

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, 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 CRÉATIONS

12€

LA BRISE RUBIS

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

CUEILLETTE DE RENÉ

Liqueur René, jus de citron, Sirop de vanille, Cointreau, limonade et Perrier

GINGER CALVA

Calvados, citron vert, Ginger beer et jus de pomme trouble

SAINT GERMAIN POIRE

Liqueur St Germain, Gin herboriste, nectar de poire, sirop de sureau, Jus de citron

VIEUX RENÉ À LA MODE

Calvados, liqueur René, jus de pomme trouble et Angostura bitter

LE RINQUINQUIN SPRITZ

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

VIRGIN MOJITO FRAMBOISE

Purée de framboise, sirop de rhum, jus de citron vert, romarin et perrier **10€**

SAINTE THÉRÈSE

liqueur Thérèse, Liqueur Bénédictine, Martini blanc, Tonic



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€	
		75CL
	12€	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

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

CHAMPIGNONS ET ŒUF PARFAIT

Poêlée de champignons, oeuf parfait poitrine de porc et siphon au foin

+3€

SAINT MARCELIN RÔTI

St Marcelin rôti au miel et poivres, croûtons et salade mêlée

POIREAUX ET HADDOCK

Poireaux confits, pétales de haddock, crémeux de jaune d'oeuf et émulsion de lait ribot

VELOUTÉ DE COURGES ET FOIE GRAS

Velouté de courges, escalope de foie gras en croûte, crispy de lard et graines de courges

+3€

FOIE GRAS DU CHEF

+4€

Confit de fruits maison et toasts aux céréales

CÔTÉ PLATS

19€

SAUCISSE DE SANGLIER

Saucisse maison de sanglier, oignons confit et purée au beurre

MERLU RÔTI

Merlu rôti et servi avec sa sauce crémée Noilly Prat, riz croustillant et ratatouille aux blettes

+3€

CUISSE DE CANARD

Cuisse de canard confite au naturel, pommes de terre grenailles et salade

+3€

POÊLÉE DE PÂTES AUX COURGES

Poêlée de pâtes, courges et champignons, râpée de tomme au foin

MÉDAILLON DE PINTADE

Médailillon de pintade sauce vin jaune, girolles poêlée et légumes glacés

+3€

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 panais et vanille, flambée en salle

MOELLEUX AUX MARRONS

moelleux à la crème de marrons, crème anglaise et crème aux marrons

CH'TIRAMISU SPÉCULOOS

+2€

Tiramisu chicorée, houlle et spéculoos

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Fromages picards affinés

POIRE POCHÉE

+2€

poire pochée au sirop vin blanc et épices, chantilly caramel, crumble et crème fraîche

MILLE FEUILLE CHOCOLAT

+3€

Mille feuille croustillant et déclinaison de chocolat

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	BLLE 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 Blaye Côtes de Bordeaux, château Haut La Pointe	6 / 27
IGP St Guilhem le Désert, les déesses muettes	6 / 31
AOC Bourgogne "Pinot noir" Cyrot Buthiau	7 / 33
AOC Saumur Champigny, les Tuffes	7 / 34
AOC Madiran, "Plénitude"	37
AOC Irancy, pinot noir "Domaine Gueguen"	41
AOC Minervois, "Dimidium"	49
AOC Châteauneuf du Pape "Jas des Papes"	59
AOC Pernand Vergelesses 1er cru "Domaine Laboureau"	68

NOS VINS BLANCS

AOC Graves "Les croix blanches"	6 / 24
AOC Saint Mont "l'empreinte"	7 / 28
AOC Bourgogne, côtes salines	7 / 29
IGP Côtes de Gascogne, "charmes"	7 / 29
AOC Chablis, famille Gueguen	42
AOC Pernand Vergelesses "Domaine Laboureau"	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
Baisser les Bras...

COGNAC 8€
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....



RHUM ARRANGÉ MAISON 6€
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	Œufs	Poissons	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque	Arachides
Terrine maison							X		X		X			X
Velouté de courges et foie gras	X					X	X							
Saint Marcelin	X					X	X		X		X			X
Champignons et œuf parfait	X		X			X								
Poireau et haddock			X	X		X								
Foie gras	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														
Saucisse de sanglier	X					X					X			
Merlu rôti				X		X					X			
Médaille de pintade	X		X			X		X			X			
Sélection de fromages						X			X		X			X
Profiteroles	X		X			X	X							X
Crème brûlée			X			X					X			
Moelleux aux marrons	X		X			X	X							
Ch'tiramisu	X		X		X	X					X			
Coupe picarde			X			X					X			
Mille feuilles chocolat	X		X			X								
Poire pochée	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.