



CARTE

TERROIR & FROMAGES

Horaires

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

Tartare de bœuf Aubrac **9**
Au couteau, saveur truffe
d'été

Gaspacho 
Pastèque & Tomato **10**
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, crème parmesan
citron & pesto de noix

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

Filet de daurade **20**
Galette de pomme de
terre, riste d'aubergine

Magret de canard rôti **21**
Caramel d'épices,
légumes grillés et
artichonade bio

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

Oeufs 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

Nougat glacé  **8.5**
Miel de Provence et marmelade
d'orange bio

Caffe del' Nono **8.5**
Orangette croustillante

Café ou Thé gourmand **9**

NOS MENUS

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



VINS

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

19:00 22:00

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 |
|---|---|------|------|--------|------|------|
| OCCITANIE | | | | | | |
| IGP MALEPÈRE <i>CHARDONNAY DOMAINE GIRARD</i> | ● | 6 | 10 | - | 19 | 27 |
| IGP CÔTES DE GASCOGNE <i>JARDIN SECRET DOMAINE VILLA DRIA</i> | ● | 6 | 10 | - | 19 | 27 |
| AOP FAUGÈRES <i>INSOUMIS MAS ONESIME</i> | ● | 7 | 12 | - | 23 | 34 |
| AOC MALEPÈRE <i>DOMAINE GIRARD</i> | ● | 7 | 11 | - | 22 | 32 |
| AOC PIC SAINT LOUP <i>PAS DU LOUP, MAS GOURDOU</i> | ● | 8 | 13 | - | 25 | 37 |
| AOC MINERVOIS <i>CARIGNANISSIME, CLOS CENTEILLES</i> | ● | 9 | 14 | - | 27 | 40 |
| AOP CÔTES CATALANES <i>L'ENVIE, MAS CRÉMAT</i> | ● | 8 | 13 | - | 26 | 38 |
| PROVENCE | | | | | | |
| IGP VAR <i>L'ARNAUDE, LES VINS BREBAN</i> | ● | 6 | 9 | - | 18 | 26 |
| 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 |



VINS

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

19:00 22:00

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 | 15cl | 25cl | 37.5cl | 50cl | 75cl |
|--|------|------|--------|------|------|
| 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

19:00 22:00

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 | |

**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 | |
| Super Jumbo Blonde | 7 |
| Super Guppy Blanche | 7 |
| Super Puma Brune | 7 |
| First Flight Pale Ale | 7 |
| Bières bouteilles d'ailleurs 33cl | |
| Desperados | 8 |
| Corona | 7 |
| Bières Pression | 25cl 50cl |
| Heineken | 5 9 |
| Bière du Moment | 5 9 |
| Panaché/Monaco | 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

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 / 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 |
| Armagnac | |
| Château de Laubade | 12 |
| Hors d'Age | |
| Cointreau | 8 |
| Cognac | |
| Hennessy VS | 11 |
| Hennessy XO | 22 |

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 bœuf | X | X | | | | | X X | | |
| Gaspacho Pastèque | X | | | | X | | X | | |
| Linguine | X | X | | | X | | | | |
| Cordon bleu | X | X | | | X X | | | | |
| Pavé de saumon | | X X | | | | | X X | | |
| Filet de daurade | X | X X | | | | | | | |
| Magret de canard | 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 | X | | |
| Raviole Poivronnade Bio | X | 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 | | | |
| Nougat glacé | | 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'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)

Paiement par chèque refusé, merci pour votre compréhension