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'hétitez 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 évènement.
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, 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€
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 COKTAILS 12€

CLÉMENTINE ARRANGÉE
Rhum arrangé maison mangue, gingembre et banane, sirop épicé, jus de mangue, jus de clémentines et jus de citron

HOULLE FIZZ
Houlle long drink, cointreau, jus de citron, sirop de gingembre, la French agumes

LE PAMP'JASMIN
Téquila, La French pamplemousse, sirop de jasmin, romarin et pamplemousse

POM'PICARDE
Calvados, cassonade, citron vert et cidre sur glace

LE RINQUINQUIN SPRITZ
Gin XII, Rinquinquin, citron vert, thym, schweppes pomelo

FLEUR DE POIRE 10€
Jus de poire, infusion hibiscus, purée de passion, fleur d'Hibiscus, et fruit de la passion

NOS SOFTS & CIDRES

COCA COLA, 33CL
COCA COLA 0, 33CL
LA FRENCH AGRUMES, 25CL
LA FRENCH TONIC, 25CL
ORANGINA, 25CL
ICE TEA, 25CL
PERRIER, 33CL
JUS D'ABRICOT, 25CL
1/4 VITTEL SIROP, 25CL
4€

BRASSERIE ET CIDRERIE DE MILLY (MILLY-SUR THERAIN, 60)

LIMONADE DE MILLY 25CL
4€

PÉTILLANT DE POMME 33CL
6€

12€
75CL
CIDRE BRUT
CIDRE DOUX

DÉCOUVREZ NOS THÉS GLACÉS MAISON.... 5€
Citron, framboise ou pêche

ET BUBBLE TEA MAISON FRAMBOISE .... 6.50€

LE VERGER DE SUZANNE (SUZANNE, 80) 25CL

Jus de Pommes
Jus de Pommes-Poires
Jus de Pommes-Cassis
4.50€

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	**5,00€**
Bouteille, 33 CL	
DOUBLE AMBRÉE	**5,00€**
Bouteille, 33 CL	
NOIRE	**5,00€**
Bouteille, 33 CL	

DUCHMANN
CHAUMONT EN VEXIN, (60)

PERSEPHONE, SOUR	**5,00€**
Bouteille, 33 CL	
CUEILLETTE, BLONDE	**5,00€**
Bouteille, 33 CL	

AU CŒUR DU MALT (60)

Gustave, Triple	**5,00€**
Bouteille, 33 CL	

HAKE BREW CERGY (95)

Epic, bière aux poivres	**5,00€**
Bouteille, 33 CL	

LA MERV'HEILLES (HEILLES, 60)

NOTRE BIÈRE MAISON	**5.50€**
Bouteille, 33 CL	

NOS CHAMPAGNES

	VERRE 12 CL	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 FIDELITÉ !

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€

FAIT MAISON

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

PANIER D'ASPERGES & CHAMPIGNONS
Panier croustillant, asperges, champignons, petits pois et fèves, crème et tomme au foin

TARTELETTE GOURMANDE
Tartelette au chèvre, cresson et volaille, jus réduit et monté au beurre

OEUF BÉNÉDICTINE ET TRUITE GRAVLAX*
Oeuf de nos poules cuit mollet, sur un pain moelleux
Truite gravlax, émulsion bénédictine

FOIE GRAS DU CHEF*
Confit de fruits maison et toasts aux céréales

CÔTÉ PLATS

19€

*: SUPPLÉMENT 3€

PALERON PRINTANIER*
Paleron de bœuf en daube, légumes du soleil, vin blanc et jus court

PAVÉ DE MERLU*
Servi avec sa sauce crémée sauge du jardin et citron

SAUCISSE MAISON AU MAROILLES
Saucisse faite maison au Maroilles, crème de Maroilles, compotée d'oignons et sa purée

POÊLÉE PRINTANIÈRE
Linguines aux petits légumes, bouillon de légumes lié & tomme rapée

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 pistache, chocolat et vanille, craquelin, sauce chocolat et crème fouettée

MOELLEUX AU CHOCO-FRAMBOISE*
Moelleux au chocolat et coeur framboise, crème anglaise, coulis et crumble

CH'TIRAMISU
Chicorée, Houlle, vergeoise, Mousse mascarpone

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES
Fromages picards affinés

CRÈME BRULÉE & FLAMBÉE
panais & vanille (recette de notre livre)

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES*
Meringues, crème mascarpone et travail sur les fruits rouges

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

LE CHOIX SUR TOUTE LA CARTE & LES SUGGESTIONS DU MOMENT

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€

REGARDEZ L'ARDOISE SUR LE CHEVALET

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 CL	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 SAUMUR CHAMPIGNY, LES TUFFES	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
AOC PACHERENC DU VIC-BILH SEC , "DOMAINE D'IDERNES"	7 / 28
AOC BOURGOGNE, CÔTE SALINE	7 / 29
AOC CÔTES DE GASCOGNE, "CHARMES"	7 / 29
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 ?

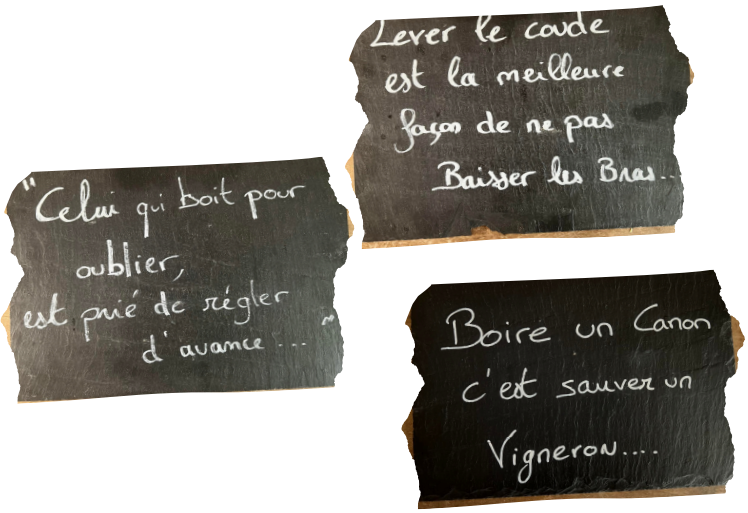
Pas de d'inquiétudes on vous l'emballe dans un joli sac

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 DIGOS 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€
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 MINERALES

	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 bénédictine et lieu gravlax	X		X	X		X					X			
Panier d'asperges	X					X	X				X			
Foie gras	X						X		X		X			
Tartelette gourmande	X					X	X				X			
Ficelle picarde	X		X			X			X					
Poêlée printanière	X		X			X								
Pigeonneau de l'Oise			X			X					X			
Saucisse au Maroilles						X								
Paleron printanier											X			
Pavé de Merlu				X		X					X			
Sélection de fromages						X			X		X			
Profiteroles	X		X			X	X							
Pavlova aux fruits rouges			X			X	X							
Crème brulée			X			X					X			
Moelleux choco-framboise	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