

LES BIÈRES :

LA MASCOTTE Pression 25cl	3,50 €
<i>Terroir de picardie.</i>	
LA MASCOTTE Bouteille 33cl	4,50 €
<i>Noire, Blanche, triple, double</i>	
LA MASCOTTE Bouteille 75cl	8,20 €
<i>Noire, Blanche, triple, double</i>	
Mascotte blonde 25cl	3,00 €
1664 25cl	3,00 €
Picon bière 25 cl	3,30 €
Panaché 25 cl	3,00 €



Américano maison

Campari, Noilly Prat, Martini.

Red Jack

Whisky, crème de cassis, limonade.

MARTINI ROYAL

Martini blanc, perles de martini rosé, citron vert.

COCKTAIL MAISON

*Téquila, sirop de fraises, fraises tagada,
jus d'orange.*

Lillet pamplemousse tonic

Lillet rosé, sirop de pamplemousse, Schweppes.

COCKTAIL SANS ALCOOLS (6,00€)

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

Les Apéritifs :

Ricard 2cl	3,00 €
Pastis 51 2cl	3,00 €
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 €
Malibu 5cl	3,50 €
Passoa 5cl	3,50 €
Vodka 4cl	5,00 €
Rhum 4cl	5,00 €
Téquila 4cl	5,00 €

Nos apéritifs un peu oubliés

pour un souvenir savoureux 5 cl 3,50 €
(Byrrh, ambassadeur, pineau des charentes,
porto, muscat, suze, martini.)



LES SOFTS :

Coca cola 33cl	3,00 €	Perrier 33cl	3,00 €	Sirop 25cl	1,50 €
Coca cola light 33cl	3,00 €	Ice tea 25cl	3,00 €	Vittel sirop 25cl	2,00 €
Schweppes 25cl	3,00 €	Jus de fruit 25cl	3,00 €	Sup. Sirop	0,10 €
Orangina 25cl	3,00 €	Diabolo 25cl	2,00 €	Sup cola, orange	1,00 €

Les vins & Boissons

LE VERRE 12cl LA BOUTEILLE 75cl

NOS VINS ROSÉS

AOC St Chinian 5,00€ 19,90€
L'excellence de Saint Laurent

AOC Côtes de Provence cru classé 7,50€ 29,90€
Château de Mauvanne

AOC Lubéron 32,90€
Pétula

NOS VINS ROUGES

AOC St Chinian 5,00€ 19,90€
L'excellence de Saint Laurent

AOC Côtes du Rhône villages 5,50€ 21,90€
Le clos des lumières

AOC Médoc 25,90€
Château La Lande

AOC Rasteau 29,90€
Domaine Charavin

AOC SAINT EMILION 35,90€
Lajarde Montarlier

AOC Gigondas 37,90€
Domaine des Pallières

AOC Haut Médoc 41,90€
Larose-Trintaudon

AOC Mercurey 43,90€
Domaine de la Framboisière

AOC Saumur Champigny (servi frais) 22,90€
Domaine de la Bessière

NOS VINS BLANCS

AOC Mâcon Péronne 6,00€ 23,90€
Domaine Papillon

AOC Sancerre 9,50€ 28,90€
Gérard et Hubert Thiroit

AOC Rully 32,90€
Domaine Laborde-Juillot

AOC Ardèche 44,90€
Louis Latour

AOC Pouilly Vinzelles 53,90€
Cuvée les remparts

NOS CIDRES

Brut ou Doux 10,90€

NOTRE CHAMPAGNE

Sélection du patron 8,00€ 43,00€

Sélection rosé 59,00€

NOS VINS EN PICHET

Rouge le 1/4 4,00€ le 1/2 7,00€

Rosé 4,00€ 7,00€

Blanc 4,00€ 7,00€

Nos eaux minérales la demi la bouteille
50cl 100cl
Vittel 3,00 5,50
San Pellegrino 3,00 5,50

Nos Digestifs et liqueurs :

Calvados 4cl 4,00
Get 27 ou 31 5cl 4,50
Baileys 5cl 4,50
Cognac 4cl 5,00
Armagnac 4cl 5,00
Noyaux 4cl 5,00
Poire William 4cl 5,00
Framboise 4cl 5,00
Mirabelle 4cl 5,00

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 5,50



Commandez votre bouteille, buvez à votre convenance et **repartez avec** le reste, demandez-nous sac et bouchon

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.



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
et jusqu'à 700 convives.

