

AUBERGE LES TILLEULS

NOTRE RESTAURANT



BIENVENUE,

Toute l'équipe de l'Auberge est heureuse de vous accueillir.

Nous avons à cœur de vous proposer des produits de notre région, dans nos plats fait maison, notre ambition c'est vous faire plaisir.

Nous sommes soucieux de notre terroir et de notre environnement, nous mettons tout en œuvre pour limiter notre impact : potager, compost, produits locaux, tri sélectif, gestion de l'eau, n'hésitez pas à nous en parler, c'est un plaisir.



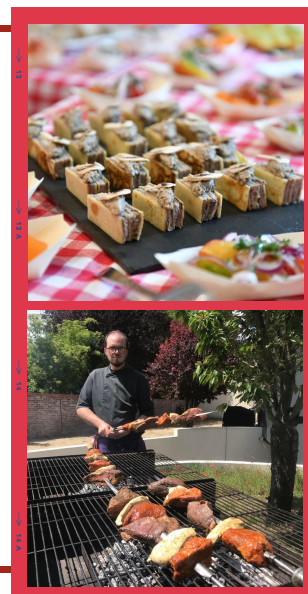
**NOTRE ACTUALITÉ, NOS SOIRÉES
SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK
AUBERGE LES TILLEULS**

TRAITEUR, RÉCEPTION, CHEF À DOMICILE

UN ÉVÈNEMENT À ORGANISER,
UNE SOIRÉE ENTRE COPAINS, EN
FAMILLE ???

Ici, chez vous ou ailleurs, confiez nous votre événement.
Nous travaillons à partir de vos envies ou de votre budget.
Libérez vous des contraintes (vaisselle, repas, service,) au profit de vos invités.

A votre service,
toute l'équipe de l'Auberge



**POUR PLUS D'INFORMATION, N'HÉSITEZ PAS À
VISITEZ NOTRE SITE INTERNET
WWW.AUBERGELESTILLEULS.COM**

L'APÉRO !

NOS APÉRITIFS

UN PEU OUBLIÉS (10CL) 4.00€

Byrrh, Ambassadeur, Pineau des
Charentes, Floc de Gascogne, Porto,
Muscat, Suze, Martini

DE PROVENCE (10CL) 4.00€

Vermouth, Rinquiquin, Gentiane de Lure,
Orange Colombo, Noix de la St-Jean,
Pastis BARDOUIN (2cl)

WILLIAM LAWSON 4CL	5.00€
BABY LAWSON 2CL	3.00€
JACK DANIEL'S 4CL	7.00€
NOTRE WHISKY PRESTIGE 4CL	11.00€
KIR 10 CL	3.00€
KIR ROYAL 15CL	9.50€

NOS COKTAILS

12€

LE CARAÏBES

Rhum brun et Malibu ou Sirop de rhum,
Sirop de vanille, jus d'ananas, jus de fruits
exotiques

LE CHARTREUSE MULE

Liqueur de Chartreuse, Ginger Beer,
jus de citron vert, Perrier, citron vert

POM'PICARDE

Calvados, cassonade, citron vert, cidre

LE RINQUINQUIN SPRITZ

Gin XII, Rinquiquin, citron vert, thym,
schweppes pink pepper



LE POM D'API

10€

Pommes vertes, purée de pêches, sirop
rue berry, perrier



NOS SOFTS 4€

COCA COLA
COCA COLA 0
SCHWEPES
ORANGINA
ICE TEA

PERRIER
DIABOLO
LIMONADE
VITTEL SIROP

NOS CIDRES

CIDRERIE DE MILLY
(MILLY-SUR THERAIN,
60)

12€



CIDRE BRUT
CIDRE DOUX

DÉCOUVREZ NOS THÉS GLACÉS
MAISON.... 5€



LES VERGERS DE MILLY
(MILLY-SUR-THERAIN, 60)

Pommes, Pomme Rhubarbe, Pomme Cassis, Pomme Fraise

4€

Nos prix s'entendent en euros, nets et TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération..

LES BIÈRES ET CHAMPAGNES

NOS BIÈRES ARTISANALES

MASCOTTE (CORBIE, 80)

PRESSION 25CL	3.50€
PICON BIÈRE 25CL	3.50€
PANACHÉ 25 CL	3.00€

BLANCHE 4.50€

Bouteille, 33 CL

DOUBLE AMBRÉE 4.50€

Bouteille, 33 CL

NOIRE 4.50€

Bouteille, 33 CL

DUCHMANN

CHAUMONT EN VEXIN, (60)

PERSÉPHONE SOUR GRENADE

PIMENT 4.50€

Bouteille, 33 CL

BLONDE HÉROÏNE 4.50€

Bouteille, 33 CL



BRASSERIE ARTISANALE DE MERU, (60)

LA POOW

Bière Rousse, bouteille, 33 CL



LA MERV'HEILLES (HEILLES, 60)

NOTRE BIÈRE MAISON 5.50€

Bouteille, 33 CL



NOS CHAMPAGNES

	VERRE 15CL	BLLE 75CL
CUVÉE CONFRÉRIE, PHILIPPE BRUGNON	10	59
CUVÉE BRUT MILLÉSIME, BOISSELLE & FILS		75
ROYALE RÉSERVE ROSÉ BRUT, PHILIPPONNAT		92



DÉCOUVREZ L'ART DU
SABRAGE
INITIATION OFFERTE POUR
TOUTE COMMANDE DE
BOUTEILLE
SELON DISPONIBILITÉ

VOTRE FIDÉLITÉ RÉCOMPENSÉE
DEMANDEZ VOTRE CARTE DE FIDÉLITÉ !

