



# CARTE

TERROIR & FROMAGES

Horaires

12:00 14:30  
19:00 21:30

## ENTRÉES

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

**Taboulé végétarien**  **8**  
Espuma de tapenade 

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

**Royale de Foie Gras** **10**  
Granny Smith et  
Croustillant de Brick,  
Confit d'olives et  
Pommes

**Andouille de Vire** **9.5**  
A la crème de cèpe et  
estragon, galette de blé  
noir

## 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**

 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 & pesto de noix

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

**Gambas marinées** **20**  
Arrancini à la crème  
basilic

**Mignon de Porc enrobé** **20**  
**au lard**, crème de   
moutarde au miel de  
romarin

## 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

**Caffe del' Nono et orangette** **8.5**

**Meringue confiture framboise** **8**  
Mousse choco nougat

**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.**



# MENU

TOUT FROMAGES

Horaires

12:00 14:30  
19:00 21:30

## 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



# VINS

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:30  
19:00 21:30

## 5 FORMATS DE DÉGUSTATION

Nouveau ! 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.



15cl



25cl



37.5cl



50cl



75cl

CENTRE VAL DE LOIRE						
<b>MENETOU SALON</b> <i>DOMAINE MELLOT</i>	●	9	14	-	27	40
<b>QUINCY</b> <i>JACQUES ROUZÉ</i>	●	-	14	-	27	40
<b>COTEAUX DU LAYON</b> <i>DOMAINE DE TERRE BRUNE</i>	●	8	13	-	25	36
<b>CHINON</b> <i>BAUDRY DUTOUR</i>	●	7	12	20	23	33
<b>BROUILLY</b> <i>CHÂTEAU DE PIERREUX</i>	●	-	13	-	25	37
GRAND EST						
<b>PINOT GRIS</b> <i>JOSEPH HANSKELLER</i>	●	-	17	-	33	49
BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ						
<b>CHABLIS</b> <i>DOMAINE MOREAU ET FILS</i>	●	10	16	-	31	46
<b>MACON VILLAGE</b> <i>LES EMALIÈRES</i>	●	-	15	-	29	43
<b>HAUTES COTES DE NUITS</b> <i>DOMAINE PICARD</i>	●	10	16	-	31	45
<b>BROUILLY</b> <i>CHATEAU DE PIERREUX</i>	●	-	13	-	25	37



# VINS

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:30  
19:00 21:30

## 5 FORMATS DE DÉGUSTATION

Nouveau ! 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.



15cl



25cl



37.5cl



50cl



75cl

		15cl	25cl	37.5cl	50cl	75cl
<b>AUVERGNE RHÔNE ALPES</b>						
<b>COTES DU RHÔNE</b> ESPRIT BROTTE	●	6	10	-	20	29
<b>COTES DU RHÔNE</b> ESPRIT BROTTE	●	6	10	-	20	29
<b>NOUVELLE ACQUITAINE</b>						
<b>GRAVES</b> RÉSERVE MOUTON CADET	●	-	13	-	25	36
<b>BELIERE</b> BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD	●	6	9	-	17	25
<b>BELIERE</b> BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD	●	6	9	-	17	25
<b>LALANDE POMEROL</b> DOMAINE SERGANT	●	-	18	-	36	53
<b>MEDOC</b> RÉSERVE MOUTON CADET	●	-	17	-	33	48
<b>PINOT NOIR</b> LA CHEVALIERE DOMAINE LAROCHE	●	7	12	-	23	33
<b>PACA</b>						
<b>CÔTES DE PROVENCE</b> VALADAS	●	6	11	20	21	30
<b>IGP MEDITERRANEE BIO 2023</b> BAIN DE MIDI	●	6	9	-	18	26
<b>AOC CÔTES DE PROVENCE BIO 2023</b> AU BORD DE L'AUBE	●	-	16	-	31	46



# VINS

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:30  
19:00 21:30

## MERCURE SÉLECTION

Découvrez la sélection Mercure réalisée par Fabrice Sommier – Meilleur Ouvrier de France  
Sommellerie 2007, Master of Port 2010.



15cl



25cl



37.5cl



50cl



75cl

	15cl	25cl	37.5cl	50cl	75cl
<b>CENTRE VAL DE LOIRE</b>					
<b>POUILLY FUMÉ JOSEPH MELLOTT 2022 AOP</b> <i>DOMAINE DES MARINIERS</i>	● -	14	-	27	40
<b>SANCERRE LES BARONNES 2020 AOP</b> <i>FAMILLE HENRI BOURGEOIS</i>	● -	26	-	31	45
<b>BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ</b>					
<b>CHABLIS 1ER CRU 2022 AOP</b> <i>VAUCOUPINS CLIMATS DOMAINE LAROCHE</i>	● 10	17	-	33	49
<b>VIRÉ-CLESSÉ 2022 AOP</b> <i>MAISON CHAMPY</i>	● 8	13	-	26	38
<b>CHABLIS LES CHANOINES 2023 AOP</b> <i>DOMAINE LAROCHE</i>	● -	-	21	-	-
<b>BEAUNE VIEILLES VIGNES 2020 AOP</b> <i>MAISON CHAMPY</i>	● -	17	-	34	50
<b>PACA</b>					
<b>CHÂTEAUNEUF DU PAPE L'ÂME 2022 AOP</b> <i>MAISON OGIER</i>	● 10	16	-	31	45
<b>NOUVELLE ACQUITAINE</b>					
<b>MÉDOC CRU BOURGEOIS 2019 AOP</b> <i>CHÂTEAU PATACHE D'AUX</i>	● 9	14	21	27	40
<b>PESSAC-LÉOGNAN 2016 AOP</b> <i>CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION</i>	● -	26	-	51	75



