

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**

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

POM'PICARDE

Calvados, cassonade, citron vert et cidre sur glace

PADDY'POM

Paddy épicé, jus de pommes trouble et jus de citron

CUEILLETTE PRINTANIÈRE

Vodka framboise, liqueur de fruits rouges, sirop de sureau, jus de citron et pétillant de groseilles

SAKURA FIZZ

Téquila butterfly, sirop de fleur de cerisier, jus de citron, paragon et French pamplemousse

LE RINQUQUIN SPRITZ

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

ORANGE SPRITZ HIBISCUS

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

10€



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€	
CIDRE DOUX 33CL	6€	12€
PÉTILLANT DE POMME 33CL	6€	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 Pomme	4.50€
Jus de Pomme-Poire	
Jus de Pomme-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 !

LA PLANCHE À PARTAGER

Charcuteries, rillettes et foie gras

18€



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

CÔTÉ ENTRÉES

9.5€

RILLETTES MAISON

Sucrine braisée, croûtons et pickles de légumes

OEUF BÉNÉDICTINE +3€

Pomme de terre écrasée, œuf mollet, saumon gravlax, siphon bénelictine, pickles d'oignons rouges

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

Chèvre chaud rôti au miel, lard, noix et salade mêlée

ENDIVES ET JARRET DE PORC

Terrine d'endives rôties, effiloché de jarret de porc, sauce bénelictine et tomme au foin

PANIER D'ASPERGES +3€

Panier craquant, asperges, champignons petits pois et fèves, beurre nantais

FOIE GRAS DU CHEF +4€

Confit de fruits maison et toasts aux céréales

CÔTÉ PLATS

19€

SAUCISSE MAISON AIL DES OURS

Saucisse maison au cochon de l'Oise et ail des ours, purée au beurre et petit jus de viande et oignons confits

BAR RÔTI AUX CÂPRES +3€

Rôti et servi avec sa sauce aux câpres, gratin de légumes et crémeux de légumes

POULET AUX MORILLES +3€

Suprême de poulet jaune rôti, sauce crémeuse aux morilles, asperges et riz croustillant

LINGUINES AUX LÉGUMES

Poêlée de linguines, petits pois, fèves, champignons, bouillon de légumes et tomme au foin râpée

PIGEONNEAU DE L'OISE ROSSINI +4€

Suprême rôti, 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

8.50€

PROFITEROLES DU BISTROT +2€

Glace vanille, craquelin chocolat, sauce chocolat et crème fouettée

CRÈME BRULÉE FLAMBÉE

Crème brulée aux spéculoos, flambée en salle

COUPE DU VERGER

Sorbet framboise, fraise, cerise, coulis de fruits rouges et crème fouettée

PAIN PERDU DU BISTROT +2€

Pain perdu, crème mousseline, fraises fraîches et coulis de fraises

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Fromages picards affinés

SABLÉ POMME RHUBARBE +2€

Sablé breton au beurre et fleur de sel, compotée de rhubarbe et pommes rôties, ganache chocolat blanc

FONDANT CHOCO-FRAMBOISE +3€

Avec un cœur framboise 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



COCA COLA
MINI BUBBLE TEA FRAMBOISE
SIROP À L'EAU

= 12€

MENU "BISTROT DE PAYS" 35€ + SUPP

ENTREE + PLAT + DESSERT AU CHOIX

35€, 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 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

	VERRE 12 CL	BLE 75CL
AOC Saint-Chinian, "l'excellence de Saint Laurent"	5	23
IGP Côtes de Gascogne, Corolle	6	26
AOC Côtes de Provence, "château la Seigneurie"		35

NOS VINS ROUGES

AOC Saint Chinian, "L'excellence de Saint Laurent"	5	23
AOC Côtes du Rhône, "Rive droite" par Luc Baudet"	6	27
AOC Chitry, "Maison Henry"	6	31
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, "Chez Pujol"		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
IGP Côtes de Gascogne, "Domaine Cassaigne"	7	28
AOC Bourgogne, côtes salines	7	29
IGP 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 d'inquiétudes
on vous l'emballa
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 4CL



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

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



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



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

8€

RHUM ARRANGÉ MAISON
BAILEYS
GET 27

6€

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€



NOS EAUX MINÉRALES

	DEMI (50CL) / BOUTEILLE (1L)	
VITTEL	3.50 €	/ 5.50 €
SAN PELEGRINO	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	Mollusque	Arachides
Rillettes maison à l'ancienne	X					X					X			
œuf bénédicte			X	X		X					X			
Salade chèvre	X					X	X		X		X			
Endives et jarret						X								
Foie gras	X						X		X		X			
Panier d'asperges	X					X	X		X		X			
Saucisse maison à l'ail des ours	X					X								
Ficelle picarde	X		X			X	X		X		X			
Bar rôti aux câpres				X		X					X			
Poulet aux morilles			X			X								
Liguines aux légumes	X					X								
Pigeonneau de l'Oise	X		X			X					X			
Crème brûlée	X		X		X	X								
Assiette de fromages						X	X		X		X			
Profiteroles du bistrot	X		X			X	X							
Coupe du verger			X			X								
Pain perdu et fraises	X		X			X					X			
Sablé pommes rhubarbe	X		X			X	X							
Coupe picarde			X			X					X			
Fondant choco framboise	X		X			X								

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