

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 (7CL) 4.00€

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

DE PROVENCE (7CL) 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€
NOS WHISKYS PRESTIGE 4CL	11.00€
WHISKY DE L'OISE, ERGASTER 4CL	11.00€
KIR 10 CL	3.00€
KIR ROYAL 15CL	9.50€



NOS COCKTAILS

12€

CLÉMENTINE ARRANGÉE

Rhum arrangé maison mangue, gingembre et banane, sirop épicés, jus de clémentines et jus de citron

POM'PICARDIE

Calvados, purée de poire, sirop de sucre de canne, pure pomme et pétillant de rhubarbe

FLEUR DE VIGNE

Gin Rosa Malfy, jus de citron, sirop Hibiscus et Beaujolais

LE PAMP'JASMIN

Téquila, La French pamplemousse, sirop de jasmin, romarin et pamplemousse

LE RINQUQUIN SPRITZ

Gin XII, Rinquiquin, citron vert, thym, schweppes pomelo

INFINI PICARDIE 10€

Jus de pomme, purée de poire, sirop de sucre, pure pomme et pétillant de rhubarbe



NOS SOFTS 4€

COCA COLA	PERRIER
COCA COLA 0	JUS D'ABRICOT
SCHWEPES	JUS D'ANANAS
ORANGINA	LIMONADE
ICE TEA	VITTEL SIROP

DÉCOUVREZ NOS THÉS GLACÉS

MAISON.... 5€

Citron, framboise ou pêche

ET BUBBLE TEA MAISON

FRAMBOISE 6.50€

NOS CIDRES

CIDRERIE DE MILLY
(MILLY-SUR THERAIN,
60)

12€



CIDRE BRUT
CIDRE DOUX

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

Pommes ou Pomme Cassis 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)

VIVANTE, BLONDE 4,50€

Bouteille, 33 CL

CUEILLETTE, BLONDE 4,50€

Bouteille, 33 CL



HAKÉ BREW

CERGY (95)

Epic, bière aux poivres 4,50€

Bouteille, 33 CL



LA MERV'HEILLES (HEILLES, 60)

NOTRE BIÈRE MAISON 5.50€

Bouteille, 33 CL

NOS CHAMPAGNES

	VERRE 15CL	BLLE 75CL
SÉLECTION DU PATRON, BRUT	10	56
CUVÉE CONFRÉRIE, PHILIPPE BRUGNON		62
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

CARPACCIO DE BETTERAVES

déclinaison de betteraves de couleurs, crème de chèvre et noix

GRATINÉE DE LÉGUMES À LA TRUFFE

Poireaux et salsifis en gratin, béchamel truffée, lard et emmental

OEUF BÉNÉDICTINE ET LIEU GRAVLAX*

Oeuf de nos poules cuit mollet, sur un pain moelleux lieu gravlax, émulsion bénelictine

FOIE GRAS DU CHEF*

Confit de fruits maison et toasts aux céréales

CÔTÉ PLATS

19€

*: SUPPLÉMENT 3€

PARMENTIER DE BŒUF À LA BIÈRE*

Paleron de bœuf braisé à la bière, esprit carbonnade et purée au beurre

PAVÉ DE MERLU*

Servi avec sa sauce crémée câpres et citron

ROUELLE DE PORC D'ICI

Attendrie au lait et cuisson longue avec une sauce au cidre picard, légumes de saison

GNOCCHIS & TOPI

Gnocchis de pommes de terre poêlées, crème de topinambours et chips de vitelotte

PIGEONNEAU DE L'OISE ROSSINI*

en 2 cuissons, foie gras poêlé, galette de pommes de terre et jus corsé au foie gras

FICELLE PICARDE

Salade mêlée et filet mignon fumé maison

CÔTÉ DESSERTS

8€

*: SUPPLÉMENT 2€

PROFITEROLES DU BISTROT*

Glace fruits rouges (cassis, fraise) et glace chocolat, craquelin, sauce chocolat et crème fouettée

MOELLEUX AU CHOCO ET MARRON*

Moelleux au chocolat et coeur à la crème de marron et brisures, chantilly au marron

CH'TIRAMISU

Chicorée, Houilles, vergeoise.
Mousse mascarpone

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Fromages picards affinés

CRÈME BRULÉE & FLAMBÉE

Pommes et calvados

VACHERIN AUX AGRUMES*

Meringues, crème mascarpone et travail sur les agrumes

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 BROWNIES AUX SPÉCULOOS



COCA COLA
MINI BUBBLE TEA FRAMBOISE
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 / 23	
AOC CABERNET D'ANJOU, UN ROSÉ BIO GOURMAND	6 / 26	
AOC CÔTES DE PROVENCE, "CHÂTEAU LA SEIGNEURIE"		35

