

## 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 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 ....





## 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 :

<b>Terrines maison</b>	<b>8,90€</b>
<b>Ficelle picarde*</b>	<b>8,90€</b>
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€
<b>Foie gras maison, et confit d'oignons</b>	<b>12,90€</b>
<b>Cocotte de crevette et St Jacques*</b>	<b>14,90€</b>

## Nos Plats :

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

## 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 :

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

## Nos Tartares :

<b>Tartare « Les Tilleuls »</b>	<b>14,90€</b>
<b>Tartare « Picard »</b>	<b>12,90€</b>
<b>Tartare « Bistrot de Pays »</b>	<b>13,90€</b>

## Nos Poissons :

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

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 :

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

**Composez votre coupe glacée :**  
*autres parfums disponibles sur demande*

<b>1 boule</b>	<b>: 3,50€</b>
<b>2 boules</b>	<b>: 5,50€</b>
<b>3 boules</b>	<b>: 6,50€</b>
<b>Crème fouettée</b>	<b>: 1,00€</b>
<b>Sauce</b>	<b>: 1,00€</b>

### Nos Fromages :

*Assiette de  
fromages*

**5,50€**

*Chèvre rôti  
au lard*

**6,50€**





# Evènements

