

# 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, 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 el Jimador, sirop de fleur de cerisier, jus de citron, paragon et French pamplemousse

### LE RINQUINQUIN SPRITZ

Gin XII, Rinquiquin, citron vert, thym, pétillant de rhubarbe et perrier

### 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	
VALS, 33CL	
JUS D'ABRICOT, 25CL	
THONON SIROP, 33CL	

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

LIMONADE DE MILLY 25CL 4€

CIDRE DOUX 25CL 6€

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 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

### AU CŒUR DU MALT (60)

Gustave, Triple 5,00€

Bouteille, 33 CL

Gustave gose citron 5,00€

Bouteille, 33 CL

Gustave IPA 5,00€

Bouteille, 33 CL

Gustave Pêche-verveine 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

### 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, terrine et foie gras

**18€**



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

## CÔTÉ ENTRÉES

**9.5€**

### TERRINE MAISON

Terrine du moment, confit d'oignons, pickles de légumes

### LENTILLES, JARRET ET ŒUF MOLLET

Salade de lentilles beluga, fines herbes, jarret, œuf mollet et émulsion à la roquette **+2€**

### SALADE DE CHÈVRE CHAUD

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

### GASPACHO DE SAISON

pain perdu, crème de raifort et oeufs de poissons

### ROULÉ AUBERGINES ET SAUMON

Aubergines confites et saumon fumé maison avec fromage ail et fines herbes **+3€**

### FOIE GRAS DU CHEF **+4€**

Confit de fruits maison et toasts aux céréales

## CÔTÉ PLATS

**19€**

### PARMENTIER DE BŒUF CONFIT

Paleron cuit 18 heures comme une carbonade, effiloché, purée au beurre et pain d'épices

### BAR RÔTI SAUCE VIERGE **+3€**

Filet de bar rôti et servi avec sa sauce vierge, riz croustillant et crémeux de légumes

### MÉDAILLON DE VOLAILLE **+3€**

Médaille de volaille farci au confit de canard, jus de volaille réduit, gratin de pommes de terre et patate douce

### GRATIN DE PÂTES AU CHÈVRE

Gratin de pâtes, poivrons et courgettes, gratiné au chèvre, salade mêlée

### PAVÉ DE VEAU, PORTO ET FOIE GRAS

pavé de quasi de veau, cuit basse température puis snacké, sauce porto blanc et foie gras, grenailles et légumes **+4€**

### 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 myrtilles, flambée en salle

### VACHERIN AUX FRUITS ROUGES

Sorbets fruits rouges, meringues et crème montée coulis de fruits rouges et fruits rouges en textures

### PAIN PERDU DU BISTROT **+2€**

Pain perdu, ganache montée pop corn travail sur le pop corn

### NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Fromages picards affinés

### ABRICOTS RÔTIS **+2€**

Abricots rôtis à la liqueur de l'Oise, sabayon et financier amandes

### MOELLEUX LENTILLES-CHOCOLAT **+3€**

Avec un coeur de lentilles glacées 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



GLACE VANILLE & SMARTIES  
OU BROWNIES AUX SPÉCULOOS



COCA COLA  
MINI BUBBLE TEA FRAMBOISE  
SIROP À L'EAU

Accompagné de salade, potatoes maison  
ou garniture du moment

= **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'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 4CL



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

**8€**  
COGNAC  
CALVADOS  
ARMAGNAC, SYLVAIN AUBRY  
DOM BÉNÉDICTINE  
FARIGOULE  
DOUCE  
MARC DE PROVENCE  
GRANDE ABSINTHE  
SUPRÊME DENOIX  
FENOUILLETTE  
ROC AMADOUR  
LIQUEUR DE L'OISE  
LA HOULLE DU MOMENT

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



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

**6€**  
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€

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€

EXPRESSO GRAND CRU 3.50€  
PAPOUASIE, MOKA, COSTA RICA  
COLOMBIE, ...



## NOS EAUX MINÉRALES (HDF)

	DEMI (50CL) / BOUTEILLE (1L)	
SAINT-AMAND PLATE	3.50 €	/ 5.50 €
SAINT-AMAND PETILLANTE	3.50 €	/ 5.50 €



Région  
Hauts-de-France

## Liste des Allergènes Majeurs

Plats	Gluten	Crustacés	Oufs	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque	Arachides
Terrine maison							X		X		X			X
Lentilles, jarret et œuf mollet			X			X			X		X			
Salade de chèvre chaud	X					X	X		X		X			
Gaspacho de saison	X		X	X		X					X			
Foie gras	X						X		X		X			X
Roulé aubergines saumon				X		X	X		X		X			
Ficelle picarde	X		X			X			X		X			X
Parmentier de bœuf	X					X	X		X		X			
Bar rôti				X		X					X			
Médaille de volaille	X					X								
Gratin de pâte au chèvre	X					X			X		X			
Pavé de veau	X					X					X			
Sélection de fromages						X			X		X			X
Profiteroles	X		X			X	X							X
Crème brûlée			X			X					X			
Vacherin			X			X	X							
Pain perdu	X		X			X								
Coupe picarde			X			X					X			
Moelleux lentilles chocolat	X		X			X								
Abricots rôtis	X		X			X	X				X			

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