



# CARTE

TERROIR & FROMAGES

Horaires

12:00 14:00  
19:00 22:00

## ENTRÉES

- Falafel maison**  **8**  
A la crème de basilic
- Taboulé végétarien**  **8**  
Espuma de tapenade 
- Carpaccio d'espadon** **9**  
Délices de courgette  
aux amandes
- Tatin aux poireaux** **9**  
Crémée basilic,  
Tapenade
- Tartare de tomate**  **8.5**  
Espuma Mozzarella,  
tapenade verte

## 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**  **16**  
**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**

## PLATS DE SAISON

- Linguine**  **18**  
Aux légumes rôtis, crème  
d'ail truffe d'été
- Cordon bleu au Comté** **20**  
Purée crémée parmesan   
de citron, pesto de noix
- Pavé de saumon** **22.5**  
Légumes verts, tomates   
rôties, mayonnaise au  
citron de Menton **19.5**
- Cabillaud à l'Aïoli** **19.5**  
Doux Bio et ses légumes
- Rouelle d'agneau** **21**  
Farcie à la tapenade, jus  
d'ail et thym frais

 Veggie  Sans gluten

 Plat avec fromage

## FROMAGES

- Crème de Sainte-Maure** **8**  
Confit d'olives, pommes
- Nos 3 fromages** **10**  
Sélection du jour

## DESSERTS

- Œufs à la neige**  **8**  
Crème de citron
- Profiteroles** **8.5**  
Crème de chocolat & croustillant  
de Spéculoos, glace vanille
- Tarte aux fruits** **9**  
Confiture abricots calissons
- Tarte à la figue de Provence** **9**  
Fleur de pensée et doux vinaigre  
de figues
- Tiramisu** **8**  
Miel de fleurs de Provence IGP
- 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.
- MENUS FROMAGES**  
**DE NOTRE CLOCHE XXL**  
Raclettes, Plateaux,  
détail en page 2
- MENU KID (-12 ANS) 12.5€**  
**PLAT+ DESSERT+**  
**BOISSON.**



ÉTÉ 2024

# MENU

TOUT FROMAGES

Horaires

12:00 14:00  
19:00 22:00

## À PARTAGER

Planches  
apéritives 1-2 pers

Fromages	12   21
Charcuterie	12   21
Mixte	12   21

## RACLETTES

Du Jura	35.5
Morbier AOP	38
Au lait de brebis	49
Mont d'Or AOP*	36.5

Raclettes sur appareil  
traditionnel.

Garnitures à volonté : Rattes  
du Touquet, pickles &  
charcuteries.

Prix € TTC par personne

\*Indisponible de  
mi-mai à mi-septembre

## FONDUES

Nouveauté dès cet  
automne

## NOTRE CLOCHE À FROMAGES

### XXL

Partez à la découverte des  
terroirs français, italiens et  
suisses.



## PLATEAUX 9/11 pièces

### LE RABELAIS 26

7 familles de fromages  
du plus doux au plus  
corsé

### L'AUDACIEUX 28

Fromages aux saveurs  
coquines et inoubliables

### L'AMALTHÉE 28

Sélection du meilleur  
des chèvres et brebis  
selon saison

### Le MYSTIQUE 28

Fromages de garde de  
fermes, chalets,  
Abbayes

## PLATEAUX 15/17 pièces

### LE RABELAIS 38

7 familles de fromages  
du plus doux au plus  
corsé

### L'AUDACIEUX 40

Fromages aux saveurs  
coquines et inoubliables

### L'AMALTHÉE 40

Sélection du meilleur  
des chèvres et brebis  
selon saison

### Le MYSTIQUE 40

Fromages de garde de  
fermes, chalets,  
Abbayes

A L'ÉPICERIE

Facebook : @alepicerierestaurants  
Instagram @alepicerie\_restaurants  
Tél : +33 4 93 19 55 55

www.a-lepicerie.com

ÉTÉ 2024



# VINS

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:00  
19:00 22:00



15cl



25cl



50cl



75cl

PROVENCE	15cl	25cl	50cl	75cl
<b>CÔTES DE PROVENCE AOC 2022</b> <i>CHÂTEAU LA GORDONNE VÉRITÉ DU TERROIR</i>	● 7	11	22	32
<b>COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP 2023</b> <i>CHÂTEAU VIRANT</i>	● -	11	22	32
<b>CÔTES DE PROVENCE AOC 2023</b> <i>CHÂTEAU LA GORDONNE VÉRITÉ DU TERROIR</i>	● 7	11	24	34
<b>CÔTES DE PROVENCE AOC 2019</b> <i>M DE MINUTY</i>	● 9	15	30	43
<b>MÉDITERRANÉE IGP BIO 2023</b> <i>BAIN DE MIDI</i>	● 6,5	9	18	26
<b>CÔTES DE PROVENCE AOC 2023</b> <i>AUROSE AU BORD DE L'AUBE</i>	● -	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

