



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

Tataki de saumon **10**
Quinoa au pesto, ail
Shoyu

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

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

Thon snacké **22**
Aïoli doux, tempura

Médaille de volaille **20**
Farci à la tapenade noire,
crémé cèpes et estragon

 Veggie  Sans gluten

 Plat avec fromage

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**
Crème de citron

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

Tarte aux fruits **9**
Confiture abricots calissons

Meringue confiture framboise **8**
Mousse choco nougat

Brownie au chocolat noir **9**
Confiture d'abricot calisson

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

CENTRE VAL DE LOIRE						
VOUVRAY MOELLEUX 2017 DOMAINE MARGALLEAU	●	8	12	-	24	35
VOUVRAY SEC 2021 DOMAINE MARGALLEAU	●	6	10	-	19	27
CHINON AOP 2022 LES BLANCS CLOSEAUX	●	-	14	-	27	40
CHINON 2021 VIVE RIVE GAUCHE	●	6	10	-	20	29
ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2022 DOMAINE DE LE NOUE	●	6	10	23	19	28
CHINON AOP 2021 LE CLASSIQUE	●	-	10	-	20	29
CHINON BIO 2021 CHÂTEAU DE LA BONNELIÈRE DOMAINE PLOUZEAU	●	7	12	-	23	34
CHINON BIO 2021 LES GALETS DOMAINE PLOUZEAU	●	-	-	20	-	-
AOP CHINON 2017 PIERRE ET BERTRAND COULY LE V	●	-	13	-	25	36
PROVENCE						
CHINON 2022 PIERRE ET BERTRAND COULY	●	6	9	-	18	26
IGP MEDITERRANEE BIO 2023 BAIN DE MIDI	●	6	9	-	18	26
AOC CÔTES DE PROVENCE BIO 2023 AU BORD DE L'AUBE	●	-	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					
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 Cuvée	83
Laurent Perrier Millésimé	96
Bouteille 37.5cl	
Laurent Perrier La Cuvée	45
Coupe Champagne 12cl	12
Kirs 12cl	
Vin blanc *	6
Royal Champagne *	12

BIÈRES

Bières bouteilles d'ici 33cl	
Loirette Ambrée Bio	8
Loirette Blonde Bio	8
La Salamandre	8
Bière du Chameau	8
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

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



PANIER

Horaires

24/24

CARTE DE NOS ÉTAGÈRES GOURMANDES

CONDIMENTS

Vinaigre	
Pulpe de framboise 200ml	11.95
Balsamique blanc	13.90
et écorces d'orange bio 200 ml	

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

Morille Côtes de Provence 100g	10.50
Pickles d'Ail Shoyu 225g	9.75
Sauce Tartare à l'aneth 170g	7.90
Sauce vierge 190g "Dîner à l'Élysée"	13.90
Artichonade bio 100g	6.85
Confit olives pommes 130g	6.50
Crème d'artichaut à la truffe 100g	11.95
Courgettes amandes bio 100g	6.85
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
Sardinade 100gr	7.95
Pesto de noix 195g	11.50

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

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	
Tataki de saumon	X		X		X	X	X		X	X	
Gaspacho Pastèque	X			X							
Linguine	X	X				X					
Cordon bleu	X	X				X	X				
Pavé de saumon		X	X						X	X	
Thon snacké	X	X	X			X			X	X	
Médaille de volaille	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

GLUTEN
CRUSTACÉS
OEUF
POISSONS
ARACHIDES
SOJA
LAIT
FRUITS À COQUES
CÉLÉRI
MOUTARDE
SÉSAME
SULFITES
LUPIN
MOLLUSQUES

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					
Meringue	X	X			X	X												
Brownie	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