



Auberge Les Tilleuls Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/heilles/les-tilleuls-58>
42 Rue Fortin Hermann, 60250 Heilles, France
+33344076265 - aubergelestilleuls.com

Categories

Platters

Starters

Nos Desserts

Dessert

Nos vins rosés

Nos vins rouges

Drinks

Nos vins blancs

Non Alcoholic Drinks

Bistrot

Nos Cocktails

Salads



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Auberge Les Tilleuls Menu



Alcoholic Drinks

CALVADOS

Sets

MENU DE L'AUBERGE 21 €

Main Dishes

LAMB SHANK

Fish

AMANDINE

Cocktails

MOJITO

Main Course

COD FILLET

Kaffee

EXTENDED 2 €

Aus Der Daniel Moser
Kaffeebar –
Kaffeehaustradition Seit 1685

CAFE CREME 2 €

Pizza - Ø18Cm

DIABOLO 2 €

Water

PERRIER 3 €

Aperitivos

AMERICANO MAISON 3 €

Beverages

PICON BEER 25CL 4 €

Meal Combo

COCA COLA NO SUGAR 3 €

Coffee

CAPPUCCINO 4 €

Soft Drink

VITTEL SYRUP 2 €

Whisky & Whiskey

BALLANTINE'S 4CL

Nos Boissons

33CL BOTTLE 5 €

French

FOIE GRAS

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

LILLET TONIC

Les Cafés

TEA, HERBAL TEA 2 €

Les bières

BIÈRE ARTISANALE PICARDE
PRESSION 25CL 4 €

NOS BOISSONS CHAUDES

PICARD COFFEE 9 €

Nos Champagnes

L'EXCELLENCE DE SAINT
LAURENT - SÉLECTION DU PATRON 47 €

Auberge Les Tilleuls Menu



Le midi menu unique

MAIN COURSE/DESSERT

Carte Des Desserts

COUPE BISTROT

Les Softs

JUS DE FRUIT (POMMES, RAISIN,
OIRANANAS) 4 €

Bières Pression

PANACHÉ 25CL 3 €

Les Boissons - Les Apéritifs

BABY BALLANTINE'S (2CL)

Le Bar - Nos Whiskies Et Bourbons

WILLIAM LAWSON 4CL 5 €

Sippables

GRANDE ABSENTE

Le Temps Des Aperitifs

KIR 16CL 3 €

Cocktails Champagne

MARTINI ROYAL 3 €

Aperitives, Vermouths & Amari

FARIGOULE 7 €

La Formule 19.40€

DISH OF THE DAY 12 €

Para Aquecer a Alma

DECAFFEINATED

2 €

These Types Of Dishes Are Being Served

DESSERTS

Nos apéritifs de Provence (5cl)

PASTIS BARDOUIN 2CL 4 €

Les Vins et Les Boissons

BRAT OA DOAX 11 €

Salads

CHEF SALAD

FARMER'S SALAD

Soft Drinks

ORANGINA 3 €

ICE TEA 3 €

Cafes

ESPRESSO 2 €

VIENNESE COFFEE 4 €

Hot Drinks

COFFEE

IRISH COFFEE 8 €

Entree

TERRINE MAISON

ROASTED CAMEMBERT

Restaurant Category

BAR

DESSERT

Auberge Les Tilleuls Menu



Ingredients Used

CHOCOLATE	3 €
COTTAGE CHEESE	

Uncategorized

COUPE DE CHAMPAGNE 16CL	8 €
ENTRÉE MAIN COURSE	

Non Alcoholic Drinks

SCHWEPPEs	3 €
VITTEL	3 €
SAN PELLEGRINO	3 €

Bistrot

FICELLE PICARDE, SALADE MÊLÉE	
CAMEMBERT RÔTI ET SON ŒUF AU PLAT	
SALADE MÊLÉE, FILET MIGNON FUMÉ, FOIE GRAS, PIGNONS DE PIN, TOMATE, LARD FUMÉ	

Nos Cocktails

BABY LAWSON 20CL	6 €
BABY JACK DANIEL'S 20CL	7 €
KIR ROYAL 16CL	9 €

Drinks

BEER	
LARGE COFFEE	2 €
COCA-COLA	3 €
JACK DANIEL'S 4CL	4 €

Nos vins blancs

IGP DE LOIRE CHARDONNAY - LES HAUTS DE LA JOLINIÈRE	5 €
ADC LABERON	

ADC POUILLY FUMÉ - MARIELLE MICHOT	32 €
------------------------------------	------

AOC SANCERRE - DOMAINE LABORD-JILLOT	41 €
--------------------------------------	------

Dessert

PROFITEROLES	
CREME BRULEE	
GOURMET COUPE	
COUPE DU CHEF	
LA COUPE	8 €

Nos vins rosés

AOC SAINT CHINIAN	5 €
L'EXCELLENCE DE SAINT LAURENT	7 €
AOC LABERON	59 €
LOU VITIS	30 €
ADC CÔTES DE PROVENCE	

Nos vins rouges

ADC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES - CLOS DES LUMIÈRES	27 €
ADC LALANDE DE POMEROL	30 €
AOC MORGON - DOMAINE DE LA CHANIE	33 €
ADC SAINT EMILION GRAND CRU - CLOS DE LA CARE	47 €
ADC CHÂTEAUNEUF - DOMAINE LOU FRIJAN	

Nos Desserts

DOACE MARC DE PROVENCE	
FROMAGE BLANC ET SA CONFITURE	
TARTELETTE AUX POMMES À LA NORMANDE	9 €
COUPE DU BISTROT	6 €

Auberge Les Tilleuls Menu



PROFITEROLES DU BISTROT

COUPE DE LA PATRONNE

Starters

POÊLÉE D'ESCARGOTS

FICELLE PICARDE

TERRINE DE BISTROT ET SON CONFIT
D'OIGNONS

BŒUF À LA FICELLE, CRÈME DE
MOUTARDE

SALADE AU CROTTIN DE CHÈVRE
CHAUD AU LARD

VELOUTÉ DE POTIMARRON ET
BRISURES DE CHÂTAIGNES, CHIPS DE
LARD

CASSOLETTE D'ESCARGOTS AU VIN
ROUGE

FOIE GRAS DE CANARD CONFIT
DOUCEMENT

Platters

SALADE À CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD

VELOUTÉ DE COURGE ET BRISURES DE
CHÂTAIGNES

BŒUF À LA FICELLE

PARMENTIER DE BŒUF BRAISÉ À LA
BIÈRE

CASSOLETTE DE CANARD JUSTE
CONFITE AU NATUREL

PALERON DE BŒUF BRAISÉ À LA BIÈRE,
FAÇON BISTROT

CUISSE DE CANARD JUSTE CONFITE AU
NATUREL

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE AIL ET
ROMARIN

DOS DE CABILLAUD RÔTI AU LARD,
CRÈME AIL

BURGER DU BISTROT ET FRITES

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Auberge Les Tilleuls Menu



Auberge Les Tilleuls

42 Rue Fortin Hermann, 60250
Heilles, France

Opening Hours:

Wednesday 12:00-15:00

Thursday 12:00-15:00

Friday 12:00-15:00 19:00-21:00

Saturday 12:00-15:00 19:00-
21:00

Sunday 12:00-15:00

Made with [Menu](#)

