les Tilleuls

L'APÉRO

LES BIÈRES:

LA MASCOTTE Pression 25cl	3,50€
Terroir de picardie.	
LA MASCOTTE Bouteille 33cl	4,50 €
Noire, Blanche, triple, do	ouble
LA MASCOTTE Bouteille 75cl	8,20 €
Noire, Blanche, triple, do	ouble
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 Tack

Whisky, crème de cassis, limonade.

MARTINI ROYAL

Martini blanc, perles de martini rosé, citron vert.

OCKTAIL 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 (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

IF	VERRE	LA BOUTEILLE	
		LA DOUITELLE	

1	LE VERKE	LA BOUT
NOS VINS ROSÉS	12cl	75cl
AOC St Chinian L'excellence de Saint Laurent	5,00€	19,90€
AOC Côtes de Provence cru class Château de Mauvanne	sé 7,50€	29,90€
AOC Lubéron Pétula		32,90€
NOS VINS ROUGES		
AOC St Chinian L'excellence de Saint Laurent	5,00€	19,90€
AOC Côtes du Rhône villages Le clos des lumières	5,50€	21,90€
AOC Médoc Château La Lande		25,90€
AOC Rasteau Domaine Charavin		29,90€
AOC SAINT EMILION Lajarde Montarlier		35.90€
AOC Gigondas Domaine des Pallières		37,90€
AOC Haut Médoc Larose-Trintaudon		41,90€
AOC Mercurey Domaine de la Framboisière		43.90€
AOC Saumur Champigny (servi Domaine de la Bessière	frais)	22,90€
NOS VINS BLANCS —		
AOC Mâcon Péronne Domaine Papillon	6,00€	23,90€
AOC Sancerre Gérard et Hubert Thirot	9,50€	28,90€
AOC Rully Domaine Laborde-Juillot		32,90€
AOC Ardèche Louis Latour		44,90€
AOC Pouilly Vinzelles Cuvée les remparts		53,90€
NOS CIDRES Brut ou Doux		10,90€
NOTIRE CHAMPAGNE		
Sélection du patron	8,00€	43,00€
Sélection rosé	-,500	59,00€
NOS VINS EN PICHET	le 1/4	le 1/2
Rouge	4,00€	7,00€
Rosé	4,00€	7,00€
Blanc	4,00€	7,00€

	Vittel	3,00	5,50
	San Pellegrino	3,00	5,50
Nos D	igestifs et liqu	eurs :	
	Calvados 4cl		4,00
	Get 27 ou 31 5	icl	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 eaux minérales la demi la bouteille

50cl

100cl

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
	ALTE TANK



Commandez votre bouteille, buvez à votre convenance et repartez avec le reste, demandeznous sac et bouchon ...

Auberge les Tilleuls



Traiteur!

Chery clienty, Nony 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 pouvous recevoir jusque 50 personnes dans notre salle de restaurant et pouvous nous déplacer dans une salle que vous louez à partir de 30 personnes et jusque 700 convives.

À votre service

Charles-Edonard et Laura



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 brulée Fromage blanc à ta façon



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







Nos Entrées:

9,50€

Assiette de Terrines maison

Ficelle picarde*

Salade de chèvre chaud au lard

Cocotte de moules au maroilles*

Foie gras maison, et confit d'oignons



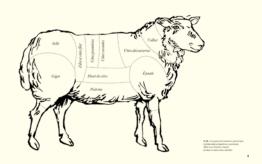
15,00€

Salade périgourdine

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

Salade chèvre chaud au lard

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





La Viande

15,00€

Escalope de dinde sauce picarde

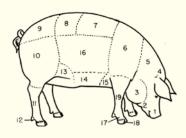
Entrecôte grillée sauce au choix

Pluma de cochon lardée, champignons sautés à l'ail*

Souris d'agneau confite à l'ail (+3.00€)

Burger du bistrot et ses frites maison

Tartare du bistrot et ses frites maison







15,00€

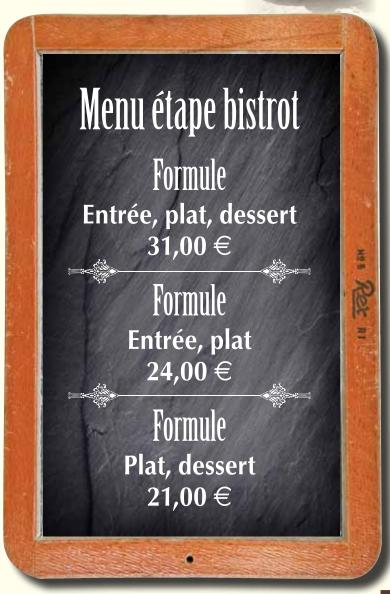
Dos de cabillaud lardé sur lit de courgettes*



*Plat nécessitant une vingtaine de minutes.

sauce caramel et crème fouettée









Dessert du moment Fromage blanc et son coulis de fruits rouges	6,50€ 6,50€	Chocolat liégeois façon Tilleuls chocolat, chocolat au lait, chocolat blanc, sauce chocolat et crème fouettée	8,50€
Crème brulée	6,50€	Gourmandises de chocolat aux fruits rouges	8,50€
Coupe de glace gourmande	8,50€	Café gourmand	8,50€