

Carte Des Apéritifs

Les Bières :

LA MASCOTTE Pression 25cl 3,50 €

Terroir de picardie.

LA MASCOTTE Bouteille 33cl

Noire, Blanche, triple, double 4.50 €

LA MASCOTTE Bouteille 75cl

Noire, Blanche, triple, double 8.20 €

Mascotte blonde 25cl 3.00 €

1664 25cl 3,00 €

Picon bière 25 cl 2,80 €

Panaché 25 cl 2.20 €

Desperados 33 cl 4,50 €

Les Softs :

Coca cola 3,00 €

Coca cola light 3,00 €

Schweppes 3,00 €

Orangina 3,00 €

Perrier 3,00 €

Ice tea 3,00 €

Jus de fruit 3,00 €

Diabolo 2,00 €

Sirop 1,50 €

Les Apéritifs :

Ricard 2cl 3,00 €

Pastis 51 2cl 3,00 €

William lawson 4cl 4,00 €

Baby 2cl 2,00 €

Ballantines 4cl 4,50 €

Baby Ballantines 2cl 2,50 €

Jack daniel's 4cl 5,00 €

Baby 2cl 3,00 €

Kir 16cl 2,00 €

Kir royal 16cl 8,50 €

Coupe de champagne 16cl 8,00 €

Malibu 5cl 3,50 €

Passoa 5cl 3,50 €

Vodka 4cl 4,00 €

Rhum 4cl 4,00 €

Téquila 4cl 4,00 €

Nos apéritifs un peu oubliés pour un souvenir savoureux 5 cl 3,50 €

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

Nos Cocktails :

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.

Cocktail sans alcools (6,00€)

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

8,00€



L'assiette
« Les Tilleuls »
Pour partager l'apéritif

9.50€



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 disponible.



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 ver-rines, canapés, petits fours,

Entourés de plusieurs professionnels de la restauration nous pouvons recevoir jusque 50 personnes dans notre salle de restaurant et pouvons nous déplacer dans une salle que vous louée à partir de 30 personnes et jusque 700 convives.

À votre service
Charles-Edouard et Laura



Menu à 15,50 €

(uniquement le midi du mardi au samedi)

Buffet d'entrées à volonté

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

Formule à 13,00 €

(entrée + plat ou plat + dessert)



Menu Enfant 8,50 €

(moins de 10 ans)

Nugget's

Jambon blanc

Steak haché

Frites ou haricots verts

Glace aux smarties

Gaufre au nutella

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

Nos Entrées :

Terrines maison	8,90€
Ficelle picarde.....	8,90€
Assiette de nos cochonnailles.....	8,90€
Salade de chèvre chaud au lard.....	8,90€
Salade gourmande	11,90€
Poêlée de St Jacques au whisky.....	12,90€
Foie gras maison, et confit d'oignons.....	12,90€

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 fondu, vinaigrette)

Salade savoyarde 15,90€

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

Salade périgourdine 16,90€

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



Nos Plats :

Steak haché à cheval avec frites	9,90€
Plat du jour.....	10,90€
Bavette à l'échalote.....	13,90€
Ficelle picarde avec salade	12,90€
Escalope de volaille picarde	13,90€
Brochette de canard aux pêches.....	15,90€
Pluma de cochon au Maroilles	16,90€
Andouillette grillée (sauce au choix).....	11,90€
Entrecôte grillée (sauce au choix).....	15,90€

Sauce au choix :

sauce poivre ou sauce maroilles

Nos Burgers et frites maison :

Burger Classique	11,90€
Burger picard.....	12,90€
Burger normand.....	12,90€
Burger savoyard.....	12,90€



Nos Poissons :

Dos de cabillaud au beurre blanc.....	14,90€
Pavé d'omble chevalier sauce crustacés .	16,90€
Brochette de St Jacques au lard.....	17,90€

Tous nos plats sont accompagnés de garniture au choix :

Haricots verts, Légume du jour, riz, Pomme de terre au four, frites maison, salade verte.

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.

Nos Fromages :

Assiette de fromages 5,50€
Chèvre rôti au lard..... 6,50€
Camembert rôti 8,50€

Menu Bistrot de Pays 26,00 €

Terrines Maison
Ficelle picarde
Salade de chèvre chaud au lard
Assiette de nos cochonnailles

Andouillette grillée
Escalope de volaille picarde
Burger au choix
Dos de cabillaud rôti au beurre blanc
Bavette à l'échalotes

Desserts au choix

Nos Desserts :

Dessert du jour..... 5,50€

Fromage blanc

et son coulis de fruits rouges 5,50€

Crème brûlée..... 6,50€

Profiteroles 6,50€

Tiramisu aux spéculoos 6,50€

Café gourmand 7,50€



Nos Coupes glacées :

Chocolat liégeois façon Tilleuls..... 7,00€

Glace chocolat, glace chocolat noir,
glace chocolat blanc, sauce chocolat, chantilly

Café liégeois façon Tilleuls..... 7,00€

Glace café, glace vanille, sauce café, chantilly

Coupe trio de fruits 7,00€

Glace ananas, framboises, pêches,
coulis fruits rouges, chantilly

Coupe les Tilleuls..... 7,00€

**Glace confiture de lait, spéculoos,
caramel au beurre salé, sauce caramel, chantilly**

Composez votre coupe glacée :

Autres parfums disponibles sur demande

1 boule : 3,50€ Chantilly : 1,00€

2 boules : 5,50€ Sauce : 1,00€

3 boules : 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 disponible.

CARTE DE NOS VINS ET BOISSONS

<u>Nos vins Rosés</u>	le verre	la demi	la bouteille
	12cl	37,5cl	75cl
AOC Côtes de Provence	5,00		19,90
AOC St Chinian			18,90

<u>Nos vins rouges servis chambrés</u>	le verre	la demi	la bouteille
	12cl	37,5cl	75cl
AOC Côtes du Rhône villages	5,00		17,90
« Clos des lumières »			
AOC Graves		13,90	22,90
« Château l'émigré »			
AOC Gigondas			26,90
« Domaine Florets »			

<u>Nos vins rouges servis frais</u>	la demi	la bouteille
	37,5cl	75cl
AOC Saumur Champigny		18,90
« Domaine de la Bessière »		
AOC Morgon	14,90	24,90
« Corcelette, Conte Philippe De La Poype »		

<u>Nos vins blancs</u>	la demi	la bouteille
	37,5cl	75cl
AOC Chablis	14,90	24,90
« Domaine Garnier »		
AOC Sancerre		26,90
« Domaine Crochet »		

<u>Nos cidres</u>	la bouteille
	75cl
Brut ou Doux	10,90

<u>Notre Champagne</u>	la coupe	la bouteille
	14cl	75cl
	8,00	43,00

<u>Nos vins en pichet</u> (vin de pays d'oc)	le 1/4	le 1/2
Rouge « Syrah »	4,00	7,00
Rosé « syrah-grenache »	4,00	7,00
Blanc « chardonnay »	4,00	7,00



<u>Nos eaux minérales</u>	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 :

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 €
Scotch Coffee	5,50 €

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 disponible.