Nos prix s'entendent en euros, nets et TTC
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

À TABLE !



LES PLATS SONT FAIT MAISON,
ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR
DE PRODUITS BRUTS



PLANCHE À PARTAGER
Charcuteries, terrine et foie gras
18€

CÔTÉ ENTRÉES

9.5€

*: SUPPLÉMENT 4€

TERRINE MAISON

Confit d'oignons et pickles de légumes

BETTERAVES & TRUITE GRAVLAX

Déclinaison de betteraves, truite aux agrumes

BRIOCHETTE D'ESCARGOTS

crèmeux à l'ail confit, persillade

OEUF PARFAIT À LA VIGNERONNE *

petits légumes,
mouillettes au beurre marchand de vin

FOIE GRAS DU CHEF*

confit de clémentines & noix et toasts

CÔTÉ PLATS

19€

*: SUPPLÉMENT 3€

PALERON DE BOEUF

Braisé à la bière Picarde
Petits légumes d'hiver

FICELLE PICARDE

Salade mêlée et filet mignon fumé maison

CANARD CONFIT*

confit au naturel maison, puis rôti

POÊLÉE DE PÂTES D'AUTOMNE

Rigatoni, butternut, potimarron, oignons,
graines de courges, crème & tomme au foin

PIGEONNEAU DE L'OISE*

Ballotine choux et pigeonneau en 2
cuissons, jus à la sauge

DOS DE CABILLAUD RÔTI*

sauce vin blanc, moules & salicornes, crème

CÔTÉ DESSERTS

8€

*: SUPPLÉMENT 2€

PROFITEROLES TOUT CHOCOLAT*

Glace vanille, chocolat noir, chocolat lait, craquelin
chocolat, sauce chocolat et crème fouettée

COULANT CHOCO MARRON*

Moelleux au chocolat Valrhona,
coeur crème de marron et crème montée marron

CROQUANT AUX POMMES*

Panier croquant aux pommes, cannelle
et glace vanille

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Fromages picards affinés

CRÈME BRULÉE & FLAMBÉE

Poires caramélisées

COUPE DU VERGER

Sorbet cerises, sorbet framboises, sorbet fraises,
coulis de fruits rouges et crème fouettée

COUPE PICARDE

Sorbet pomme et poire, calvados
et crème fouettée

Nos prix s'entendent en euros, nets et TTC

Notre cuisine est majoritairement composée de produits frais, nous nous excusons si certains produits ne sont plus disponible.

À TABLE !

MENU ENFANT

PLAT + DESSERT + BOISSON 25CL

PETITE FICELLE PICARDE-SALADE
OU

NUGGET'S DE POULET
JAMBON BLANC
STEACK HACHÉ

Accompagné de salade, frites
ou garniture du moment



GLACE VANILLE & SMARTIES
OU PETITE CRÈME BRULÉE
POIRES



COCA COLA
JUS D'ORANGE
SIROP À L'EAU

= **12€**

MENU "BISTROT DE PAYS" 33€

ENTREE + PLAT + DESSERT AU CHOIX

33€, supplément à rajouter

MENU "DE L'AUBERGE"

24€

LE MIDI DU MERCREDI AU VENDREDI SELON LA SUGGESTION

ENTREE + PLAT	18.50€
PLAT + DESSERT	16.50€
PLAT SEUL	14.50€
ENTREE + PLAT + DESSERT	24.00€

PRODUITS DE FÊTES

FOIE GRAS, SAUMON FUMÉ,
PÂTÉ CROÛTE, FILET MIGNON FUMÉ, TERRINES,
MENU DE NOËL, BOUDIN BLANC,
DEMANDEZ NOUS



Nos prix s'entendent en euros, nets et TTC

Notre cuisine est majoritairement composée de produits frais, nous nous excusons si certains produits ne sont plus disponible.

