

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, Rinququin, 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 €

ENTRE 2 BULLES

Bouteille 33cl 4.50 €

La CORREUS
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	3,50 €
(Pommes, pommes-fraises, pommes-rhubarbe, pommes-cassis)	
Limonade	3,00 €
Diabolo	3,00 €
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 disponible.

Les Vins et Les Boissons

	Le Verre 12cl	La Bouteille 75cl
<i>Nos Vins Rosés</i>		
AOC St Chinian	5	20
L'excellence de Saint Laurent		
AOC Lubéron	6	24
Sélection du chef		
AOC Côtes de Provence		30
« Estandon »		

<i>Nos Vins Rouges</i>		
AOC St Chinian	5	20
« L'excellence de Saint Laurent »		
AOC Bordeaux	6	24
Clos Cadet d'Arthus		
AOC Côtes du Rhône Villages	7	27
« Clos des Lumières »		
AOC Saumur Champigny (servi frais)		28
« les tuffes »		
AOC Bourgogne Pinot noir		33
Domaine de chêne		
AOC St Emilion grand cru		37
« Château d'Arthus »		
AOC Gigondas		41
Domaine Notre Dame		
AOC Pauillac		80
« Chevalier de Dauprat, 2008 »		

<i>Nos Vins Blancs</i>		
AOC côtes de Gascogne	6	25
Sauvignon de chez S. Aubry, dom. Meillan		
AOC Entre deux mers	7	27
La Gardonne		
AOC Chitry		30
Christian Morin		
AOC côtes de Gascogne « moelleux »		34
Caractère de chez S. Aubry, dom. Meillan		
AOC Rully		38
« Domaine Laborde-Jaillot »		



Nos cidres
Brut ou Doux de chez Maeyaert
12

<i>Nos Champagne</i>	
La coupe	8,50
Sélection du patron	51
Sélection rosé	62

<i>Nos vins en pichet</i>		
	le 1/4	le 1/2
Rouge	5,5	9
Rosé	5,5	9
Blanc	5,5	9

<i>Nos eaux minérales</i>		
	la demi 50cl	la bouteille 100cl
Vittel	3,00	5,5
San Pellegrino	3,00	5,5



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.

Ardoise du jour

Selon la suggestion

Le midi du mercredi au vendredi

Entrée-Plat

17€

Plat-Dessert

15€

Entrée-Plat-Dessert

21€

Plat

12€

Menu Enfant 10€



Petite ficelle picarde

Nugget's de poulet

Jambon blanc

Steak haché



Glace vanille et smarties

Petit fromage blanc comme tu veux



Coca Cola

Jus d'orange

Sirap 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 porclet 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 ... !!!

Côté Entrées

8,50€



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

Terrine du moment et son confit d'oignons
Crottin de chèvre rôti au miel du Vexin, sur pain d'épices
Escargots Picards en croquette à l'ail frit +3€
Saumon fumé maison, toasts et beurre demi sel +3€
Foie gras du chef, confit de figues et noix +3€

Côté Plats

17€

Ficelle Picarde, salade mêlée, filet mignon fumé
Bœuf braisé aux carottes
Cuisse de canard confite au naturel
Jarret de Veau 30h de cuisson au pain d'épices +3€
Entrecôte grillée, crème de maroilles picard +3€
Souris d'agneau, longue cuisson, mi figues-mi raisins +3€
Traite pochée, crème de moutarde à l'ancienne +3€

Côté Grandes Salades

Salade fermière

17€

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

Salade du Bistrot 20€

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

Côté Desserts

6.50€

Assiette de fromages locaux
Fromage blanc et coulis de fruits rouges
Crème brûlée des pères chartreux
Moelleux à l'orange et grand Marnier
Maxi Profiterole +2€
Parlova glacée nougat et framboises +2€
Sphère chocolat, crème de mascarpone et cacahuètes +2€
Coupe Denoix +2€
(Glace Rhum-raisins, glace noire, Liqueur Denoix et crème fouettée)
Coupe Picarde +2€
(Sorbet pomme, sorbet poire, calvados et crème fouettée)

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

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€

Entrée au choix

Hors supplément

Plat au choix

Hors supplément

Dessert au choix

Hors supplément

Découvrez Nos Dips

Douce

Marc de Provence

Armagnac de chez Aubry

Chartreuse des pères

Calvados de chez Maegaert

Liqueur Denoix de Brive

Grande Absente

7.50

Nos Boissons Chaudes :

Expresso 1,50

Décaféiné 1,50

Allongé 1,80

Grand café 2,20

Café crème 1,60

Thé, tisane 2,20

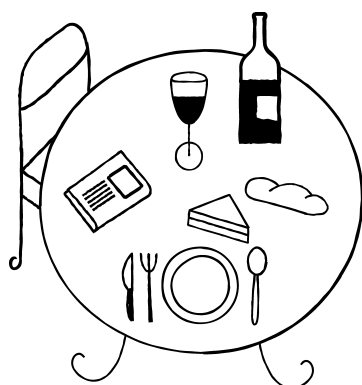
Chocolat 2,50

Cappuccino 3,50

Café viennois 4,00

Irish Coffee 7,50

Picard coffee 7.50



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.

Infos Nutrition ...

Liste des Allergènes Majeurs														
Plats	Gluten	Crustacés	Oufs	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lapin	Mollusque	Arachides
Terrine maison			x		x		x				x			x
Salade au crottin de chèvre chaud	x				x	x	x		x		x			x
Escargots en croquette	x				x	x							x	x
Saumon fumé maison				x										
Foie gras					x				x		x			x
Ficelle picarde	x		x		x	x			x		x			x
Boeuf braisée aux carottes	x				x	x	x	x			x			x
Cuisse de canard juste confie au naturel														
Entrecôte au Maroilles	x				x	x					x			x
Truite à la moutarde	x			x	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							
Moelleux à l'orange	x		x			x	x				x			x
Crème brûlée			x			x					x			
Pavlova			x			x	x							
Profiteroles	x		x			x	x							
Sphère au chocolat						x	x							x
Coupe Denoix						x	x				x			
Coupe Picarde							x				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 disponibles.