



CARTE

TERROIR & FROMAGES

Horaires

12:00 14:00*

19:00 22:00

*hors samedi
et dimanche

ENTRÉES

Falafel maison ✓ 8

A la crème de basilic

Taboulé végétarien ✓ 8

Espuma de tapenade 

Carpaccio d'espadon 9

Délices de courgette
aux amandes

**Eventail de melon et
jambon sec** 8

Gaspacho ✓ 10

Pastèque & tomate

Féta, Tapenade d'Olive
noire

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 ●
de citron et pesto de noix

Pavé de saumon 22.5

Légumes verts, tomates 
rôties, mayonnaise au
citron de Menton

Thon mi-cuit, sauce 22

tartare, tagliatelles de 
crudités

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

Tiramisu 8

Caramel au sel de Camargue

Crème brûlée 9

Infusée au thé 13 dessert 

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

*hors samedi
et dimanche

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 (0)1 39 21 50 90

www.a-lepicerie.com



VINS

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:00*

19:00 22:00

*hors samedi
et dimanche

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						
AOP CHINON 2022 <i>DOMAINE SUAVION LES ROCHES CACHÉES</i>	●	8	13	-	25	36
CHARDONNAY 2023 <i>DOMAINE DU CLERAY</i>	●	7	12	-	23	33
AUVERGNE RHONE ALPES						
VICTOR BERARD SAINT JOSEPH	●	12	19	-	37	55
OCCITANIE						
ENTRE NOUS ICP <i>COTEAUX DU PONT DU GARS</i>	●	7	13		25	36
PACA						
IGP MEDITERRANEE BIO 2023 <i>BAIN DE MIDI</i>	●	6	9	-	18	26
AOC CÔTES DE PROVENCE BIO 2023 <i>AU BORD DE L'AUBE</i>	●	-	16	-	31	46
MÉDITERRANÉE 2023 IGP <i>DOMAINE DE TERREBONNE</i>	●	8	12	-	24	35



VINS

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:00*

19:00 22:00

*hors samedi
et dimanche

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



TCHIN

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:00*

19:00 22:00

*hors samedi
et dimanche

APÉRITIFS

Martini Bianco/Rosso 6cl	6
Campari 6cl	6
Pastis 51 (3cl)	4.5
Ricard (3cl)	4.5
Apérol 6cl	6
Porto Rouge Graham's	6
Fine Tawny 6cl	

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

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	83
Cuvée	96
Laurent Perrier Millésimé	
Bouteille 37.5cl	45
Laurent Perrier La Cuvée	
Coupe Champagne 12cl	12
Kirs 12cl	
Vin blanc *	6
Royal Champagne *	12

BIÈRES

Bières bouteilles d'ici 33cl	
La Lucienne	7
IPA n°1	7
French Pale Ale	7
Bière Noire	7
Bières bouteilles d'ailleurs 33cl	
Desperados	8
Corona	7
Bières Pression 25cl 50cl	
Heineken	5 9
Affligem	5 9
Cidre APPIE	
33cl Le Brut	7

MOCKTAILS

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

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 Dry Gin	11
Whiskies	
J&B Rare	7
Chivas Regal 12 ans	11
Jameson Premium	8
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

*hors samedi
et dimanche

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 3

Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche,

Citron - eau filtrée ou limonade

SODAS

Sodas 33CL

Coca cola classic/ zéro 4.5

/ cherry

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

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

Armagnac

Château de Laubade 12

Hors d'Age

Cointreau 8

Cognac

Hennessy VS 11

Hennessy XO 22



PANIER

Horaires

24/24

CARTE DE NOS ÉTAGÈRES GOURMANDES

CONDIMENTS

Vinaigre

A la tomate et basilic 200ml	11.95
Balsamique blanc bio 200 ml	13.90

Huile d'olive vierge extra macérée

Truffe noire 100 ml	20.90
Basilic bio 200 ml	11.95

Mayonnaise

Truffe d'été 100g	9.90
-------------------	------

SAUCES

Crème

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

Sauces/Apéritifs

Pickles d'Ail Shoyu 225g	9.75
Sauce Tartare à l'aneth 170g	7.90
Sauce Vierge "Dîner à l'Elysée" 190g	13.90
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

SUCRÉS

Confiture - Marmelade - Miel

Caramel Fleur de sel 260g	9.50
Chocolat croustillant spéculoos 225g	10.90
Marmelade d'orange bio 240g	9.50
Miel fleurs de Provence IGP 125g	6.50

Miels d'ici

Miel de printemps 125g	6
Miel de printemps 500g	17
Miel toute fleurs 500g	17
Bonbons au miel 60g	5

BOISSONS

D'ici

Bière Toussaint 33cl	5
Jus de pomme 1l Ferme de Viltain	7

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		
Melon et Jambon	X			X			X		
Gaspacho de pastèque	X				X		X		
Linguine	X	X			X				
Cordon bleu	X	X			X X				
Pavé de saumon		X X					X X		
Thon mi cuit			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 Caviar 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
Tiramisu	X	X			X	X		
Crème brûlée		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'Epicerie - 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)

Paielement par chèque refusé, merci pour votre compréhension