



A L'ÉPICERIE

RESTAURANT EXPERIENCE

www.a-lepicerie.com

La cuisine terroir & fromages

Un voyage au cœur des saveurs françaises, sublimé par des produits d'exception issus de nos jardins, de nos cloches à fromages géantes dans certaines adresses et de producteurs partenaires au savoir-faire unique.

Nos entrées en matière.

Muffin — 8.00

Râpé de Venaco
Cœur de tapenade noire Bio



Arancini — 9.00

Coeur de Comté
Crème de parmesan à la truffe d'été
Endives, Oignons



Velouté d'asperges — 9.50

Oeuf & Délice d'anchoïade **ou**
Oeuf & Délice de courgettes aux amandes Bio



Croque-saumon — 9.50

Feuille de nori
Mayonnaise Citron de Menton, Citron vert,
Radis

Nos plats de saison.

Gnocchis à la romaine — 19.50

Délice de tomates séchées Bio
Parmesan, pousses d'épinard



Raviole de canard confit — 20.00

Jus lié à la sauce barbecue, carottes, petits
pois, pois gourmands

Suprême de pintade — 22.00

Galette de pommes de terre, champignon de Paris
Pesto de noix, crème de morilles Côtes de Provence

Cabillaud laqué — 23.00

Marinade Shoyu, Pak Choi, poichichade au piment Bio

Notre plat Rebelle.

Risotto de céleri rave — 19.50

Noisettes grillées, espuma
Chips de céleri



Nos plats réconfortants.

NOUVEAU !

Club sandwich croustillant — 19.50

Poulet, Œuf
Frites maison, mesclun
Sauce tartare à l'aneth

Salade César — 19.50

Poulet pané, Œuf, oignons rouges
Parmesan, délice d'anchoïade
Crème de parmesan au citron de Menton



Pièce du boucher 180g. — 21.00

Frites Maison
Sauce tartare **ou** sauce barbecue



Burger au Boeuf — 22.50

Steak haché 150g, oignons rouges
Tomme d'Abondance, Moutarde miel
romarin & **Frites maison**



Avec fromage



Veggie



Sans gluten

Prix nets en euros TTC, service compris, par personne. Paiement par chèque refusé.

Origine des viandes, poissons affichées dans notre restaurant. Supplément facturé, pour un repas pris en chambre, pendant les horaires de service (+5€, par commande). Seules les boissons non alcoolisées de notre carte Bar sont servies 24/24. Pour les allergènes et autres informations, merci de consulter la dernière page de notre carte.



Ravioles au fromage & 7 sauces gourmandes au choix.



Délice de tomates séchées Bio — 16.00

Tapenade Noire Bio — 16.00

Huile d'olive basilic Bio — 16.00

Crème de parmesan au citron de Menton — 17.50

Crème de morilles Côtes de Provence — 18.00

Huile d'olive à la Truffe noire — 19.00

Crème de parmesan à la truffe d'été — 19.00

Nos fromages.

Trilogie de fromages — 10.00

La sélection A l'Épicerie du moment



Nos desserts de saison.

Façon Bugne — 7.50

Crème de chocolat & croustillant de speculoos

Arlette feuilletée — 8.50

Poires confites au vinaigre & amandes

Parfait glacé — 8.50



Crème chocolat & café

Pavlova — 9.00



Fruits rouges et crème de citron

Café / Thé gourmand — 9.90

Expresso ou thé servi avec 3 mini douceurs



Avec fromage



Veggie



Sans gluten



Menu L'Express à table*

Du lundi au vendredi midi (hors jours fériés),
sur ardoise.

Plat du jour
18.00

Menu L'Express à table*

Du lundi au vendredi midi (hors jours fériés),
sur ardoise.

Plat + Entrée **ou** Dessert du jour
22.00

Menu Gourmets en herbe -12 ans.

1 plat + 1 dessert + 1 boisson à choisir — 12.50

BOISSONS

Sirop Monin 2cl

Grenadine, Menthe, Fraise

Granini 25cl

Orange, Pomme

Sodas 25cl

Orangina, Fuze Tea, Fanta

PLATS

Croque Monsieur 

Poulet & Emmental, Mesclun

Fish & Chips

Frites maison, sauce tartare

Ravioles au fromage  

Sauce aux tomates séchées

DESSERTS 

Marquise chocolat, nougat

Avec praliné feuilletine

Riz au lait à la crème caramel 

Et fleur de sel de Camargue

Mini crêpes à la confiture

Chocolat/Speculoos, Clémentine,
Framboise



Avec fromage



Veggie



Sans gluten

* Excepté sur St Germain-En-Laye, Tours Sud, Grenoble Alpotel, Toulouse Seilh



**Restaurant avec cloche à fromages****Nos fondues.**

Préparées par notre Maître Fromager / expert Maison, nos fondues sont légères, filantes et sans produit de liaison pour une texture parfaite et un goût authentique. Servies à volonté – prix par personne.

Fondue traditionnelle "A l'Épicerie" — 36.90

Un mélange de fromages affinés pour une fondue intemporelle

Fondue à l'Ail des Ours — 37.90

Un doux parfum sauvage pour une expérience unique

Supplément planche de charcuterie — 12.00

Ajoutez une sélection de charcuteries artisanales pour encore plus de gourmandise !

