

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€
ERGASTER, WHISKY DE L'OISE 4CL	11.00€
ERGASTER, D'EXCEPTION 4CL	13.00€
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

POM'PICARDE

Calvados, cassonade, citron vert et cidre sur glace

RHUBARBE TWISTÉE 10€

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

MULE POIRE FIZZ

Vodka, purée de poire, cointreau, jus de citron, la French gingerbeer, muscat pétillant.

LE RHUBARBE FIZZ

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

LE RINQUINQUIN SPRITZ

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



NOS SOFTS & CIDRES

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

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	4.50€
Jus de Pommes-Poires	
Jus de Pommes-rhubarbe	

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

EGUA, MONTATAIRE (60)

Barbe rouge, Blonde légère

Bouteille, 33 CL

Purple moon, impériale sour

Bouteille, 33 CL



5,00€

5,00€

AU CŒUR DU MALT (60)

Gustave, Triple

Bouteille, 33 CL



5,00€

HAKE BREW CERGY (95)

Epic, bière aux poivres

Bouteille, 33 CL

5,00€

NOS CHAMPAGNES

SÉLECTION DU PATRON, BRUT

10 / 56

CUVÉE CONFRÉRIE, PHILIPPE BRUGNON

62

CUVÉE BRUT MILLÉSIME, BOISSELLE & FILS

75

ROYALE RÉSERVE ROSÉ BRUT, PHILIPPONNAT

92

D'AUTRES
CHAMPAGNES

DEMANDEZ
LE LIVRE
DE CAVE



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€

TERRINE MAISON

Confit d'oignons et pickles de légumes

POIREAU RÔTI ET ŒUF PARFAIT

confiture de jaune d'œuf, crumble au lin, crème savora et croûtons

SAINT MARCELIN RÔTI

Saint Marcelin rôti, lardons, oignons, crème fraîche et pommes rôties

CASSOLETTE SAUMON POMMES DE TERRE

Saumon gravlax, herbes fraîches, échalotes et oignons rouges, siphon de pommes de terre

+4€

FOIE GRAS DU CHEF

+4€

Confit de fruits maison et toasts aux céréales

CÔTÉ PLATS

19€

CUISSÉ DE CANARD CONFITE

+3€

cuisse de canard confite au naturel maison au thym et à l'ail, pommes de terre grenailles

FILET DE DORADE RÔTI

+3€

Servi avec sa sauce vin blanc, sauge et citron confit avec un riz croustillant

TRAVERS DE PORC BBQ

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

POÊLÉE DE PÂTES AUX COURGES

Poêlée de pâtes, courges et oignons rôtis, coulis vert et tomme au foin râpée

PIGEONNEAU DE L'OISE ROSSINI

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

+4€

FICELLE PICARDE

Salade mêlée et filet mignon fumé maison

CÔTÉ DESSERTS

8€

PROFITEROLES DU BISTROT

+2€

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

FINANCIER POIRE-CHOCOLAT

+2€

Financier, crémeux chocolat piment, sirop de vin blanc aux épices et poires en textures

TARTELETTE CROUSTILLANTE POMMES

Pâte filo croustillante, pommes poêlées au miel, cuillère de crème fraîche

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Fromages picards affinés

CRÈME BRULÉE & FLAMBÉE

à la chicorée

DUO AGRUMES & COCO

+2€

Sablé au beurre, travail autour de la coco et des agrumes en textures

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€ + SUPP

ENTREE + PLAT + DESSERT AU CHOIX

34€, supplément à rajouter

LE CHOIX SUR TOUTE LA CARTE & LES SUGGESTIONS DU MOMENT

MENU "DE L'AUBERGE" 24€

UNIQUEMENT 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
IGP Pays D'OC, "Brume Salines"	5 / 25
AOC Côtes du Rhône, "Rive droite" par Luc Baudet	6 / 27
AOC Blaye Côtes de Bordeaux, château Haut La Pointe	7 / 33
IGP St Guilhem le Désert, les déesses muettes	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 Chassagne Montrachet, "les benoites" Vincent Bachelet	72

NOS VINS BLANCS

AOC Côtes du Rhône, "Rive droite" par Luc Baudet	6 / 24
AOP Côtes du Marmandais, "Quezaco, sauvignon"	7 / 28
AOC Bourgogne, côte saline	7 / 29
AOC Côtes de Gascogne, "charmes"	7 / 29
AOC Chablis, famille Gueguen	42
AOC Chassagne Montrachet, Vincent Bachelet	79

**D'AUTRES
APPELLATIONS,
DOMAINES,
MILLÉSIMES ??**

**DEMANDEZ
LE LIVRE
DE CAVE**



Le livre de cave !

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

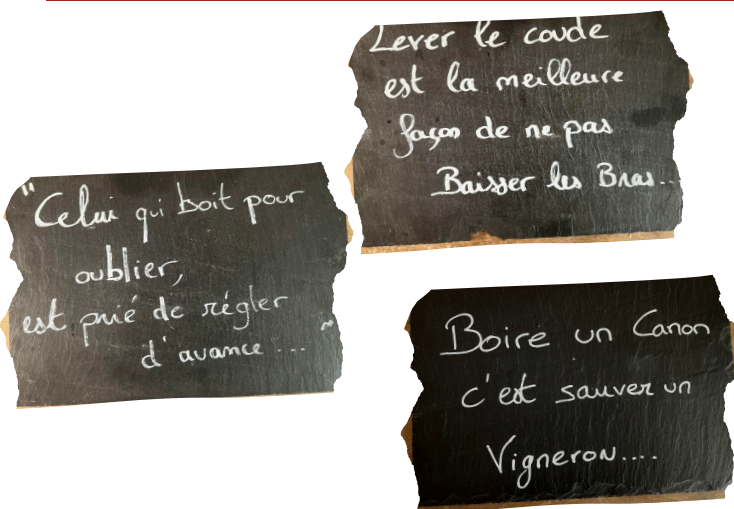


**Vous ne finissez pas la
bouteille ?**
Pas de d'inquiétudes
on vous l'emball
dans un joli sac

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€
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.

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
Cassiolette de saumon				X		X								
Poireau rôti	X		X			X			X		X			X
Foie gras	X						X		X		X			X
Saint Marcellin	X					X	X		X		X			X
Ficelle picarde	X		X			X			X		X			X
Poêlée de pâtes et courges	X		X			X								X
Cuisse de canard confite														
Travers de porc	X		X						X		X			X
Pigeonneau de l'Oise	X		X			X					X			
Filet de dorade				X		X					X			
Sélection de fromages						X			X		X			X
Profiteroles	X		X			X	X							X
Duo agrumes et coco	X		X			X								
Crème brûlée			X			X					X			
Financier chocolat et poire	X		X			X	X				X			X
Coupe picarde			X			X					X			
Tartelette croustillante aux pommes	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.