




CARTE

TERROIR & FROMAGES

Horaires

12:00 14:00
19:00 22:00
du lundi au
vendredi

ENTRÉES

Falafel maison  **8**
A la crème de basilic


Taboulé végétarien  **8**
Espuma de tapenade 

Carpaccio d'espadon **9**
Délices de courgette
aux amandes

Tagliatelles de légumes grillés **8**
Œuf mollé sur
croquant de poivron


Eventail de melon et jambon sec **8**

PLATS INTEMPORELS

Salade façon César  **17.5**
Poulet pané, Œuf, Crème de
parmesan au citron de Menton

Tomates anciennes, Burrata  **19**
des Pouilles et sa tapenade 

Burger au bœuf & frites maison **19.5**
Sauce barbecue 

Pièce du boucher & frites maison **21**
Sauce tartare ou barbecue 

Ravioles garnies au comté 
Sauce au choix

Poivronnade Bio **16**

Tomates séchées Bio **16**

Crème de Basilic **17.5**

Crème parmesan citron de Menton **17.5**


Huile d'olive Truffe noire **19**


Crème d'Ail doux à la truffe d'été **19**


 Veggie  Sans gluten


 Plat avec fromage


PLATS DE SAISON

Linguine  **18**
Aux légumes rôtis, crème
d'ail truffe d'été

Cordon bleu au Comté **20**
Purée crémée parmesan 
citron et pesto de noix

Pavé de saumon **22.5**
Légumes verts, tomates 
rôties, mayonnaise au
citron de Menton

Pavé de truite **19**
Choucroute sauce à 
l'absinthe

Saucisse Montbéliard **16.5**
Cancoillotte, grenailles 
à l'ail doux truffe d'été

FROMAGES

Crème de Sainte-Maure **8**
Confit d'olives, pommes

Nos 3 fromages **10**
Sélection du jour

À PARTAGER


Planches

Fromages  12 | 21

Charcuterie 12 | 21

Mixte  12 | 21

DESSERTS

Œufs à la neige  **8**
Crèmeux de citron

Profiteroles **8.5**
Crème de chocolat & croustillant
de Spéculoos, glace vanille

Tarte aux fruits **9**
Confiture abricots calissons

Panacotta au miel de Provence **8**
Marmelade quetsches au pain
d'épices

Tartelette aux myrtilles **8**
Crème de citron

Café ou Thé gourmand **9**

NOS MENUS

MENU L'EXPRESS 21€
PLAT DU JOUR +
CAFÉ GOURMAND

Sur ardoise, du lundi au
vendredi, midi, sauf jours fériés.

MENU ENFANTS
(-12 ANS) 12.5€
PLAT+ DESSERT+
BOISSON.

ÉTÉ 2024



VINS

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:00
19:00 22:00
du lundi au
vendredi



15cl



25cl



50cl



75cl

PROVENCE

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP 2023

CHÂTEAU VIRANT

- 11 22 32

MÉDITERRANÉE IGP BIO 2023

BAIN DE MIDI

6.5 9 18 26

CÔTES DE PROVENCE AOC 2023

AUROSE AU BORD DE L'AUBE

- 16 31 46

NOUVEAU !

Bonne nouvelle ! Désormais, explorez **notre gamme complète de vins** à travers **des carafes de 25 ou 50 cl**, en plus de nos choix traditionnels au verre* et en bouteille (en fonction des cépages*).

Que vous soyez seul ou bien accompagné, **ces nouveaux formats** vous permettront ainsi une dégustation selon vos préférences. N'oubliez pas, notre équipe est là pour vous conseiller sur des accords mets et vins.

ÉTÉ 2024



VINS

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:00
19:00 22:00
du lundi au
vendredi