LES VINS

NOS VINS ROSÉS

	VERRE 12.5CL	BLLE 75CL
AOC SAINT-CHINIAN, "L'EXCELLENCE DE SAINT LAURENT"	5 / 20	
AOC CABERNET D'ANJOU, UN ROSÉ BIO GOURMAND	6 / 25	
AOC CÔTES DE PROVENCE, "CHÂTEAU LA SEIGNEURIE"		30

NOS VINS ROUGES

AOC SAINT CHINIAN, "L'EXCELLENCE DE SAINT LAURENT"	5 / 20
AOC MADIRAN, "MAESTRIA"	6 / 25
AOC CÔTES DU RHÔNE, "RIVE DROITE" PAR LUC BAUDET	6 / 25
VIN DE FRANCE, LE VIN C'EST L'AVI, MERLOT & TANNAT	7 / 30
AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR, CHÂTEAU LE MOULIN PAR MICHEL QUERRE	7 / 32
AOC MENETOU SALON, DOMAINE ASSADET	8 / 35
AOC IRANCY, PINOT NOIR "DOMAINE GUEGUEN"	37
AOC SAINT EMILION GD CRU, CHÂTEAU HAUT FILIUS PAR MICHEL QUERRE	44
AOC CROZES HERMITAGE, LA CHASSELIÈRE	46
AOC SAVIGNY LES BEAUNE, ISABELLE DOUDET, 2020	55

NOS VINS BLANCS

AOC CÔTES DU RHÔNE, "RIVE DROITE" PAR LUC BAUDET	6 / 23
AOC GRAVES, CHÂTEAU POUYANNE	7 / 25
AOC BOURGOGNE, CÔTE SALINE	7 / 27
VIN DE FRANCE, "AVI DE TEMPÊTE" LÉGÈREMENT MOELLEUX	8 / 35
AOC CHABLIS, FAMILLE GUEGUEN	42
AOC SAVIGNY LES BEAUNE, MICHEL ECARD, 2019	59



La cave du chef !

Découvrez d'autres vins plus
exclusif dans la cave du chef
au comptoir

Margaux, Pommard, Volnay,
Meursault, Gigondas, ...



**Vous ne finissez pas la
bouteille ?**

Pas de d'inquiétudes
on vous l'emballé
dans un joli sac

Nos prix s'entendent en euros, nets et TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES DIGESTIFS ET BOISSONS CHAUDES

NOS DIGESTIFS

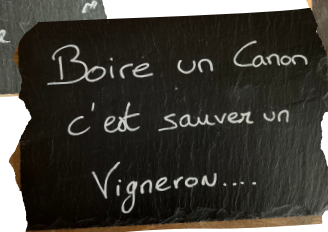
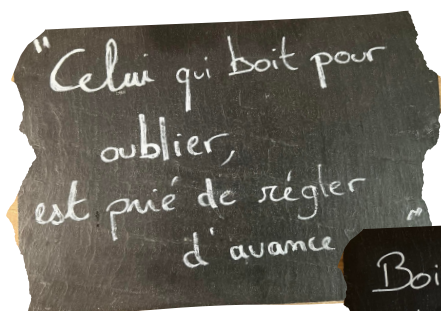
8€

LES DISTILLERIES DE PROVENCE

FARIGOULE
DOUCE
MARC DE PROVENCE
GRANDE ABSINTHE

LES AUTRES PRODUCTEURS

COGNAC
CALVADOS
ARMAGNAC, SYLVAIN AUBRY
DOM BÉNÉDICTINE
BAILEYS



LE BARISTA FRAPPÉ 12€

Armagnac, crème, glaçons, sirop de noisettes, café, crème de cacao blanc

NOS BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2.00€
DÉCAFÉINÉ	2.00€
CAFÉ CRÈME	2.10€
ALLONGÉ	2.50€
GRAND CAFÉ	3.40€

EXPRESSO GRAND CRU	3.50€
PAPOUASIE, MOKA, COSTA RICA	
COLOMBIE, ...	

THÉ, TISANE	3.40€
DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION	
CHOCOLAT	5.00€
CAPPUCCINO	5.00€
CAFÉ VIENNOIS	5.50€
IRISH COFFEE	8.50€
PICARD COFFEE	8.50€

FRAPPÉ GLACÉ	5.00€
LATTE MACCHIATO	

DÉCOUVREZ NOS SIROPS GOURMANDS
SPÉCULOOS, NOISETTE, COOKIES, VANILLE,...
+1.00€

NOS EAUX MINÉRALES

	DEMI (50CL) / BOUTEILLE (1L)	
VITTEL	3.50 €	/ 5.50 €
SAN PELEGRINO	3.50 €	/ 5.50 €

Nos prix s'entendent en euros, nets et TTC
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

INFO NUTRITION

Liste des Allergènes Majeurs

Plats	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque	Arachides
Terrine maison			x		x		x		x		x			x
Betteraves et truite														x
Briochettes d'escargots	x		x			x					x		x	x
Foie gras					x		x		x		x			x
Œuf parfait à la vigneronne	x		x			x	x							x
Ficelle picarde	x		x		x	x			x		x			x
Poêlée de pâtes et courges	x		x			x	x							x
Canard confit														
Pigeonneau et choux						x	x				x			x
Paleron de bœuf	x		x		x	x		x	x		x			x
Dos de cabillaud	x			x		x					x		x	x
Sélection de fromages					x	x			x		x			x
Profiteroles	x		x			x	x				x			x
Croquant aux pommes	x					x	x				x			x
Crème brûlée			x			x					x			
Chocolat-marron	x		x			x								
Coupe picarde			x			x					x			
coupe du verger			x			x								

Cette liste ne tient pas compte des accompagnements, ni des suggestions, merci de nous préciser vos allergies