

## 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 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 ....

## 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)*

**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 :



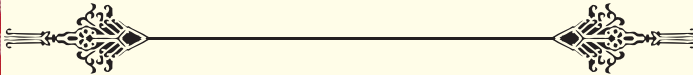
**9,50€**

Terrine Maison et charcuterie  
Chèvre rôti au lard et salade  
Camembert rôti et son œuf au plat\*



**11,50€**

Escargots picards au vin blanc  
et persillade  
Croustillant de Maroilles et salade  
Foie gras maison et son confit d'oignons



## Nos Grandes Salades :



**17,00€**

### Salade du chef

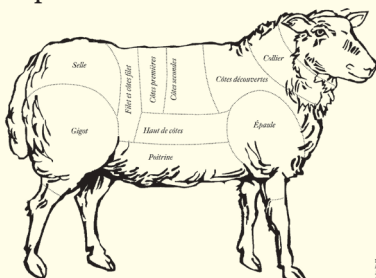
(Salade mêlée, magret de canard fumé,  
foie gras, pignons de pins, tomates, oeufs,  
lard fumé, noix, toast, vinaigrette)



**15,00€**

### Salade croustillante au Maroilles

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

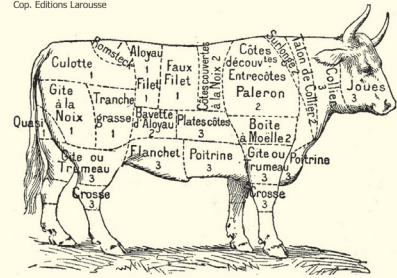


D.R. - La cuisine de l'Estimoteur pour vous  
à partir de produits bruts, nous nous excusons si certains produits ne sont pas disponibles.

\*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.

Cap. Editions Larousse



## Nos Plats



**16,00€**

Camembert rôti, œuf au plat et charcuterie\*  
Burger du moment  
Andouillette grillée  
Ficelle picarde, salade mêlée et charcuterie\*



**18,00€**

Gratin d'andouillette au Maroilles



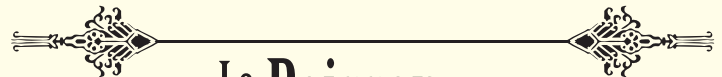
**18,50€**

Paleron braisé au cidre  
Welch royal «les tilleuls»  
Entrecôte du boucher grillée



**19,50€**

Souris d'agneau rôtie à l'ail et au thym  
Filet mignon confit, crème  
de potimarron et maroilles



## Le Poisson



**18,50€**

Dos de Cabillaud,  
crème de potimarron



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

Camembert rôti et son œuf au plat

Chèvre rôti au lard et salade

\*\*\*\*\*

Burger du moment

Andouillette grillée

Ficelle picarde, salade mêlée et charcuteries maison

Paleron braisé au cidre

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

N°5  
Pays  
R1

## Nos Desserts



### Fromage blanc et sa confiture

#### Coupe bistrot

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

#### Crème brûlée à l'orange

#### Tiramisu aux spéculoos

**6.50€**

### Dessert du moment

#### Café gourmand

#### Eclair de profiteroles tout chocolat

#### Moelleux au chocolat

#### Tartelette tatin

#### 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.