

L'Apér^o!!

Nos apéritifs un peu oubliés

...pour un souvenir savoureux 5 cl

(Byrrh, ambassadeur, pineau des charentes, porto, muscat, suze, martini.)

Nos apéritifs Artisanaux de Provence (5cl)

Vermouth, Rinquiquin, Orange Colombo, Noix de la St Jean, Gentiane de Lure

Pastis Bardouin 2cl

Nos Bières Artisanales Picardes

LA MASCOTTE (Somme)

Pression 25cl 3,50 €

Bouteille 33cl 4.50 €

Picon bière 25 cl 3.50 €

Panaché 25 cl 3.00 €

La CORREUS (Oise)

Bouteille 33cl 4.50 €

ENTRE 2 BULLES (Oise)

Bouteille 33cl 4.50 €

Les Autres :

Les Anisés 3.50€

William Lawson 4cl 5,00 €

Baby Lawson 2cl 3,00 €

Jack Daniel's 4cl 7,00 €

Whisky du chef (selon l'inspiration) 11,50€

Kir 16cl 2,50 €

Kir royal 16cl 8,50 €

Coupe de champagne 16cl 8,00 €

Les Softs :

Coca cola 3,00 €

Coca cola sans sucre 3,00 €

Schweppes 3,00 €

Orangina 3,00 €

Perrier 3,00 €

Ice tea 3,00 €

Jus de fruit 3,00 €

3,50 € (pommes, raisin, poire, ananas, abricot)

Diabolo 2,50€

Vittel sirop 2,00 €

Nos Cocktails :

8,00€

Américano maison

Campari, Noilly Prat, Martini.

Inspiration Corrèzienne

Fenouillette, Gin, Perrier citron jaune

Inspiration Provençale

Orange Colombo, Jus de Pamplemousse, Téquila et orange

Inspiration Bordelaise

Lillet rosé, apérol, schweppes, citron vert

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.

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.

Les Vins et Les Boissons

	Le Verre 12cl	La Bouteille 75cl	Nos cidres Brut ou Doux 10,90	
Nos Vins Rosés			Nos Champagne	
ADC St Chinian	5,00	19,90	La coupe	8,00
L'excellence de Saint Laurent			Sélection du patron	47,00
ADC Lubéron	6,50	23,90	Sélection rosé	59,00
Sélection du chef				
ADC Côtes de Provence		29,90		
« Estandon »				
Nos Vins Rouges			Nos vins en pichet	
			le 1/4	le 1/2
ADC St Chinian	5,00	19,90	Rouge	4,50 8,00
« L'excellence de Saint Laurent »			Rosé	4,50 8,00
ADC Côtes du Rhône Villages	7,00	25,90	Blanc	4,50 8,00
« Clos des Lumières »				
ADC Saumur Champigny (servi frais)		26,90		
« les tuffes »				
ADC Lalande de pomerol		29,90		
Templiers « cuvée la rollandière »				
ADC Morgon		32,90		
« Domaine de la Chanaise »				
ADC St Emilion grand cru		44,90		
« Clos de la cure »				
ADC Chateaufort du Pape, bio		46,90		
« Domaine Lou Fréjau »				
Nos Vins Blancs			Nos eaux minérales	
			la demi	la bouteille
IGP de Loire chardonnay	5,00	18,90	50cl	100cl
« Les Hauts de la Jousselinière »			Vittel	3,00 5,50
ADC Lubéron	6,50	23,90	San Pellegrino	3,00 5,50
Sélection du chef				
ADC Pouilly fumé		31,90		
« Marielle Michot »				
ADC Rully		34,90		
« Domaine Laborde-Juillot »				
ADC Sancerre		40,90		
« Point d'orgues »				



Votre fidélité
récompensée ! •

Demandez votre carte



Demandez votre carte

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€

Petite ficelle picarde
Nugget's de poulet
Jambon blanc
Steak haché



Salade,
frites
ou
garniture du moment



Glace vanille et smarties
Petite crème brûlée



Coca Cola
Jus d'orange
Sirop à l'eau
25cl

Valable pour un enfant jusqu'à 12 ans



Notre Service 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.

Nous réalisons également les méchoui et rôtisserie de porcelet fermier.

À votre service

Charles-Edouard



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.

A Table ... !!!



