	
ADC Côtes du Rhône Villages	7,00	25,90	la demi	la bouteille
« Clos des Lumières »			50cl	100cl
ADC Saumur Champigny (servi frais)		27,90	Vittel	3,00 5,50
« les tuffes »			San Pellegrino	3,00 5,50
ADC Bourgogne Passetoutgrain		32,90		
« Louis Latour »				
ADC St Emilion grand cru		36,90		
« Château d'Arthus »				
ADC Pauillac		79,90		
« Chevalier de Dauprat, 2008 »				
<i>Nos Vins Blancs</i>				
IGP de Loire chardonnay	5,00	18,90		
« Les Hauts de la Jousselinière »				
ADC Lubéron	6,50	23,90		
Sélection du chef				
ADC Entre deux mers		26,90		
La Gardonne				
ADC Chitry		29,90		
Christian Morin				
ADC Rully		37,90		
« Domaine Laborde-Juillot »				



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 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



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 porcelet fermier.

À votre service

Charles-Edouard



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
Crottin de chèvre rôti au miel et salade
Velouté de Potimarron, rapé de tomme
Saumon fumé maison, toasts et beurre demi sel
Foie gras du chef, confit de figues et noix +2€



Côté Grandes Salades

17€

Salade fermière

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

Salade du Bistrot

(Salade mêlée, Saumon fumé, pignons de pins, tomates, œufs, foie gras, noix, toast, vinaigrette)

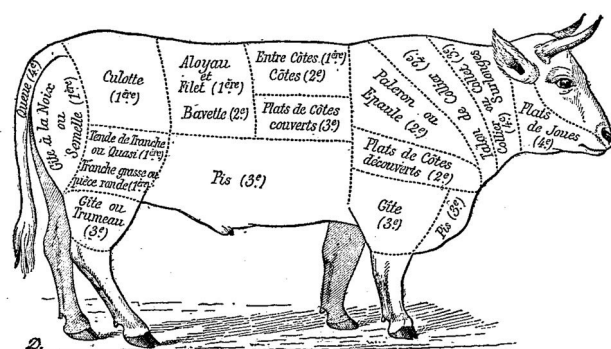
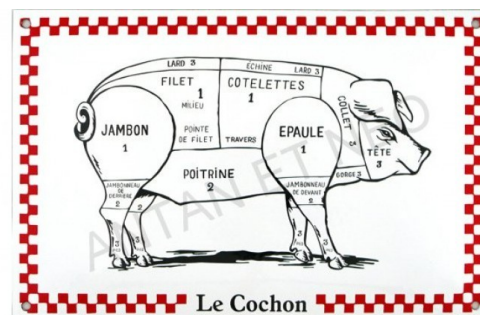


Fig. 1.

Côté Plats

18€

Ficelle Picarde, salade mêlée, charcuterie
Camembert rôti, œuf au plat et charcuterie
Joue de bœuf braisée au beaujolais
Cuisse de canard confite au naturel
Entrecôte, crème de maroilles picard +2€
Dos de Cabillaud poché, crème de potimarron +2€



Le Cochon

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€

Assiette de fromages locaux

Fromage blanc et crème de marron

Crème brûlée au caramel

Clafoutis aux poires

Coupe du bistrot

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

8.50€

Profiteroles Maison

Omelette Norvégienne de chez Agri-glaces

Coupe gourmande

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

Coupe Denoix

(Glace Rhum-raïsans, glace noix, Liqueur Denoix et crème fouettée)

Coupe Picarde

(Sorbet pomme, sorbet poire, calvados et crème fouettée)



Découvrez Nos Dips

Farigoule

Amandine

Douce

Marc de Provence

Calvados

Grande Absente

5.50

Nos Boissons Chaudes :

Expresso 1,50

Décaféiné 1,50

Allongé 1,80

Grand café 2,20

Café crème 1,60

Thé, tisane 2,20

Chocolat 2,50

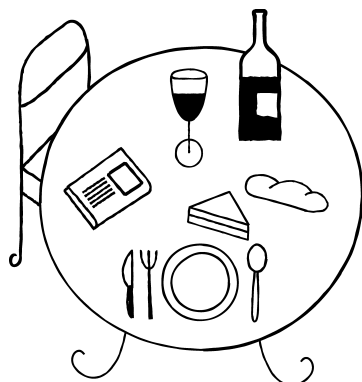
Cappuccino 3,50

Café viennois 4,00

Irish Coffee 7,50

Picard coffee 8,50

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



Visitez notre site web
www.aubergelestilleuls.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 disponibles

Menu 30€

*Terrine du bistrot et son confit d'oignons
Crottin de chèvre rôti au miel et salade
Velouté de Potimarron, rapé de tomme*



*Ficelle Picarde, salade mêlée, charcuterie
Joue de bœuf braisée au beaujolais
Cuisse de canard confite 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.

Infos Nutrition ...

Liste des Allergènes Majeurs														
Plats	Gluten	Crustacés	Oufs	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lapin	Mollusque	Arachides
Terrine maison			x		x		x				x			x
Salade au crottin de chèvre chaud	x				x	x	x		x		x			x
Velouté de Potimarron	x				x	x								
Saumon fumé maison				x										
Foie gras					x				x		x			x
Ficelle picarde	x		x		x	x			x		x			x
Joue de Boeuf braisée au beaujolais	x				x	x		x	x		x			x
Cuisse de canard juste confie au naturel														
Entrecôte au Maroilles	x				x	x					x			x
Dos de Cabillaud	x			x	x	x		x						x
Salade du Bistrot	x		x		x		x		x		x			x
Salade fermière	x		x		x	x	x		x		x			x
Assiette de fromages					x	x			x	x				x
Fromage blanc						x	x							
Coupe bistrot			x			x	x							
Crème brûlée	x		x			x								
Omelette Norvégienne	x		x			x	x							
Clafoutis aux poires	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.