

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 cl2.20 €

Desperados 33 cl4,50 €

Les Softs :

Coca cola3,00 €

Coca cola light3,00 €

Schweppes.....3,00 €

Orangina3,00 €

Perrier.....3,00 €

Ice tea.....3,00 €

Jus de fruit3,00 €

Diabolo2,00 €

Sirop1,50 €

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.

Lillet pamplemousse tonic

Lillet rosé, sirop de pamplemousse, Schweppes.

Cocktail sans alcools (6,00€)

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

8,00€



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

9.50€



Les Apéritifs :

Ricard 2cl.....3,00 €

Pastis 51 2cl.....3,00 €

William lawson 4cl4,00 €

Baby 2cl.....2,00 €

Ballantines 4cl.....4,50 €

Baby Ballantines 2cl2,50 €

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 5cl3,50 €

Vodka 4cl4,00 €

Rhum 4cl.....4,00 €

Téquila 4cl4,00 €

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

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

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.

Visitez notre site internet :
www.aubergelestilleuls.com

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



Menu à 15,50 €

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

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

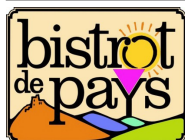
coulis de fruits rouges

Crème brûlée

Coupe de glaces

Formule à 13,00 €

(entrée + plat ou plat + dessert)



Menu Enfant 8,50 €

(moins de 10 ans)

Petit plat du jour

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€
Salade de chèvre chaud au lard.....	8,90€
Melon au porto	8,90€
Melon et jambon de pays	9,90€
Salade gourmande.....	11,90€
Œufs cocotte aux champignons*.....	11,90€
Foie gras maison,	
et confit d'oignons	12,90€
Escalope de foie gras poêlée et velouté de topinambours*	14,90€

Nos Grandes Salades :

Salade fermière	15,90€
<i>(Salade mêlée, pomme de terre tiède, lardons grillés, croutons, champignons frais, tomates, oeufs, oignons, pignons de pins, fromage de chèvre, vinaigrette)</i>	
Salade savoyarde	15,90€
<i>(Salade mêlée, pomme de terre tiède, jambon fumé et blanc, tomates, oeufs, oignons, cerneaux de noix, fromage fondu, vinaigrette.)</i>	
Salade périgourdine	16,90€
<i>(Salade mêlée, pomme de terre tiède, magret de canard fumé, copeaux foie gras, pignons de pins, tomates, oeufs, jambon fumé, noix, vinaigrette)</i>	

Nos Plats :

Plat du jour	10,90€
Bavette à l'échalote	13,90€
Ficelle picarde avec salade	12,90€
Escalope de volaille picarde.....	13,90€
Welsh complet à la Mascotte	15,90€
Onglet de veau au cidre*	17,90€
Pluma de cochon lardée,	
au Maroilles*	16,90€
Andouillette grillée (sauce au choix) ...	11,90€
Brochette de bavette (sauce au choix) ..	13,90€
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 savoyard.....	12,90€
Burger picard.....	13,90€
Burger bistrot de pays.....	13,90€



Nos Poissons :

Dos de cabillaud rôti au lard et crème de topinambours*	15,90€
Pavé d'omble chevalier, beurre blanc* .	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, frites maison, salade verte.

*Plat nécessitant une vingtaine de minutes.

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.

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

Melon au porto ou Jambon de
pays

Escalope picarde

Andouillette grillée

Burger au choix

Dos de cabillaud rôti au lard et
crème de topinambours

Plat du jour

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€

Tartelette aux fraises 6,50€

Café gourmand 7,50€

Coupe de fraises gourmande 7,50€

Gourmandise aux fruits rouges 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 bistrot de pays 7,00€

Glace pommes cidrées, poires, rhubarbe et 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 disponibles.

CARTE DE NOS VINS ET BOISSONS

<u>Nos vins Rosés</u>	le verre	la bouteille
	12cl	75cl
AOC St Chinian <i>L'excellence de Saint Laurent</i>	5,00	19,90
AOC Côtes de Provence <i>Estandon</i>	6,50	24,90
AOC Lubéron <i>Pétula</i>		32,90
<u>Nos vins rouges</u>		
AOC St Chinian <i>L'excellence de Saint Laurent</i>	5,00	19,90
AOC Côtes du Rhône villages <i>Le clos des lumières</i>	5,50	20,90
AOC Médoc <i>Château La Lande</i>		25,90
AOC Rasteau <i>Domaine Charavin</i>		29,90
AOC St Emilion grand cru <i>Château de Fonbel</i>		59,90
AOC Saumur Champigny (servi frais) <i>Domaine de la Bessière</i>		20,90
<u>Nos vins blancs</u>		
AOC Mâcon Péronne <i>Domaine Papillon</i>	6,00	23,90
AOC Sancerre <i>Gérard et Hubert Thirot</i>	9,50	28,90
AOC Ardèche <i>Louis Latour</i>		47,90
AOC Ladoix <i>Domaine Marguerite Carillon</i>		52,90
<u>Nos cidres</u>		
Brut ou Doux		10,90
<u>Notre Champagne</u>		
<i>Sélection du patron</i>	8,00	43,00
<i>Sélection rosé</i>		59,00
<i>Sélection prestige</i>		119,00
<u>Nos vins en pichet</u>		
	le 1/4	le 1/2
Rouge	4,00	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 :

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.....	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 disponible.