	 15cl	 25cl	 50cl	 75cl
<b>LOIRE</b>				
<b>MÉNÉTOU SALON AOP 2022</b> <i>DOMAINE LECLERC TERRE DE LOIRE</i>	● -	13	27	36
<b>ST NICOLAS DE BOURGUEIL AOC 2020</b> <i>DOMAINE P LORIEUX « EXPRESSION »</i>	● -	13	25	36
<b>BOURGOGNE</b>				
<b>CHARDONNAY BIO AOP 2023</b> <i>DOMAINE ROYAL JARRAS, SABLES DE CAMARGUE</i>	● 6.5	10	19	28
<b>CHABLIS AOP 2022</b> <i>DOMAINE THIERRY MOTHE</i>	● 12	19	37	55
<b>BOURGOGNE AOC 2022</b> <i>MONTHÉLIE, DOMAINE GAVINET - LES SOUS-ROCHE</i>	● -	24	47	69
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>				
<b>PAYS D'OC IGP 2023</b> <i>INFINI VIOGNIER</i>	● -	9	17	25
<b>LANGUEDOC MINERVOIS BIO AOP 2022</b> <i>MAS DU LOUP</i>	● -	10	19	28
<b>LANGUEDOC AOP CORBIÈRES 2020</b> <i>CHATEAU GRAND MOULIN - VIEILLES VIGNES</i>	● 7	11	22	32
<b>RHÔNES ALPES</b>				
<b>CÔTES DU RHÔNE AOP 2022</b> <i>LUBÉRON, DOMAINE DE LA CAVALE</i>	● -	17	33	48
<b>CÔTES DU RHÔNE IGP 2022</b> <i>VAUCLUSE, CHÂTEAU DE MONTMIRAIL</i>	● -	9	17	25
<b>CÔTES DU RHÔNE BIO AOC 2023</b> <i>DOMAINE BELLISSIME » ALAIN JAUME ET FILS</i>	● -	10	19	28
<b>BORDEAUX</b>				
<b>CÔTES DE BORDEAUX AOC 2019</b> <i>CHÂTEAU SUAU</i>	● 8	12	24	34
<b>GRAVES AOC 2016</b> <i>CHÂTEAU ARRICAUD</i>	● 10	15	30	44
<b>MÉDOC AOC 2019</b> <i>CHÂTEAU FONTIS</i>	● 12	19	37	55



# TCHIN

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:00  
19:00 22:00

## APÉRITIFS

Martini Bianco/Rosso 6cl	6
Campari 6cl	6
Pastis 5l (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

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

## CHAMPAGNES

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

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

## BIÈRES

<b>Bières bouteilles d'ici 33cl Bio</b>	
Comté n°3 Ambrée	8
Comté n°1 Blonde	8
<b>Bières bouteilles d'ailleurs 33cl</b>	
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
<b>Bières Pression 25cl   50cl</b>	
Heineken	5 9
Affligem Blonde	5.5 10
<b>Cidre APPIE 33cl Le Brut</b>	7

## MOCKTAILS

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

## SPIRITUEUX 4CL

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



# TCHIN

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:00  
19:00 22:00

## 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, Fraise	4.5
--	-----

### Sirop Monin 2cl

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

## 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

Limoncello	6
------------	---

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
----------------	---



# PANIER

Horaires

24/24

CARTE DE NOS ÉTAGÈRES GOURMANDES

## CONDIMENTS

<b>Vinaigre</b>	
A la tomate et basilic 200ml	11.95
<b>Huile d'olive vierge extra macérée</b>	
Truffe noire 100 ml	20.90
A la truffe noire 200ml	34.90
A la truffe noire 500ml	59.90
Diamant provençal	

## SAUCES

Parmesan AOP au citron de Menton 200g	10.90
Sauce Tartare à l'aneth 170g	7.90
Tapenade noire ou verte Bio 100g	6.85
Riste d'aubergines grillées 100g	6.85
Poivronade Bio 100g	6.85
Délice de tomates séchées Bio 100g	6.85
Poichichade au piment Bio 100g	6.85
Délice d'Anchoïade Bio 100g	6.85
Sardinade 100g	7.95
Caviar aubergines à la truffe noire 100g	11.95
Aïoli doux Bio 190g	9.40
<b>Pack mini duo apéro des sportifs</b>	9.90
(Tapenade verte Bio 38g + tapenade noire Bio 38g)	
<b>Pack N7 Apero Bio</b>	20.50
(Poivronnade bio 100g, Délice de tomates séchées bio 100g, Artichonade bio)	
<b>Pack Apéritif à l'Elysée</b>	17.90
(Tapenade noire bio 100g, Délice de tomates séchées bio, pot 100g)	

## SUCRÉS

<b>Confiture - Marmelade - Miel</b>	
Crème de citron 225g	8.90
Confiture framboises citron Bio 250g	11.10
Confiture figues romarin Bio 250g	9.50
Marmelade citron de Menton 125g	6.90
Miel fleurs de Provence IGP 125g	6.50



## CADEAUX

Nous sommes là pour vous conseiller pour composer le cadeau gourmand parfait pour vos proches !



# 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		
Tartare de tomate	X								
Tartare de poireaux	X				X	X	X X		
Linguine	X	X			X				
Cordon bleu	X	X			X X				
Pavé de saumon		X X					X X		
Cabillaud en aïoli		X					X X		
Rouelle d'agneau	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
Tarte à la figue	X	X			X	X	X	X
Tiramisu	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