À votre service

Charles-Edouard et Laura

Notre Ardoise
Menu complet 15,50 €

**Formule entrée-plat ou
plat-dessert à 13,00 €**

(uniquement le midi du mardi au samedi,
hors jours fériés)

**Assiette de terrines, de crudités
ou assortiments**

Plat du jour

Burger classique

Andouillette grillée

Dos de cabillaud au beurre blanc

Dessert du jour

**Fromage blanc et son
coulis de fruits rouges**

Crème brûlée

Coupe de glaces

NO 5
Petit
R1

Menu Enfant 8.50 €

(moins de 10 ans)

Petit plat du jour
Nugget's
Jambon blanc
Steak haché



Frites
ou
haricots verts



Glace aux smarties
Petite crème brûlée
Fromage blanc à ta façon



25 cl de sirop à l'eau
coca cola
ou jus de fruits





Les plats « fait maison »
sont élaborés sur place à
partir de produits bruts

à table !

Nos Entrées :

Terrines maison	8,90€
Ficelle picarde*	8,90€
Salade de chèvre chaud au lard	8,90€
Gratin de moules au maroilles*	8,90€
Œufs cocotte aux champignons*	11,90€
Salade gourmande	11,90€
Foie gras maison, et confit d'oignons	12,90€
Cocotte de crevette et St Jacques*	14,90€

Nos Plats :

Plat du jour	10,90€
Escalope de volaille picarde	13,90€
Andouillette grillée	11,90€
Welsh complet à la Mascotte*	15,90€
Jarreton de porc au maroilles	15,90€
Magret de canard, moutarde à l'ancienne	15,90€
Entrecôte	16,90€
Pluma de cochon lardée, au Maroilles*	16,90€
Souris d'agneau confite à l'ail	17,90€
Assiette Bistrot de pays*	16,90€

Nos Grandes Salades :

Salade fermière 15,90€

(Salade mêlée, pomme de terre tiède, lardons grillés, croutons, champignons frais, tomates, oeufs, oignons, pignons de pins, fromage de chèvre, vinaigrette)

Salade périgourdine 16,90€

(Salade mêlée, toast, magret de canard fumé, copeaux foie gras, pignons de pins, tomates, oeufs, jambon fumé, noix, vinaigrette)

Salade chèvre chaud au lard 15,90€

(Salade mêlée, pomme de terre tiède, croutons, champignons frais, tomates, oeufs, pignons de pins, fromage de chèvre, lard, vinaigrette)

Salade Picarde 15,90€

(Salade mêlée, pomme de terre tiède, croutons, champignons frais, tomates, oeufs, pommes, Maroilles, lard, vinaigrette)

Salade savoyarde 15,90€

(Salade mêlée, pomme de terre tiède, jambon fumé et blanc, tomates, oeufs, oignons, noix, fromage fondu, vinaigrette.)

**Plat nécessitant une vingtaine de minutes.*

Nos Burgers frites maison :

Burger Classique	11,90€
Burger savoyard	13,90€
Burger picard	14,90€
Burger «bistrot de pays»	14,90€
Burger «Les Tilleuls»	15,90€

Nos Tartares :

Tartare « Les Tilleuls »	14,90€
Tartare « Picard »	12,90€
Tartare « Bistrot de Pays »	13,90€

Nos Poissons :

Dos de cabillaud rôti en écaille de chorizo, crème de pois cassés*	15,90€
Brochette de St Jacques au lard*	17,90€

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.

Auberge

les Tilleuls



Demandez votre
carte de



Fidélité

Menu

Bistrot de Pays 26,00 €

Terrines Maison

Ficelle picarde

Salade de chèvre chaud au lard

Salade gourmande

Escalope picarde

Andouillette grillée

Burger au choix

*Dos de cabillaud rôti en écaille
de chorizo et crème de pois cassés*

Tartare au choix

Plat du jour

Desserts au choix

nos
Pet
R1

Nos Desserts

Dessert du jour	5,50€
Fromage blanc et son coulis de fruits rouges	5,50€
Crème brûlée	6,50€
Moelleux aux cerises	6,50€
Tarte fine aux pommes et sa boule de glace	7,50€
Gourmandises	7,50€
Café gourmand	7,50€

Nos Coupes glacées :

Chocolat liégeois façon Tilleuls	7,00€
<i>Glace chocolat, glace chocolat noir, glace chocolat blanc, sauce chocolat, chantilly</i>	
Café liégeois façon Tilleuls	7,00€
<i>Glace café, glace vanille, sauce café, chantilly</i>	
Coupe bistrot de pays	7,00€
<i>Glace pommes cidrées, poires, rhubarbe et chantilly</i>	
Coupe les Tilleuls	7,00€
<i>Glace confiture de lait, spéculoos, caramel au beurre salé, sauce caramel, chantilly</i>	

Composez votre coupe glacée :
autres parfums disponibles sur demande

1 boule	: 3,50€
2 boules	: 5,50€
3 boules	: 6,50€
Crème fouettée	: 1,00€
Sauce	: 1,00€

Nos Fromages :

*Assiette de
fromages*

5,50€

*Chèvre rôti
au lard*

6,50€

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.



Evènements