15cl



25cl



50cl



75cl

CENTRE VAL DE LOIRE				
MÉNÉTOU SALON AOP 2022 <i>DOMAINE LECLERC TERRE DE LOIRE</i>	● -	13	27	36
ST NICOLAS DE BOURGUEIL AOC 2020 <i>DOMAINE P LORIEUX « EXPRESSION »</i>	● -	13	25	36
BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ				
CHABLIS AOP 2022 <i>DOMAINE THIERRY MOTHE</i>	● 12	19	37	55
BOURGOGNE AOC 2022 <i>MONTHÉLIE, DOMAINE GAVINET - LES SOUS-ROCHE</i>	● -	24	47	69
GRAND EST				
GEWURZTRAMINER AO <i>VENDANGES TARDIVES CATTIN</i>	● 12	20	40	59
AUVERGNE RHÔNES ALPES				
CÔTES DU RHÔNE AOP 2022 <i>LUBÉRON, DOMAINE DE LA CAVALE</i>	● -	17	33	48
CÔTES DU RHÔNE IGP 2022 <i>VAUCLUSE, CHÂTEAU DE MONTMIRAIL</i>	● -	9	17	25
CÔTES DU RHÔNE BIO AOC 2023 <i>DOMAINE BELLISSIME » ALAIN JAUME ET FILS</i>	● -	10	19	28
NOUVELLE ACQUITAINE				
MÉDOC AOC 2019 <i>CHÂTEAU FONTIS</i>	● 12	19	37	55
OCCITANIE				
PAYS D'OC IGP 2023 <i>INFINI VIOGNIER</i>	● -	9	17	25
LANGUEDOC MINERVOIS BIO AOP 2022 <i>MAS DU LOUP</i>	● -	10	19	28
LANGUEDOC AOP CORBIÈRES 2020 <i>CHATEAU GRAND MOULIN - VIEILLES VIGNES</i>	● 7	11	22	32



TCHIN

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:00
19:00 22:00
du lundi au
vendredi

APÉRITIFS

Martini Bianco/Rosso 6cl	6
Campari 6cl	6
Pastis 51 (3cl)	4.5
Ricard (3cl)	4.5
Lillet blanc 6cl	6
Liqueur St-Germain 6cl	6
Apérol 6cl	6
Porto Rouge Graham's	6
Fine Tawny 6cl	

COCKTAILS

Americano 12cl	11
Martini Rosso, Campari, Eau bulle	
Caïpirinha 9cl	11
Cachaça, Citron vert, Sucre	
Spritz 20cl	11
Apérol, Prosecco, Eau bulle	
Gin Fizz 20cl	11
Gin, jus de citron, sucre, Eau bulle	
Pina Colada 20cl	11
Rhum, jus d'ananas, Crème Coco	
Mojito 20cl	11
Rhum, Citron vert, Menthe, Sucre, Eau bulle	

CHAMPAGNES

Bouteille 75cl	
Tsarine Brut Premium	55
Laurent Perrier La Cuvée	83
Bouteille 37.5cl	
Laurent Perrier La Cuvée	45
Coupe Champagne 12cl	12
Kirs 12cl	
Kir Vin blanc *	6
Kir Royal Champagne *	12

*Liqueurs: cassis de bourgogne Cartron, mûre, framboise, Pêche de Vigne

BIÈRES

Bières bouteilles d'ici 33cl	
Bières bouteilles d'ailleurs 33cl	
Desperados Virgin 0,0	7
Desperados	8
Grimbergen Ambrée	7
Grimbergen Blonde	7
Corona	7
Heineken 00 0° 33cl	7
Lagunitas IPA 6°2 (35,5cl)	9
Mort Subite blanche	8
Pelforth Brune	7
Bières Pression 25cl 50cl	
Heineken	5 9
Cidre APPIE 33cl Le Brut	7

MOCKTAILS

Le fruité 25cl	8
Kusmi tea earl grey, sirop de framboise, jus de cranberry	
Le Gourmand 25cl	8
Jus de mangue, purée de coco, jus de citron	
Le Marin 25cl	8
Tao thé vert jasmin, sirop de citron, tonic	
Le Virgin Mojito 25cl	8
Eau gazeuse, Citron vert, Menthe, Sucre	
Le Virgin Pina Colada 25cl	8
Jus d'ananas, Crème Coco	

SPIRITUEUX 4CL

Rhum	
Havana Club 3 ans blanc	7
Diplomatico Reserva Exclusiva	11
Vodka	
Absolut	8
Tequila	
Olmecca Silver	9
Gin	
Gibson's	7
Generous gin Organic	10
Monkey 47°	11
Whiskies	
J&B Rare	7
Chivas Regal 12 ans	11
Jameson	8
Talisker Port Ruighe	16
Bourbon	
Jack Daniel's	9
Bulleit Rye 45°	10
SINGLE MAT	
Haig Club Clubman	8
Aberlour 10 ans Forest Reserve	10



TCHIN

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:00
19:00 22:00
du lundi au
vendredi

EAUX

Eaux microfiltrées

Eau plate 75cl 3
Eau gazeuse 75cl 3

Eaux minérales 50cl

Vittel 4.5
San Pellegrino 4.5

Eaux minérales 100cl

Vittel 5.5
San Pellegrino 5.5

Eaux minérales 33cl

Perrier 4.5

JUS DE FRUITS, SIROPS

Granini 25cl

Jus d'Orange, Pomme, Tomate 4.5

Granini Nectar 25cl

Abricot, Ananas, Pamplemousse, 4.5
Fraise

Sirop Monin 2cl

Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche, 3
Citron - eau filtrée ou limonade