# TCHIN

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:30  
19:00 21:30

## APÉRITIFS

Martini Bianco/Rosso 6cl	6
Campari 6cl	6
Pastis 5l (3cl)	4.5
Ricard (3cl)	4.5
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	83
Cuvée	96
Laurent Perrier	
Millésimé	
<b>Bouteille 37.5cl</b>	45
Laurent Perrier La	
Cuvée	
<b>Coupe Champagne 12cl</b>	12
<b>Kirs 12cl</b>	
Vin blanc *	6
Royal Champagne *	12

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

## BIÈRES

<b>Bières bouteilles d'ici 33cl</b>	
Blonde	6
Ambrée	6
Triple Calvados	8

<b>Bières bouteilles d'ailleurs 33cl</b>	
Desperados	8
Corona	7

<b>Bières Pression 25cl   50cl</b>	
Heineken	5 9
Affligem	5 9

<b>Cidre APPIE 33cl Le Brut</b>	7
---------------------------------	---

<b>Cidres d'Ici</b>	
Bio Ferme Sapinière	18
Brut 75cl	
Pommeau Normandie	
6cl	6

<b>Pression Bolée 25cl   50cl</b>	
	5 8

## MOCKTAILS

<b>Citronnade Maison 25cl</b>	4.5
<b>Florida 20cl</b>	8
Jus d'Orange, d'Ananas, Citron, Sirop Grenadine	
<b>Le Virgin Mojito 25cl</b>	8
Eau gazeuse, Citron vert, Menthe, Sucre	

## SPIRITUEUX 4CL

<b>Rhum</b>	
Havana Club 3 ans blanc	7
Diplomatico Reserva	11
Exclusiva	
<b>Vodka</b>	
Absolut	8
<b>Tequila</b>	
Olmecca Silver	9
<b>Gin</b>	
Gibson's	7
Generous Gin Organic	10
Monkey 47 Dry Gin	11
<b>Whiskies</b>	
J&B Rare	7
Chivas Regal 12 ans	11
Jameson Premium	8
<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 14:30  
19:00 21:30

## 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 / cherry	4.5
Mona citron vert Bio	6
Mona pétillant pomme Bio	6

### Sodas 25CL

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

## PALAIS DES THÉS

### BIO

Breakfast tea	5
Earl grey queen blend	5
Golden Darjeeling	5
Sencha yama	5
Thé détox Brésil	5
Thé détox Sud Africain	5
Thé vert menthe	5

Tilleul camomille oranger 5

Verveine Orange menthe 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
<b>Armagnac</b>	
Château de Laubade	12
Hors d'Age	
Cointreau	8
<b>Cognac</b>	
Hennessy VS	11
Hennessy XO	22
<b>Calvados Pierre Huet</b>	
Cordon d'Argent 20 ans	20
Traditions 15 ans	14
Hors d'Age	11
Vielle réserve	11
Huet Vieux	9
Huet Fine	9



# PANIER

Horaires

24/24

CARTE DE NOS ÉTAGÈRES GOURMANDES

## CONDIMENTS

<b>Vinaigre</b>	
Pulpe de figues 200 ml	11.95
Tomate Basilic 200ml	11.95
<b>Huile d'olive</b>	
A la truffe noire 200 ml	34.90
Au basilic bio 200 ml	11.95
Au citron bio 200 ml	11.95
A la truffe noire - Diamant provençal 500ml	59.90

## SAUCES

<b>Crème</b>	
Ail doux à la truffe d'été 100g	10.90
Parmesan AOP au citron de Menton 200g	10.90
Basilic 195g	11.95
Parmesan truffe d'été 100g	10.70
<b>Sauces/Apéritifs</b>	
Pickles d'Ail Shoyu 225g	9.75
Sauce Tartare à l'aneth 170g	7.90
Artichonade bio 100g	6.85
Confit olives pommes 130g	6.50
Délice de tomates séchées bio 100g	6.85
Courgettes amandes bio 100g	6.85
Poivronade bio 100g	6.85
Tapenade verte / noire bio 100g	6.85
Riste Aubergine Grillées 100 Gr	6.85
Confit d'oignon au caramel beurre salé 100 gr	5.75
Confit de Figue au Vinaigre Balsamique 100gr	6.40
<b>Pack mini duo apéro des sportifs</b>	<b>9.90</b>
Tapenade verte Bio 38g + tapenade noire Bio 38g	
<b>Pack duo apéro Coeur</b>	<b>9.90</b>
Poivronade bio, 38g Riste d'aubergines grillées bio 38g	
<b>Pack duo apéro bio</b>	<b>13.70</b>
Poivronade bio 100g, Délice de courgettes aux amandes bio 100g	
<b>Pack N7 Apero Bio</b>	<b>20.50</b>
Poivronnade bio 100g, Délice de tomates séchées bio 100g, Artichonade bio	
<b>Pack Apéritif à l'Elysée</b>	<b>17.90</b>
Tapenade noire bio 100g, Délice de tomates séchées bio, pot 100g	

## SUCRÉS

<b>Confiture - Marmelade - Miel</b>	
Caramel Fleur de sel 260g	9.50
Chocolat croustillant spéculoos 225g	10.90
Confiture clémentines Corse IGP Bio 240g	9.50
Confiture figue & romarin 250g	9.50
NEW Marmelade de citron de Menton IGP 125g	9.50
Confiture Framboise au citron de Menton 250g	11.10



# 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		
Royale de foie gras	X	X			X				
Andouille de Vire	X				X				
Linguine	X	X			X				
Cordon bleu	X	X			X X				
Pavé de saumon		X X					X X		
Gambas marinées	X		X		X		X		
Mignon de Porc					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
Caffe del' Nono et orangette	X		X			X	X		X
Meringue confiture framboise	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 Hote

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