

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>	
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

NOS VINS ROSÉS

	LE VERRE 12cl	LA BOUTEILLE 75cl
AOC St Chinian <i>L'excellence de Saint Laurent</i>	5,00€	19,90€
AOC Côtes de Provence <i>Estandon</i>	7,00€	27,90€
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 Saumur Champigny (servi frais) <i>«Les tuffes»</i>		24,90€
AOC Vacqueyras <i>Les Dentelles</i>		28,90€
AOC Lalande de pomerol <i>Château des Templiers</i>		29,90€
AOC Rasteau <i>Domaine Charavin</i>		30,90€
AOC Morgon <i>Domaine de la Chanaise</i>		32,90€
AOC SAINT EMILION <i>Lajarde Montarlier</i>		35,90€
AOC St Estèphe <i>Fort de Mirail</i>		39,90€

NOS VINS BLANCS

IGP de Loire chardonnay <i>Les Hauts de la Jousseinière</i>	5,00€	16,90€
AOC Mâcon Péronne <i>Domaine Papillon</i>	6,50€	27,90€
AOC Rully <i>Domaine Laborde-Juillot</i>		28,90€
AOC Sancerre <i>Gérard et Hubert Thiroit</i>		32,90€
VDP des coteaux d'Ardèche <i>Viognier par Louis Latour</i>		44,90€

NOS CIDRES

Brut ou Doux		10,90€
---------------------	--	--------

NOTRE CHAMPAGNE

Sélection du patron	8,00€	43,00€
Sélection rosé		59,00€

NOS VINS EN PICHET

	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 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	7,50



Commandez votre bouteille, buvez à votre convenance et **repartez avec** le reste, demandez-nous sac et bouchon

Auberge les Tilleuls

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

Menu de l'auberge 18,00 €

Assiette de terrine maison
Potage maison

Plat du jour
Andouillette grillée

Tarte du moment
Crème brûlée à l'orange
Fromage blanc et sa confiture

Entrée-plat ou Plat-dessert 14€

uniquement le midi du mardi au samedi


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 :

9,50€

Assiette de Terrines maison

Ficelle picarde*

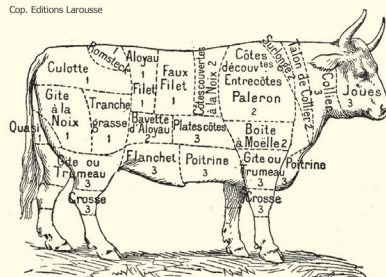
Salade de chèvre chaud

Escargots picards, beurre en persillade*

Camembert rôti et son œuf poché*

Foie gras maison,
et confit d'oignons

Cap. Editions Larousse



La Viande

15,00€

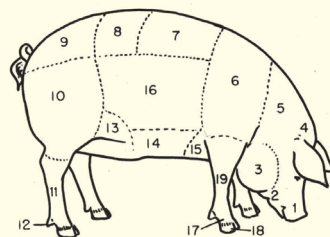
Abanico de cochon, chorizo
et champignons sautés**

Burger du bistrot et ses frites maison

Escalope de dinde, sauce picarde

Souris d'agneau rôtie
au thym et à l'aïl (+3.00€)

Joue de bœuf à la mascotte
façon carbonnade



Nos Grandes Salades :

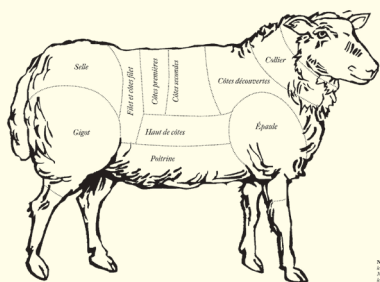
15,00€

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

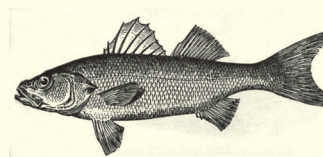
(Salade mêlée, pomme de terre tiède, croutons,
champignons frais, tomates, oeufs, pignons de pins,
fromage de chèvre, lard, vinaigrette)



Le Poisson

15,00€

Filet saumon en papillote
de petits légumes



*Plat nécessitant une vingtaine de minutes.
**selon arrivage

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.

Auberge les Tilleuls



Demandez votre
carte de



Fidélité



Nos Desserts



Tarte du moment

Crème brûlée maison à l'orange

Fromage blanc et sa confiture

Coupe du chef

(glace mirabelle, glace vanille et amandes
caramélisées et crème fouettée)

Coupe bistrot

(glace vanille et amandes caramélisées,
glace marron et crème fouettée)

6.50€

Dessert du moment

Café gourmand

Nos profiteroles maison

Coupe de glaces gourmande

(Caramel au beurre salé, spéculoos, nou-
gat, sauce caramel et crème fouettée)

Chocolat liégeois façon tilleuls

(chocolat, chocolat au lait, chocolat blanc,
sauce chocolat et crème fouettée)

8.50€

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.



Evènements

