

## 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

## 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** 7,00€ 27,90€  
*Estandon*

**AOC Lubéron** 32,90€  
*Pétula*

### 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 Vacqueyras** 28,90€  
*Les Dentelles*

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

**AOC Rasteau** 30,90€  
*Domaine Charavin*

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

**AOC SAINT EMILION** 35,90€  
*Lajarde Montarlier*

**AOC St Estèphe** 39,90€  
*Fort de Mirail*

### NOS VINS BLANCS

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

**AOC Mâcon Péronne** 6,50€ 27,90€  
*Domaine Papillon*

**AOC Rully** 28,90€  
*Domaine Laborde-Juillot*

**AOC Sancerre** 32,90€  
*Gérard et Hubert Thiroit*

**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 4,00€ 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 7,50



**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 prestigé), les verrines,  
canapés, petits fours, ....*

*Entourés de plusieurs professionnels  
de la restauration nous pouvons  
recevoir jusque 50 personnes dans  
notre salle de restaurant et pouvons  
nous déplacer dans une salle que  
vous louez à partir de 30 personnes  
et jusque 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  
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*





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

# à table !

## Nos Entrées :



9,50€

**Terrine Maison et charcuterie**

Salade de chèvre chaud et lard fumé

**Camembert rôti et son œuf au plat\***

10,50€

**Œuf cocotte au maroilles\***

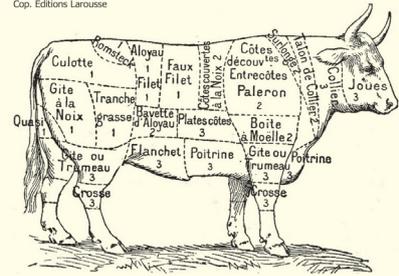
11,50€

**Escargots picards, beurre en persillade\***

Os à moelle rôti sur pain grillé et tombées  
de choux au lard

Foie gras maison et son confit d'oignons

Cap. Editions Larousse



## Nos Plats



16,00€

**Camembert rôti, œuf au plat et charcuterie**

**Burger de l'hiver et ses frites maison**

**Escalope de dinde, sauce picarde**

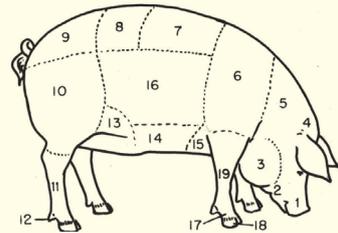
**Ficelle picarde, salade mêlée et charcuterie**

17,00€

**Paleron de bœuf braisé au vin rouge**

19,00€

**Filet de cannette, sauce au miel**



## Nos Grandes Salades :



17,00€

**Salade du chef**

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

15,00€

**Salade chèvre chaud au lard**

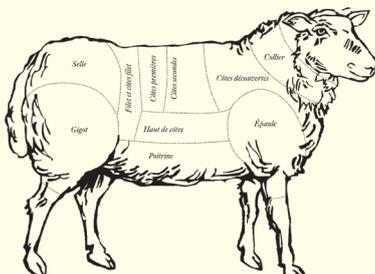
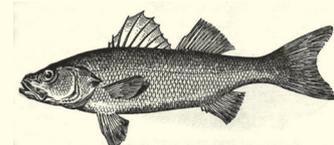
(Salade mêlée, croutons, champignons frais,  
tomates, oeufs, pignons de pins, fromage de chèvre,  
lard, vinaigrette)

## Le Poisson



19,00€

**Filet saumon sur tombée  
de choux aux amandes**



\*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 disponibles.

Auberge

# les Tilleuls



Demandez votre  
carte de



## Fidélité

## Menu Bistrot de Pays

Formule

Entrée, plat, dessert

30,00 €

Terrine Maison et charcuterie fumée par le chef

Salade au chèvre chaud et lard fumé

Camembert rôti et son œuf au plat

\*\*\*\*\*

Burger de l'hiver et ses frites maison

Ficelle picarde, salade mêlée et charcuteries maison

Escalope de dinde, sauce picarde

Paleron de bœuf braisé au vin rouge

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

NO 5  
Pays  
R1

## Nos Desserts



### Tartelette 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 disponibles.



# Evènements

