

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 épicé, jus de mangue, jus de clémentines et jus de citron

HOULLE FIZZ

Houille long drink, cointreau, jus de citron, sirop de gingembre, la French agumes

POM'PICARDE

Calvados, cassonade, citron vert et cidre sur glace

LE RHUBARBE FIZZ

Sirop de rhubarbe, jus de citron de sureau, liqueur St Germain, Prosecco et pétillant de rhubarbe

RHUBARBE TWISTÉE 10€

Sirop de poire, sirop de rhubarbe, perrier, pétillant de rhubarbe

LE RINQUQUIN SPRITZ

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



NOS SOFTS & CIDRES

COCA COLA, 33CL	4€
COCA COLA 0, 33CL	
LA FRENCH AGRUMES, 25CL	4€
LA FRENCH TONIC, 25CL	
ORANGINA, 25CL	6€
ICE TEA, 25CL	
PERRIER, 33CL	12€
JUS D'ABRICOT, 25CL	
1/4 VITTEL SIROP, 25CL	

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

LIMONADE DE MILLY 25CL	75CL
PÉTILLANT DE POMME 33CL	
	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	4.50€
Jus de Pommes-Poires	
Jus de Pommes-Cassis	

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



LA MERV'HEILLES (HEILLES, 60)

NOTRE BIÈRE MAISON 5.50€

Bouteille, 33 CL

DUCHMANN

CHAUMONT EN VEXIN, (60)

Persephone, sour 5,00€

Bouteille, 33 CL

EGUA, MONTATAIRE (60)

Barbe rouge, Blonde légère 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



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 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 TOMATES ANCIENNES

Tartine de tomates et olives, œuf mollet, croûtons et ganache au Bray

SAINT MARCELIN RÔTI

Saint Marcelin rôti, poivres, miel et romarin accompagné de salade, croûtons et pickles

CABILLAUD GRAVLAX &

CRÈME AIGRELETTE CITRON-ANETH*

Cabillaud gravlax mariné betteraves et aneth, crème aigrelette montée, pommes de terre à l'huile

FOIE GRAS DU CHEF*

Confit de fruits maison et toasts aux céréales

CÔTÉ PLATS

19€

*: SUPPLÉMENT 3€

SOURIS D'AGNEAU*

Souris d'agneau braisée 16 heures haricots blanc d'ici, légumes et jus court romarin, thym et ail

FILET DE DORADE RÔTI*

Servi avec sa sauce vierge à la sauge

TRAVERS DE PORC BBQ

Travers de porc mariné BBQ, cuisson longue, potatoes et sauce ranch

GRATINÉE DE PÂTES & CHÈVRE

Gratinée de pâtes, poivrons, courgettes et chèvre, salade mêlée

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 CHOCOLAT ET CŒUR CHOCOLAT BLANC*

Moelleux au chocolat et cœur chocolat blanc, crème anglaise, coulis et crumble

CH'TIRAMISU

Chicorée, Houille, vergeoise, Mousse mascarpone

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Fromages picards affinés

CRÈME BRULÉE & FLAMBÉE

aux myrtilles

ABRICOTS RÔTIS*

Abricots rôtis miel & romarin, sabayon en siphon à l'estragon

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" 34€

ENTREE + PLAT + DESSERT AU CHOIX

34€, 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
IGP COMTE TOLOSAN, ÇA S'ARROSE (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'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€

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

Lever le coude
est la meilleure
façon de ne pas
Baisser les Bras...

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

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€
PAPOUASIE, MOKA, COSTA RICA
COLOMBIE, ...

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.

Liste des Allergènes Majeurs

Plats	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque	Arachides
Terrine maison							X		X		X			X
Cabillaud gravlax				X		X								
Carpaccio de tomates	X		X			X			X		X			X
Foie gras	X						X		X		X			X
Saint Marcellin	X					X								
Ficelle picarde	X		X			X			X		X			X
Gratin de pâtes	X		X			X			X		X			X
Souris d'agneau	X										X			
Travers de porc	X		X						X		X			X
Pigeonneau de l'Oise	X		X			X					X			
Pavé de dorade				X										
Sélection de fromages						X			X		X			X
Profiteroles	X		X			X	X							X
Abricots rôtis	X		X			X					X			
Crème brûlée			X			X					X			
Moelleux au chocolat	X		X			X	X							
Coupe picarde			X			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

Précisez nous vos allergies en début de repas.