



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

Gaspacho de pastèque **9**
A la feta 

Houmous d'artichonade **9**


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, crème parmesan 
citron & pesto de noix

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

Arancini de coquillettes **19**
au chorizo, Pesto de noix
& tomates séchées

Tartare de gambas **21**
Espuma crème de 
parmesan au citron de
Menton 

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

Brioche tropézienne maison **9**

Caramel beurre salé, chocolat
spéculoos

Crème brûlée  **9**

Infusée au thé 13 dessert

Café ou Thé gourmand **9**

NOS MENUS

**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 14:00
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*



VINS

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:00
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		15cl	25cl	37.5cl	50cl	75cl
AOP QUINCY <i>DOMAINE PHILIPPE PORTIER</i>	●	-	13	-	26	39
CHABLIS <i>THIERRY MOTHE</i>	●	-	17	-	33	49
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL <i>DOMAINE PASCAL LORIEUX</i>	●	-	12	-	23	34
BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ						
HAUTES CÔTES DE NUITS <i>DOMAINE TRUCHETET LA MONTAGNE</i>	●	-	34	-	67	99
HAUTES CÔTES DE NUITS	●	-	20	-	40	59
GRAND EST						
ALSACE MUSCAT 2023	●	8	12	-	23	34
ALSACE RIESLING E. RENTZ <i>DOMAINE EDMOND RENTZ</i>	●	-	12	-	23	34
PINOT GRIS MUHLWEG 2022 <i>DOMAINE ANSTOTZ ET FILS</i>	●	9	15	-	29	42
ALSACE PINOT NOIR 2023	●	8	13	-	26	39
AUVERGNE RHÔNE ALPES						
CÔTES DU RHÔNE <i>DOMAINE DU GRAND VENEUR</i>	●	7	11	-	22	32



VINS

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:00
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
NOUVELLE ACQUITAINE						
MÉDOC 2018 <i>CHÂTEAU FONTIS</i>	●	-	17	-	33	49
BARON DE BRANE 2018 MARGAUX	●	-	32	-	65	96
OCCITANIE						
IGP PAYS D'OC VIOGNIER	●	6	10	-	19	28
AOC ST ÉMILION GRAND CRU BIO <i>CHÂTEAU LESCURES</i>	●	-	20	-	39	59
PROVENCE						
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



TCHIN

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

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

APÉRITIFS

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

***Liqueurs: Pêche, Cassis,
Framboise, Mûre*

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	
EPC Blanc de Noir	58
Crémant 75cl	
Alsace Brut*	40
Ice Rosé Arthur Metz	49
Coupe 12cl	
Champagne	12
Crémant*	9
Kirs 12cl	
Kir Vin blanc **	8
Kir Royal Champagne **	12

BIÈRES

Bières bouteilles d'ici 33cl	
Eurélienne blonde	7
Eurélienne blanche	7
Bières bouteilles d'ailleurs 33cl	
Grimbergen blonde	6
Grimbergen ambrée	6
	25cl 50cl
Bières Pression	
Metero Pills	5 9
Wendelinus Abbaye	7 12
Supplément	
Picon, sirop, liqueur	0.5

MOCKTAILS

Fizzy Minty 20cl	8
Thé à la menthe, citron, miel, limonade	
Le Tatin 20cl	8
Jus de pomme, sirop caramel, citron, eau gazeuse	

SPIRITUEUX 4CL

Rhum	
Saint-James blanc	6
Havana Especial	8
Diplomatico Reserva Exclusiva	11
Vodka	
Absolut	8
Zubrowska	8
Tequila	
El Jimador Silver	10
Gin	
Gibson's	7
Beefeater	9
Whiskies	
J&B Rare	7
Tallsker	11
Supplément	
Soda	2
Jus de fruits	3



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 100cl

Evian	5.5
Badoit	5.5

JUS DE FRUITS, SIROPS

25cl

Pomme, Tomate	4.5
---------------	-----

Nectar 25cl

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

Sodas 25CL

Orangina	4.5
Sprite	4.5
Schweppes Agrumes /	4.5
Indian tonic	
Lipton Ice Tea	4.5

THÉS TISANES

BIO

Earl grey	5
Darjeeling	5
Vanille-Caramel	5
Thé vert menthe	5
Tilleul	5
Détox	5
Verveine menthe	5
Fruits Rouges	5
Camomille	5

CAFÉS

Expresso	2.7
Café allongé	3
Noisette	2.7
Double expresso	4.5
Cappuccino	5
Café au lait	5
Chocolat chaud	5

DIGESTIFS

Calvados (4cl)	8
Armagnac (4cl)	12
Grand Marnier (4cl)	9
Amaretto (6cl)	8
Manzana (6 cl)	7
Bailey's (6cl)	7
Eaux-de-vie (4cl)	10
Prune, Mirabelle, Framboise, Poire Williams	
Get 27/31 (6 cl)	8



PANIER

Horaires

24/24

CARTE DE NOS ÉTAGÈRES GOURMANDES

CONDIMENTS

Vinaigre

Pulpe de framboise 200ml 11.95

Huile d'olive vierge extra macérée

Au basilic bio 200 ml 11.95

Truffe noire 100 ml 20.90

A la truffe noire 200ml 34.90

A la truffe noire 500ml 59.90

Diamant provençal

SAUCES

Crème

Basilic 195g 11.95

Parmesan AOP au citron de Menton 200g 10.90

Parmesan truffe d'été 100g 10.70

Sauces/Aperitifs

Riste d'aubergines grillées 100g 6.85

Artichonade bio 100g 6.85

Poivronade bio 100g 6.85

Tapenade verte / noire bio 100g 6.85

Caviar aubergines à la truffe noire 100g 11.95

Sauce Tartare à l'aneth 170g 7.90

Confiture d'olives et pommes 130g 6.50

Confit de figues au vinaigre balsamique 100g 6.40

Confit d'oignons au caramel beurre salé 100g 5.75

Pack mini duo apéro des sportifs 9.90

Tapenade verte Bio 38g + tapenade noire Bio 38g

Pack duo apéro Coeur 9.90

Poivronade bio, 38g Riste d'aubergines grillées bio 38g

Pack duo apéro bio 13.70

Poivronade bio 100g, Délice de courgettes aux amandes bio 100g

Pack N7 Apero Bio 20.50

Poivronnade bio 100g, Délice de tomates séchées bio 100g,

Artichonade bio 17.90

Pack Apéritif à l'Elysée

Tapenade noire bio 100g, Délice de tomates séchées bio, pot 100g

SUCRÉS

Confiture - Marmelade - Miel

Chocolat croustillant spéculoos 225g 10.90

Crème de chocolat au nougat de Montélimar 225g 12.00

NEW Marmelade de citron de Menton IGP 125g 6.90

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'espardon	X		X			X	X	X	X	
Gaspacho de pastèque	X			X						
Houmous d'artichonade	X			X				X		
Linguine	X	X			X					
Cordon bleu	X	X			X	X				
Pavé de saumon		X	X				X	X		
Arancini coquillettes chorizo	X	X	X		X					
Tartare de gambas		X	X	X	X	X				
Burrata des Pouilles					X			X		
Salade	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
Crème brûlée 13 dessert		X			X			
Brioche tropézienne	X	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'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