Les plats fait maison, sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Côté Entrées

9,50€

Terrine du bistrot et son confit d'oignons

Crottin de chèvre rôti au miel et salade

Velouté de Potimarron, chips de lard

Demi camembert rôti, mouillettes

Foie gras du chef, confit de figues et noix +2€



Côté Grandes Salades

Salade du Bistrot

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

Salade fermière

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

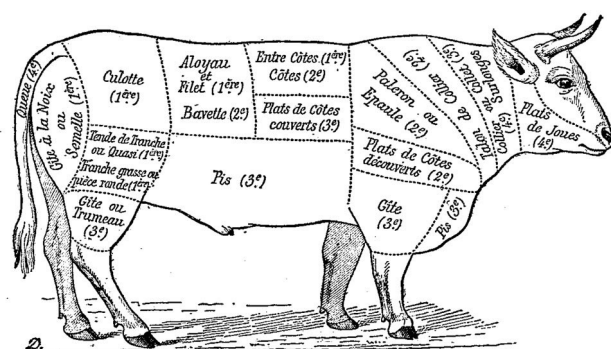


Fig. 1.

Côté Plats

18€

Ficelle Picarde, salade mêlée, charcuterie

Camembert rôti, œuf au plat et charcuterie

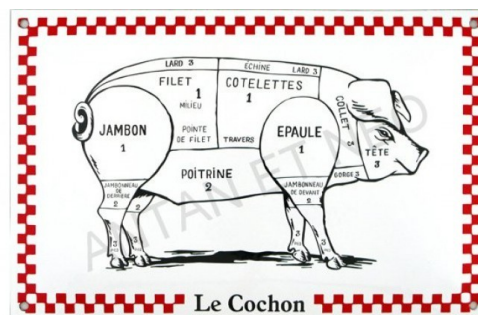
Paleron de bœuf braisé façon carbonnade

Cuisse de canard confite au naturel

Filet Mignon de porc roulé à l'andouille, crème de moutarde à l'ancienne

Entrecôte au sautoir, sauce aux 5 poivres +2€

17€ Dos de Cabillaud poché, crème de potimarron +2€



Le Cochon

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.



Côté Desserts

6.50€

Assiette de fromages locaux

Fromage blanc et crème de marron

Crème brûlée à la vanille

Coupe du bistrot

(glace noisettes, glace vanille, caramel, noisettes et crème fouettée)

8.50€

Madeleines façon profiteroles

Moelleux à la crème de marron

Omelette Norvégienne de chez Agri-glaces

Coupe gourmande

(glace caramel au beurre salé, glace pain d'épices, glace spéculoos, caramel, crème fouettée)

Coupe Denoix

(Glace Rhum-raisons, glace noix, Liqueur Denoix et crème fouettée)

Coupe Picarde

(Sorbet pomme, sorbet poire, calvados et crème fouettée)



Découvrez Nos Dips

Farigoule

Amandine

Douce

Marc de Provence

Calvados

Grande Absente

5.50

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

Picard coffee 8,50

*Nos desserts se font à la demande pour la plupart, nous vous demandons donc de passer commande en début de repas,
Merci de votre compréhension*



Visitez notre site web
www.aubergelestilleuls.com

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 30€

*Terrine du bistrot et son confit d'oignons
Crottin de chèvre rôti au miel et salade
Velouté de Potimarron, chips de lard*



*Ficelle Picarde, salade mêlée, charcuterie
Paleron de bœuf braisé façon carbonnade
Cuisse de canard confite au naturel*



Dessert au choix

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.

Infos 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				x			x
Salade au crottin de chèvre chaud	x				x	x	x		x		x			x
Velouté de Potimarron	x				x	x								
Demi caembert rôti					x	x			x		x			x
Foie gras					x				x		x			x
Ficelle picarde	x		x		x	x			x		x			x
Camembert et oeuf au plat	x		x		x	x			x		x			x
Filet Mignon de porc	x				x	x			x		x			x
Paleron braisé en carbonnade	x				x	x		x	x		x			x
Cuisse de canard juste confie au naternel														
Entrecôte aux 5 poivres	x				x						x			x
Dos de Cabillaud	x			x	x	x		x						x
Salade du Bistrot	x		x		x		x		x		x			x
Salade fermière	x		x		x	x	x		x		x			x
Assiette de fromages					x	x			x	x				x
Fromage blanc						x	x							
Coupe bistrot			x			x	x							
Crème brûlée	x		x			x								
Omelette Norvégienne	x		x			x	x							
Moelleux à la crème de Marrons			x			x	x							
Madeleines façon profiteroles	x		x			x	x							
Coupe gourmande			x			x	x							
Coupe de la patronne							x							
Coupe du chef							x							

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.