Nos Raclettes.

Sur appareil traditionnel, accompagnées de Rattes du Touquet, pickles et charcuteries. Garnitures servies à volonté, prix par personne.

Raclette du Jura au lait cru — 35.50

Affinée 120 jours minimum, brossée au vin d'Artois

Raclette Morbier au lait cru AOP — 38.00

Ce fromage se distingue par sa raie de charbon végétal, signe de son affinage traditionnel

Raclette Pastarou au lait de brebis — 49.00

Une alternative gourmande aux versions traditionnelles, avec des notes douces et légèrement acidulées.

Le Vacherin Mont d'Or AOP — 35.50**De mi-mai à mi-septembre**

Au lait cru, affiné, cuit au vin d'Arbois, rôti au four, Rattes du Touquet & charcuteries.

Nos plateaux du terroir.

L — 28.00€ XL — 40.00€

Partez à la découverte de nos régions françaises sous l'expertise de notre Maître Fromager ! Deux formats de dégustation sont proposés : L ou XL

Rabelais

Découvrez 7 familles de fromages du plus doux au plus corsé

L'Audacieux

Savourez des fromages aux saveurs coquines et inoubliables !

L'Amalthée

Dégustez le meilleur des chèvres et brebis, selon saison

Le Mystique

Des Fromages de garde de fermes, de chalets & d'abbayes

Nos fromages, sélectionnés avec soin par notre partenaire et ami culinaire, mûrissent sous nos cloches à fromage uniques au monde, révélant ainsi toute leur richesse aromatique. Une expérience à retrouver dans de nombreuses de nos adresses en France.



**Restaurant sans cloche à fromages*****Nos fondues.**

Préparées par notre expert Maison, nos fondues sont légères, filantes et sans produit de liaison pour une texture parfaite et un goût authentique. Servies à volonté – prix par personne.

Fondue traditionnelle "A l'Épicerie" — 36.90

Un mélange de fromages affinés pour une fondue intemporelle

Supplément planche de charcuterie — 12.00

Ajoutez une sélection de charcuteries artisanales pour encore plus de gourmandise !

Nos Raclettes.

Sur appareil traditionnel, accompagnées de Rattes du Touquet, pickles et charcuteries. Garnitures servies à volonté, prix par personne.

Raclette du Jura au lait cru — 35.50

Affinée 120 jours minimum, brossée au vin d'Artois

*Excepté à Tours Sud

Nos fromages sont soigneusement choisis par notre partenaire et ami gastronomique, membre du Collège Culinaire de France.

Vous pouvez savourer des Menus Fromage dans toutes nos adresses "A l'Épicerie" en France, et dans certaines d'entre elles, les fromages vieillissent sous leurs cloches à fromage XXL, uniques au monde.





Entrées

Muffin
Velouté d'asperges
Arancini
Croque Saumon

Plats

Gnocchis à la romaine
Raviole de canard confit
Suprême de pintade
Cabillaud laqué
Club sandwich croustillant
Salade César
Burger de bœuf
Pièce du boucher
Risotto de céleri-rave

Ravioles

Délice de tomates séchées
Tapenade noire Bio
Huile d'olive Basilic
Crème de parmesan
Crème de morilles
Huile d'olive truffe

Desserts

3 Fromages & Planches
Façon Bugne
Arlette feuilletée
Frozen Parfait
Pavlova
Café / Thé gourmand

Enfants

Croque Monsieur
Riz au lait
Mini-crêpes

Allergènes

Gluten, Fruits à coque, Lait, Œuf, Sulfites
Gluten, Œuf, Poisson, Lait, Sulfites, Céleri, Moutarde
Gluten, Lait, Œuf, Sulfites
Gluten, Poisson, lait, Œuf, Moutarde

Allergènes

Gluten, Lait, Œuf, Fruits à coque, Soja, Sésame, Céleri, Sulfites, Moutarde
Gluten, Moutarde, Œuf, Sulfites, Céleri, Lait
Gluten, Fruits à coque, Sulfites, Céleri, Lait, Moutarde, Œuf
Gluten, Poisson, Soja, Lait, Moutarde
Gluten, Œuf, Lait, Fruits à coque, Moutarde
Gluten, Oeuf, Lait, Moutarde, Poisson
Gluten, lait, moutarde
Moutarde
Fruit a coque, Céleri, Arachides, Lait

Allergènes

Gluten, Œuf, Lait
Gluten, Œuf, Moutarde, Lait
Gluten, Œuf, Lait
Gluten, Œuf, Lait
Gluten, Œuf, Lait
Gluten, Œuf, Lait

Allergènes

Gluten, Lait, fruits à coques, Sulfites
Gluten, Lait, Sulfites, Soja
Gluten, Lait, Œuf, Fruits à coque, Sulfites
Lait, Œuf
Lait, Œuf
Gluten, Lait, Œuf, Sulfites, Fruits à coque, Soja

Allergènes

Gluten, Lait, Œuf
Lait
Gluten, Soja, Œuf, Lait, Fruits à coque

Informations.

Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24/24. Certains produits sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de la saison. Les poids indiqués dans notre carte sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins de 10%. **AOP** : Appellation d'origine Contrôlée **IGP** : Indication Géographique Protégée. **Bio** : produit issu de l'agriculture biologique.