

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*

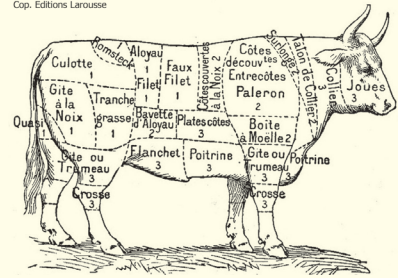
11,50€

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

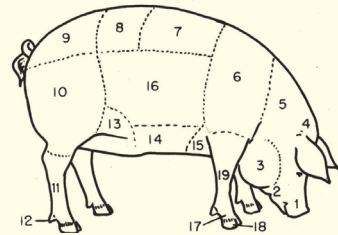
Ficelle picarde, salade mêlée et charcuterie

17,00€

Paleron de bœuf braisé au vin rouge

19,00€

Filet de cannette, sauce au miel



Nos Grandes Salades :



17,00€

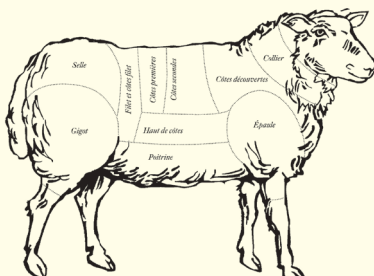
Salade du chef

(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, 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.



Evènements

