

# 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 faits maison, notre ambition c'est de 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 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  
VISITER NOTRE SITE INTERNET  
[www.aubergelestilleuls.com](http://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 COCKTAILS 12€

### LA BRISE RUBIS

Rhum arrangé maison mangue, gingembre et banane, jus de cranberries, jus de pomme, jus de citron et sirop de vanille

### FLEUR DE VIGNE

Gin Rose, Beaujolais, sirop hibiscus et jus de citron

### POM'PICARDE

Calvados, cassonade, citron vert et cidre sur glace

### LE RHUBARBE FIZZ

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

### ORANGE SPRITZ HIBISCUS

Sirop orange spritz, sirop hibiscus, Jus citron et la French tonic **10€**

### LE RINUQUINQUIN SPRITZ

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



## NOS SOFTS & CIDRES

### COCA COLA, 33CL

**4€**

### BRASSERIE ET CIDRERIE DE MILLY

(MILLY-SUR THERAIN, 60)



### LA FRENCH AGRUMES, 25CL

### LIMONADE DE MILLY 25CL

**4€**

### LA FRENCH TONIC, 25CL

**12€**

### ORANGINA, 25CL

75CL

### ICE TEA, 25CL

### CIDRE BRUT

### PERRIER, 33CL

### CIDRE DOUX

### JUS D'ABRICOT, 25CL

### PÉTISSANT DE POMME 33CL

**6€**

### 1/4 VITTEL SIROP, 25CL

### LE VERGER DE SUZANNE

(SUZANNE, 80) 25CL

Jus de Pomme

**4.50€**

Jus de Pomme-Poire

Jus de Pomme-rhubarbe

## DÉCOUVREZ NOS THÉS GLACÉS

### MAISON....

**5€**

Citron, framboise ou pêche

### ET BUBBLE TEA MAISON

**FRAMBOISE .... 6.50€**

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	



### **LA MERV'HEILLES (HEILLES, 60)**

NOTRE BIÈRE MAISON	5.50€
Bouteille, 33 CL	

### **EGUA, MONTATAIRE (60)**

Barbe rouge, Blonde légère	5,00€
Bouteille, 33 CL	
Purple moon, impériale sour	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

**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 FIDELITÉ !**



# À TABLE !

## LA PLANCHE À PARTAGER

Charcuteries, terrine et foie gras

**18€**



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

## CÔTÉ ENTRÉES

**9.5€**

### TERRINE MAISON

Confit d'oignons et pickles de légumes

### ENDIVES ET ROLLOT

Tombée d'endives, œuf mollet, croûtons, siphon de Rollot et pickles d'endives

### SAINTE MARCELIN RÔTI

Saint Marcelin rôti, miel, poivre et romarin avec ses croûtons

### GRAVLAX DE SAUMON ET BETTERAVES

Saumon gravlax, aneth et agrumes, +3€ travail sur les betteraves

### ESCARCLOTS AIL ET CHAMPIGNONS

Tuile craquante, crème d'ail, escargots, champignons sautés et mesclun +3€

### FOIE GRAS DU CHEF +2€

Confit de fruits maison et toasts aux céréales

## CÔTÉ PLATS

**19€**

### PÂTES FARCISSÉES AU SANGLIER

Pâtes farcies à l'effiloché de sanglier, miel et calvados, petits légumes d'hiver

### PAVÉ D'OMBLE CHEVALIER +3€

Rôti et servi avec sa sauce vin blanc marinier avec un riz croustillant et crémeux de légumes

### CÔTÉ DE COCHON DE L'OISE +3€

Poêlée au beurre au sautoir, sauce moutarde à l'ancienne de l'Oise, crémeux de carottes et pommes grenailles

### PITHIVIERS DE LÉGUMES

Légumes de saison, rôtis, confits, cuits dans une pâte feuilletée au beurre, beurre blanc et mesclun

### 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, craquelins chocolat, sauce chocolat et crème fouettée

### POIRE POCHÉE CIDRE +2€

Crémeux caramélia, siphon pain d'épices, crumble, croutons pain d'épices et melba de brioche

### TARTELETTE CROUSTILLANTE POMMES

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

### NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Fromages picards affinés

### ÉCLAIR MANDARINE ET POTIMARRON

Chou craquelins, gel mandarine, crème pâtissière au potimarron, chouchous et mandarine fraîche

### FONDANT CHOCO-MARRONS +2€

Avec un cœur au salidou et crème anglaise

### 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 disponibles.

# 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



= **12€**

COCA COLA  
MINI BUBBLE TEA FRAMBOISE  
SIROP À L'EAU

## 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€**



## PRODUITS DE FÊTE

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 disponibles.

# LES VINS

## NOS VINS ROSÉS

AOC Saint-Chinian, "l'excellence de Saint Laurent" 5 / 23

IGP Comte Tolosan, Ça s'arrose (rosé 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 Comte Tolosan, "Le fil rouge, sur le bouton rouge" 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, "Quetzaco, 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, ...



# **LES DIGESTIFS ET BOISSONS CHAUDES**

## **NOS DIGESTIFS 4CL**



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

**8€**

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



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

**6€**

COGNAC  
CALVADOS  
ARMAGNAC, SYLVAIN AUBRY  
DOM BÉNÉDICTINE  
FARIGOULE  
DOUCE  
MARC DE PROVENCE  
GRANDE ABSINTHE  
SUPRÈME DENOIX  
FENOUILLETTE  
EAU DE COING  
ROC AMADOUR  
LIQUEUR DE L'OISE

RHUM ARRANGÉ MAISON  
BAILEYS  
GET 27

## **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€  
CAPPUCINO                  5.00€  
CAFÉ VIENNOIS            5.50€  
IRISH COFFEE              8.50€  
PICARD COFFEE            8.50€



## **NOS EAUX MINÉRALES**

VITTEL                     DEMI (50CL) / BOUTEILLE (1L)  
                              3.50 € / 5.50 €

SAN PELLEGRINO            3.50 € / 5.50 €

## Liste des Allergènes Majeurs

### Plats

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Moellusque	Arachides
Terrine maison						X			X		X			X
Saumon gravlax				X		X					X			
Endives et Rollot	X		X			X					X			
Escargots, ail et champignons	X					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
Pâtes farcies au sanglier	X					X					X			
Omble chevalier				X		X					X			X
Côte de cochon	X					X			X					
Pigeonneau de l'Oise	X		X			X					X			
Pithiviers de légumes	X		X			X X			X		X			X
Sélection de fromages							X			X		X		X
Profiteroles	X		X			X X								X
Éclair mandarine et potimarron	X		X			X								
Fondant aux marron et salidou	X		X			X								
Poire pochée au cidre	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.**