SODAS

Sodas 33CL

Coca cola classic, zéro 4.5
Mona citron vert Bio 6
Mona pétillant pomme 6
Bio

Sodas 25CL

Fanta orange 4.5
Orangina 4.5
Sprite 4.5
Schweppes Agrumes / 4.5
Indian tonic
Fuze tea pêche 4.5
gourmande
Oasis tropical 4.5

KUSMI TEA

THÉS NOIRS

Early grey Bio 5
English breakfast Bio 5
Prince Vladimir Bio 5
4 fruits rouges Bio 5

THÉS VERTS

Chiné Bio 5
Aromatisé Détox Bio 5
A la menthe Nanah Bio 5

INFUSIONS

AquaRosa Bio 5
Be Cool Bio 5

CAFÉS

Espresso 2.7
Ristretto 2.7
Décaféiné 2.7
Noisette 2.7
Double espresso 4.5
Cappuccino 5
Café au lait 5
Chocolat chaud 5

DIGESTIFS 4CL

Get 27 (6cl) 8
Calvados Drouin 8
Armagnac
Château de Laubade 12
Hors d'Age
Cointreau 8
Cognac
Hennessy VS 11
Hennessy XO 22
Eau de Vie
Mirabelle Cartron 8
Poire Williams 8

ALLERGENES

G
L
U
T
E
N

 C
R
U
S
T
A
C
É
S

 O
E
U
F
S

 P
O
I
S
S
O
N
S

 A
R
A
C
H
I
D
E
S

 S
O
J
A

 L
A
I
T

 F
R
U
I
T
S
À
C
O
Q
U
E
S

 C
É
L
É
R
I

 M
O
U
T
A
R
D
E

 S
É
S
A
M
E

 S
U
L
F
I
T
E
S

 L
U
P
I
N

 M
O
L
L
U
S
Q
U
E
S

Planche Fromages	X				X		X		
Planche Mixte	X				X		X		
Planche Charcuterie	X				X				
Falafel maison	X				X		X		
Taboulé végétarien					X				
Carpaccio d'espadon	X		X			X X	X X		
Tagliatelles de légumes	X	X	X						
Melon et Jambon	X		X				X		
Linguine	X	X			X				
Cordon bleu	X	X			X X				
Pavé de saumon		X X					X X		
Saucisse Montbéliard			X		X X		X		
Pavé de truite		X	X X		X		X		
Burrata des Pouilles					X			X	
Salade façon César	X	X			X				
Pièce du boucher		X					X		
Burger de boeuf	X	X				X	X		
Raviole Poivronnade Bio	X	X				X	X		
Raviole Délices de Tomates	X	X							
Raviole Crème de Basilic	X	X			X				
Raviole Huile d'olive Truffe	X	X							
Raviole C. Parmesan	X	X			X				
Raviole Crème d'Ail doux	X	X			X				

ALLERGENES

G
L
U
T
E
N

 C
R
U
S
T
A
C
É
S

 O
E
U
F
S

 P
O
I
S
S
O
N
S

 A
R
A
C
H
I
D
E
S

 S
O
J
A

 L
A
I
T

 F
R
U
I
T
S
À
C
O
Q
U
E
S

 C
É
L
É
R
I

 M
O
U
T
A
R
D
E

 S
É
S
A
M
E

 S
U
L
F
I
T
E
S

 L
U
P
I
N

 M
O
L
L
U
S
Q
U
E
S

Crème de Sainte-Maure	X					X			
3 fromages	X					X		X	
Œufs à la neige			X			X	X		X
Profiteroles	X		X			X	X	X	
Tarte aux fruits	X		X			X	X		
Café/thé gourmand	X		X			X	X	X	X
Panacotta au miel	X					X	X		
Tartelette	X		X	X		X			

Sur demande : carafe ou verre d'eau potable gratuit.

Origine des viandes et poissons : affichage dans notre restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération

Crédit photo : A l'Épicerie - Stanislas Gros, Hervé Hôte

Photos non contractuelles

Prix exprimés nets en euros (€) TTC, service compris.

Supplément facturé, pour un repas pris en chambre, pendant les horaires de service (+5€, par commande)

Paiement par chèque refusé, merci pour votre compréhension