

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.

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 **LA BOUTEILLE**
12cl 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** **le 1/2** 8,00€

Rosé 4,50€ 8,00€

Blanc 4,50€ 8,00€

Nos eaux minérales la demi la bouteille
50cl 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 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

Suggestion du jour

Entrée-Plat-Dessert

21€

Entrée-Plat

17€

Plat-Dessert

15€

uniquement le midi du mardi au samedi

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*





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

à table !

Nos Entrées :

9,50€

Assiette de charcuteries et terrine maison

Clafoutis au chèvre et courgettes

Camembert rôti et son œuf au plat*

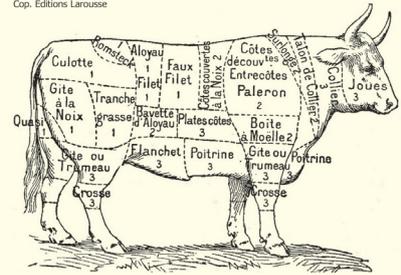
11,50€

Croustade d'escargots picards, vin blanc
et persillade*

Tarte fine d'oignons et andouillette*

Foie gras maison et son confit d'oignons

Cop. Editions Larousse



Nos Plats

16,00€

Croustillant de camembert, salade
mêlée et charcuterie*

Burger du Bistrot

Andouillette grillée

Ficelle picarde, salade mêlée et charcuterie*

18,00€

Gratin d'andouillette au Maroilles

18,50€

Bavette à l'échalotes

Welch royal «les tilleuls»

19,50€

Pluma de cochon rôtie, lard et champignons*

Souris d'agneau braisée au cidre

Nos Grandes Salades :

17,00€

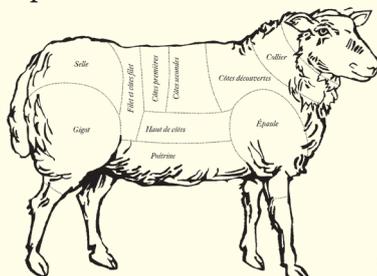
Salade du chef

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

17,00€

Salade croustillante au Maroilles

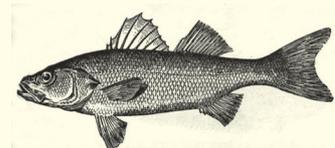
(Salade mêlée, croutons, champignons frais, tomates, oeufs,
pignons de pins, croustillant au Maroilles, vinaigrette)



Le Poisson

19,50€

Brochette de gambas,
beurre blanc exotique*



*Plat nécessitant une vingtaine de minutes.

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 €

Assiette de charcuteries et terrine maison

Camembert rôti et son œuf au plat

Clafoutis au chèvre et courgettes

Burger du Bistrot

Andouillette grillée

Ficelle picarde, salade mêlée et charcuteries maison

Bavette à l'échalotes

Dessert au choix

N° 6
Pet
R1

Nos Desserts



Fromage blanc et sa confiture

Coupe bistrot

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

Crème brûlée pommes et calvados

6.50€

Dessert du moment

Café gourmand

Profiteroles maison

Comme un tiramisu aux biscuits rose de Reims

Autour de la fraise

Sphère de chocolat et framboises

Coupe de glaces gourmande

(Caramel au beurre salé, spéculoos, nougat, 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.