NOS VINS ROUGES

AOC SAINT CHINIAN, "L'EXCELLENCE DE SAINT LAURENT"	5 / 23	
AOC MADIRAN, "DOMAINE D'IDERNES"	6 / 26	
AOC CÔTES DU RHÔNE, "RIVE DROITE" PAR LUC BAUDET	6 / 26	
IGP ST GUILHEM LE DÉSERT, LES DÉESSES MUETTES	7 / 30	
AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR, CHÂTEAU LE MOULIN PAR MICHEL QUERRE	7 / 32	
AOC MENETOU SALON, DOMAINE ASSADET		37
AOC BOURGOGNE, PINOT NOIR "DOMAINE GUEGUEN"		41
AOC MINERVOIS, "DERRIÈRE CHEZ MARIE"		49
AOC SAINT EMILION GD CRU, CHÂTEAU HAUT FILIUS PAR MICHEL QUERRE		59
AOC MARANGES 1ER CRU, "LA FUSSIÈRE" VINCENT BACHELET		69

NOS VINS BLANCS

AOC CÔTES DU RHÔNE, "RIVE DROITE" PAR LUC BAUDET	6 / 24	
VDF L'AVI EST BELLE, CHRISTOPHE AVI	7 / 28	
AOC BOURGOGNE, CÔTE SALINE	7 / 28	
AOP ANJOU, "LE LOGIS DE BRAY" CHENIN, LÉGÈREMENT MOELLEUX	8 / 35	
AOC CHABLIS, FAMILLE GUEGUEN		42
AOC SAINT-AUBIN 1ER CRU, "EN REMILLY" VINCENT BACHELET		46



Le livre de cave !

Découvrez d'autres vins, d'autres millésimes, d'autres domaines, dans notre livre de cave...
Margaux, Pommard, Volnay, Meursault, Gigondas, ...



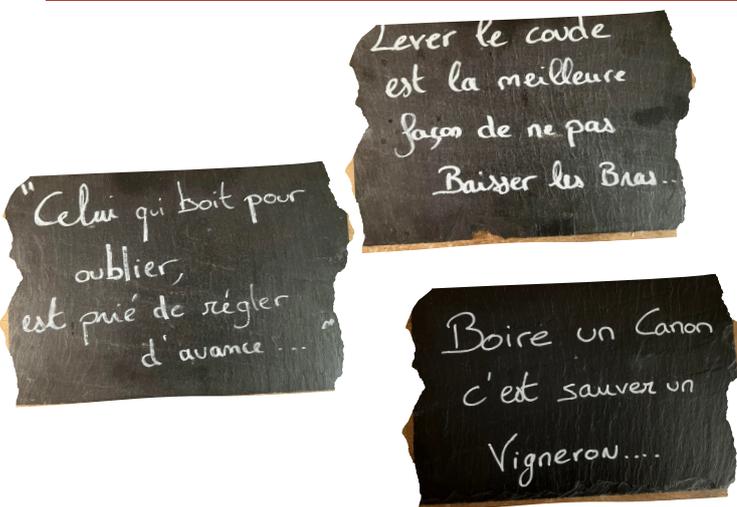
Vous ne finissez pas la bouteille ?

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

LES DIGESTIFS ET BOISSONS CHAUDES

NOS DIGESTIFS

8€



COGNAC	4CL
CALVADOS	4CL
ARMAGNAC, SYLVAIN AUBRY	4CL
DOM BÉNÉDICTINE	4CL
BAILEYS	4CL
GET 27	6CL
FARIGOULE	4CL
DOUCE	4CL
MARC DE PROVENCE	4CL
GRANDE ABSINTHE	4CL
SUPRÊME DENOIX	4CL
FENOUILLETTE	4CL
EAU DE COING	4CL
ROC AMADOUR	4CL
LIQUEUR DE L'OISE	4CL

UN COCKTAIL DIGESTIF ??

LE BARISTA FRAPPÉ **12€**

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

NOS BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2.00€	THÉ, TISANE	3.40€
DÉCAFÉINÉ	2.00€	DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION	
CAFÉ CRÈME	2.10€	CHOCOLAT	5.00€
ALLONGÉ	2.50€	CAPPUCCINO	5.00€
GRAND CAFÉ	3.40€	CAFÉ VIENNOIS	5.50€
		IRISH COFFEE	8.50€
		PICARD COFFEE	8.50€
EXPRESSO GRAND CRU	3.50€	FRAPPÉ GLACÉ	5.00€
PAPOUASIE, MOKA, COSTA RICA		LATTE MACCHIATO	
COLOMBIE, ...		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.

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			
Œuf béneédictine et lieu gravlax	X		X	X		X					X			
Carpaccio de betteraves						X	X				X			
Foie gras	X						X		X		X			
Gratinée de légumes						X								
Ficelle picarde	X		X			X			X					
Gnocchis & topi	X					X	X		X					
Pigeonneau de l'Oise			X			X					X			
Rouelle de Porc						X					X			
Parmentier de Bœuf	X					X			X		X			
Pavé de Merlu				X		X					X			
Sélection de fromages						X			X		X			
Profiteroles	X		X			X	X							
Vacherin aux agrumes			X			X	X							
Crème brulée			X			X					X			
Moelleux choco-marron	X		X			X	X							
Coupe picarde						X					X			
Ch'tiramisu	X		X			X					X			

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