

Auberge les Tilleuls

L'APÉRO

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	2,80 €
Panaché 25 cl	2,20 €
Desperados 33 cl	4,50 €



NOS COCKTAILS : 8€

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 2cl	3,00 €
Ballantines 4cl	6,00 €
Baby Ballantines 2cl	3,50 €
Jack daniel's 4cl	7,00 €
Baby 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	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 €
Vittel sirop	2,00 €
Sup. Sirop	0,10 €
Sup cola, orange	1,00 €



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
jusque 50 personnes dans notre salle
de restaurant et pouvons nous déplacer
dans une salle que vous louez à partir
de 30 personnes et jusque 700 convives.

À votre service

Charles-Edouard et Laura

Menu Ardoise 15,50 €

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

Formule à 13,00 €

(entrée + plat ou plat + dessert)

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

№ 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

à table !

Nos Entrées :

Terrines maison	8,90€
Ficelle picarde*	8,90€
Salade de chèvre chaud au lard	8,90€
Salade gourmande	11,90€
Œufs cocotte aux champignons*	11,90€
Foie gras maison, et confit d'oignons	12,90€
St Jacques poêlée au whisky	13,90€
Escalope de foie gras poêlée et velouté de topinambours*	14,90€

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 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)

Tous nos plats

sont accompagnés de garniture au choix :
**Haricots verts, légume du jour, riz, frites maison,
salade verte.**

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€
Welsh au Maroilles*	17,90€
Souris d'agneau confite à l'ail	18,90€
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 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€

**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.

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 au lard et
crème de topinambours

Plat du jour

Desserts au choix

Nos Fromages :

Assiette de
fromages

5,50€

Chèvre rôti
au lard

6,50€

Nos Desserts

Dessert du jour	5,50€
Fromage blanc et son coulis de fruits rouges	5,50€
Crème brûlée	6,50€
Profiteroles	6,50€
Brioche façon pain perdue	7.50€
Sphère de chocolat aux framboises	7.50€
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 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€

2 boules : 5,50€

3 boules : 6,50€

Chantilly : 1,00€ Sauce : 1,00€

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 & Boissons

LE VERRE 12cl LA BOUTEILLE 75cl

NOS VINS ROSÉS

AOC St Chinian <i>L'excellence de Saint Laurent</i>	5,00€	19,90€
AOC Côtes de Provence cru classé <i>Château de Mauvanne</i>	7,50€	29,90€
AOC Lubéron <i>Pétula</i>		32,90€

NOS VINS ROUGES

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 Haut Médoc <i>Larose-Trintaudon</i>		41,90€
AOC Mercurey <i>Domaine de la Framboisière</i>		43,90€
AOC St Joseph <i>Deschants</i>		45,90€
AOC Saumur Champigny (servi frais) <i>Domaine de la Bessière</i>		20,90€

NOS VINS BLANCS

AOC Mâcon Péronne <i>Domaine Papillon</i>	6,00€	23,90€
AOC Sancerre <i>Gérard et Hubert Thiot</i>	9,50€	28,90€
AOC Rully <i>Domaine Laborde-Juillot</i>		32,90€
AOC Ardèche <i>Louis Latour</i>		47,90€
AOC Pouilly Vinzelles <i>Cuvée les remparts</i>		52,90€

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	le 1/2
Rosé	4,00€	7,00€
Blanc	4,00€	7,00€

Nos eaux minérales	la demi 50cl	la bouteille 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

Evènements

Karaoke

Auberge
Les Tilleuls



Buffet de hors d'œuvres et de terrines

Bœuf bourguignon *ou* Pavé de saumon en papillote

Brioche façon pain perdu *ou* Gâteau au chocolat et sa crème anglaise
ou Fromage blanc et coulis

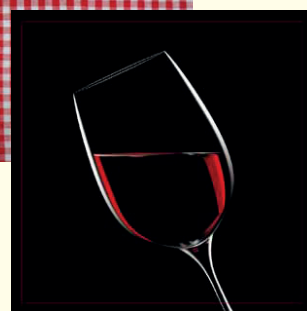


Auberge Les Tilleuls
Restaurant - Traiteur
www.aubergelestilleuls.com
42, rue Fortin Hermann 60250 HEILLES
contact@aubergelestilleuls.com

Soirée Dégustation

“LA VALLÉE DU RHÔNE”

Auberge Les Tilleuls
le 15 novembre à 19h30



Réservez vite !
au 03 44 07 62 65
places limitées...



Auberge Les Tilleuls
Restaurant - Traiteur
www.aubergelestilleuls.com
42, rue Fortin Hermann 60250 HEILLES
contact@aubergelestilleuls.com