

LES BIÈRES :

LA MASCOTTE Pression 25cl	3,50 €
<i>Terroir de picardie.</i>	
LA MASCOTTE Bouteille 33cl	4,50 €
1664 25cl	3,00 €
Picon bière 25 cl	3,30 €
Panaché 25 cl	3,00 €



**Américano** maison

*Campari, Noilly Prat, Martini.*

**MARTINI ROYAL**

*Martini blanc, perles de martini rosé, citron vert.*

**COCKTAIL MAISON**

*Téquila, sirop de fraises, fraises tagada, jus d'orange.*

**Passion** *Brésil*

*Passoa, Purée de fruits de la passion, Jus d'ananas.*

**Mojito**

*Rhum, sirop de sucre de canne, menthe, citron vert, Perrier.*

**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 Lubéron** 6,50€ 23,90€  
*«Ribes Marrenon»*

**AOC TAVEL** 32,90€  
*« Les Mésillons »*

### NOS VINS ROUGES

**AOC St Chinian** 5,00€ 19,90€  
*L'excellence de Saint Laurent*

**AOC Saumur Champigny (servi frais)** 24,90€  
*Les tuffes*

**AOC Lalande de pomerol** 29,90€  
*Château des Templiers*

**AOC Vacqueyras** 7,00€ 30,90€  
*Les Dentelles*

**AOC Morgon** 32,90€  
*Domaine de la Chanaise*

**AOC Pesseguin St Emilion** 39,90€  
*Fleur la chapelle*

**AOC Cornas** 43,90€  
*«Granit 30 rouge Vincent Paris»*

### NOS VINS BLANCS

**IGP de Loire chardonnay** 5,00€ 16,90€  
*Les Hauts de la Jousselinière*

**AOC Lubéron** 6,50€ 23,90€  
*Hautes Ribes Marrenon*

**AOC Côteaux Giennois** 31,90€  
*Joseph Balland Chapuis*

**AOC Rully** 32,90€  
*Domaine Laborde-Juillot*

**VDP des coteaux d'Ardèche** 44,90€  
*Viognier par Louis Latour*

### 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 4,50€ le 1/2 8,00€

**Rosé** 4,50€ 8,00€

**Blanc** 4,50€ 8,00€

**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

# MENUS



di au samedi



Les plats « fait maison »  
sont élaborés sur place à  
partir de produits bruts

# à table !

## Nos Entrées :

9,50€

Terrine Maison et son confit d'oignons  
Salade de chèvre chaud et lard fumé

10,50€

Croustillant de camembert  
Poêlée d'escargots picards, aux rosés des  
prés et persillade

11,50€

Foie gras du chef, confiture de clémentine

## Nos Grandes Salades :

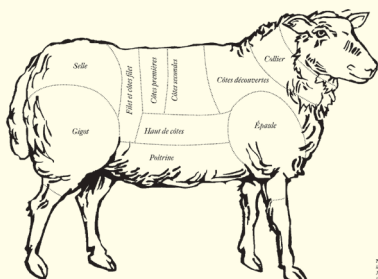
17,00€

### Salade du chef

(Salade mêlée, filet mignon fumé, foie gras, pignons de  
pins, tomates, oeufs, lard fumé, noix, toast, vinaigrette)

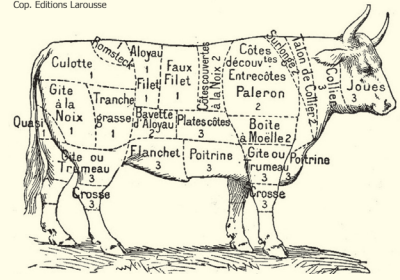
### Salade fermière

(Salade mêlée, filet mignon fumé, chèvre rôti,  
pignons de pins, tomates, oeufs, oignons rouges,  
noix, toast, vinaigrette)



N.B. : Le poids du fromage peut varier  
à l'achat en fonction de la recette.  
Une fois le fromage cuit, le poids  
diminue et peut varier notablement.

Cop. Editions Larousse



## Nos Plats

16,00€

Ficelle picarde, salade mêlée et charcuterie

Burger du Bistrot

17,00€

Andouillette gratinée au maroilles

Camembert rôti et son œuf au plat

18,00€

Paleron de bœuf braisé à la mascotte

Bœuf à la ficelle, crème de moutarde

19,50€

Souris d'agneau rôtie, ail et romarin

## Le Poisson

19,50€

Brochette de gambas  
en persillade



*Les plats commandés en direct, nécessitent un peu de temps de réalisation.*

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.

**Menu Enfant 8.50 €***(moins de 10 ans)*

Petite ficelle picarde  
Nugget's  
Jambon blanc  
Steak haché



Frites  
ou  
garniture du jour



Glace aux smarties  
Petite crème brûlée  
Fromage blanc à ta façon



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

*Nos Desserts***6.50€**

Fromage blanc et sa confiture

**Coupe bistrot***(glace vanille et amandes caramélisées, glace marron et crème fouettée)***Crème brûlée à l'orange****Gâteau de riz aux spéculoos****8.50€****Eclair glacé aux pommes flambées****Profiteroles maison****Coupe de glaces gourmande***(Caramel au beurre salé, spéculoos, nougat, sauce caramel et crème fouettée)***Coupe de la patronne***(citron, citron vert, vodka, et crème fouettée)***Coupe du chef***(pomme, poire, calvados et crème fouettée)***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*

# Info - Nutrition

## Liste des Allergènes Majeurs

Plats	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque	Arachides
Terrine maison			X				X				X			
Salade de chèvre chaud	X				X	X	X		X		X			X
Croustillant de camembert	X		X		X	X			X		X			X
Poêlée d'escargots					X				X		X			X
Foie gras					X				X		X			X
Burger	X		X		X				X	X	X			X
Ficelle picarde	X		X		X	X			X		X			X
Andouillette					X	X			X		X			X
Camambert rôti	X		X		X	X			X		X			X
Paleron braisé	X				X			X			X			X
Bœuf à la ficelle					X			X	X		X			X
Souris d'agneau	X				X			X			X			X
Gambas		X			X						X			X
Salade du chef	X		X		X		X		X		X			X
Salade fermière	X		X		X	X	X		X		X			X
Fromage blanc						X								
Coupe bistrot			X			X	X							
Crème brûlée			X			X								
Gâteau de riz	X		X			X								
Eclair glacé	X		X			X	X							
Profiteroles	X		X			X	X							
Coupe gourmande			X			X	X							
Coupe de la patronne							X							
Coupe du chef							X							