

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, Rinquinquin, 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 COCKTAILS

12€

LE CARAÏBES

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

ST GERMAIN FRUITS ROUGES

Liqueur St Germain, Eau de vie de framboise, purée de framboise, ginger beer

POM'PICARDE

Calvados, cassonade, citron vert, cidre

LE RINQUINQUIN SPRITZ

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



ORANGE SPRITZ HIBISCUS 10€

Orange spritz, sirop d'hibiscus, jus de citron, schweppes hibiscus



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€

LES BIÈRES ET CHAMPAGNES

NOS BIÈRES ARTISANALES

MASCOTTE, CORBIE (80)

PRESSION 25CL 3.50€

PICON BIÈRE 25CL 3.50€

PANACHÉ 25 C 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 4,50€

PIMENT

Bouteille, 33 CL

BLONDE HÉROÏNE 4,50€

Bouteille, 33 CL

AMBRÉE ORANGE-GINGEMBRE 4,50€

Bouteille, 33 CL

HAKE BREW

CERGY (95)

la CROOK, bière tourbée 4,50€

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 !



PLANCHE À PARTAGER
Charcuteries, terrine et foie gras
18€

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

CÔTÉ ENTRÉES

9.5€

*: SUPPLÉMENT 4€

TERRINE MAISON

Confit d'oignons et pickles de légumes

TRUITE FUMÉE MAISON*

Pommes de terre au four tiède
et crème aigrette

PANIER D'ASPERGES ET CHAMPIGNONS

Poêlée d'asperges et champignons crémée dans
une pâte croustillante et râpé de tomme au foin

VELOUTÉ DE PETITS POIS

Menthe et noisettes avec son œuf mollet
tartine de crème fromage frais

FOIE GRAS DU CHEF*

confit de fruits et toasts aux céréales

CÔTÉ PLATS

19€

*: SUPPLÉMENT 3€

EFFILOCHÉ DE CANARD ET MIEL

Canard braisé au cidre et calva, farci dans
des pâtes et petits légumes du moment

FICELLE PICARDE

Salade mêlée et filet mignon fumé maison

MIGNON DE COCHON AUX MORILLES*

Filet mignon cuit basse température,
Sauce aux morilles et crème

POÊLÉE DE GNOCCHIS

Gnocchis de pommes de terre poêlés avec
petits légumes printaniers

PIGEONNEAU DE L'OISE*

En deux cuissons, pommes darphin
jus des carcasses réduit et lié au foie gras

PAVÉ DE SANDRE RÔTI*

sauce hollandaise au siphon

CÔTÉ DESSERTS

8€

*: SUPPLÉMENT 2€

PROFITEROLES DU BISTROT*

Glace vanille, craquelin,
sauce chocolat et crème fouettée

FONDANT CHOCO FRAMBOISE*

Moelleux au chocolat Valrhona,
cœur framboise et crème anglaise

LINGOT POMME-RHUBARBE *

Compotée pomme-rhubarbe
sur un sablé au beurre, sorbet rhubarbe
et crème mascarpone

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Fromages picards affinés

CRÈME BRULÉE & FLAMBÉE

Aux spéculoos

COUPE DU VERGER

Sorbet framboise, pêche, fraise, coulis de fruits
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
SPÉCULOOS



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, "DOMAINE D'IDERNES"	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		37
AOC IRANCY, PINOT NOIR "DOMAINE GUEGUEN"		41
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, ISABELLE DOUDET, 2021		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'emball
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

"Celui qui boit pour
oublier,
est prié de régler
d'avance"

Lever le couteau
est la meilleure
façon de ne pas
Baiser les Bras...

Boire un Canon
c'est sauver un
Vigneron....

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
Truite fumée				x		x			x					x
Asperges et champignons	x					x			x		x			x
Foie gras	x				x		x		x		x			x
Velouté de petits pois	x		x			x	x							x
Ficelle picarde	x		x		x	x			x		x			x
Gnocchis printaniers	x					x	x							x
Effiloché de canard	x					x					x			x
Pigeonneau jus au foie gras	x					x	x				x			x
Mignon de cochon	x				x	x		x			x			x
Pavé de sandre	x			x		x	x				x			x
Sélection de fromages					x	x			x		x			x
Profiteroles	x		x			x	x				x			x
Lingot rhubarbe et pomme	x		x			x	x							x
Crème brûlée			x			x					x			
Chocolat framboise	x		x			x								
Coupe picarde			x			x	x				x			
Coupe du verger			x			x	x							

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