

2023

L'ÉPICERIE

N° O

FOODTIME by AIX&TERRA -



Le plaisir prend un tout autre sens, la nature s'invite à votre table. Découvrez les saveurs estivales de notre cuisine du terroir, avec pour chef ambassadeur, le chef étoilé Julien ALLANO.

MENU GOURMET

28€ par pers.

2 plats (uniquement le midi)

1 Entrée +
1 Grande Salade ou 1 Raviole ou 1 plat **OU**1 Grande Salade ou 1 Raviole ou 1 plat +
1 Fromage ou 1 Dessert

MENU GOURMAND

34€ par pers.

3 plats

1 Entrée +

1 Grande Salade ou 1 Raviole ou 1 plat +
1 Fromage ou 1 Dessert





Internet: www.a-lepicerie.com



@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants

MENU SAISON ÉTÉ

GRANDES SALADES

Salade César, Poulet pané, œuf 18

Crème de parmesan au citron (Menton)

Délice courgettes amandes Bio

Trofiette en salade

Parmesan

Salade Tomates anciennes.

Burrata, tapenade verte Bio

RAVIOLES



Garnies au Comté et servies avec la sauce de votre choix:

15.5 Pesto de noix Délice tomates séchées Bio 15.5 15.5 Poivronade Bio Crème de basilic 17 17 Crème parmesan citron (Menton) 18.5 Huile d'olives à la Truffe noire

Crème d'ail doux à la Truffe d'été 18.5

ENTRÉES

Tarte fine, légumes croquants

Sardinade

Gaspacho de courgettes 9.5

Emulsion de Poivronade, Tête de Moine

Tartare de tomates "Ananas" 10

Roquette, Pesto de Noix

Maquereaux de la Manche marinés

Balsamique écorces oranges

Tartare de Bœuf au couteau

Pickels d'ail Shoyu

PLATS

18.5 Burger Chèvre, Mesclun

Steak haché, Pancetta, Poivronade Bio

Brandade de la mer traditionnelle 19.5

Sauce vierge, artichonade Bio

Ribs de porc, Caramel aux épices

Légumes, Riste aubergines grillées Bio

Filet de bar grillé, risotto céleri 22

Crème basilic Bio, Chips de céleri Rumsteck à basse t°, légumes

Crème moutarde Bio Truffe d'été







23

FROMAGES

Tomme de brebis

Confit d'olives et pommes

Assiette de fromages



10

18

19.5







Vinaigre pulpe de framboise

Fruits d'été, sorbet citron vert

lle flottante 8

Crème caramel fleur de sel Camarque

Pomme tatin

Crème Caramel Fleur de Sel (Camargue)

Chocolat crème glacée

Crème chocolat croustillant spéculoos

Bio

Café/Thé gourmand

Et ses 3 mini délices sucrés









Création Chef Résident



Sans gluten



Veggie

Provenance locale



Internet: www.a-lepicerie.com



@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants

11

9

MENU SAISON ÉTÉ

CHAMPAGNES/VINS	12 cl	75 cl	APÉRITIFS	
Tsarine Brut Premium Laurent Perrier La Cuvée Laurent Perrier La Cuvée 37.5cl Laurent Perrier Brut Millésimé 2012	10	55 75 39 85	Martini Bianco, Rosso 6cl Porto Rouge Graham's Fine Tawny St Raphaël Quina Ambré 6cl Campari 6cl Pastis 51 2cl	6 6 6 6 4,5
Kir vin blanc* Kir Royal Champagne* *Liqueurs: cassis de bourgogne Cartron, mûre, framboise, Pêche de Vigne	6 12		Ricard 2cl Prosecco Andrea Berro Brut 12cl Cidre Bio Sassy l'Angélique 33cl Cidre D'ICI Ferme de la Sapinière Brut 75cl Pommeau Normandie 6cl Pression Bolée d'Armorique 25cl Pression Bolée d'Armorique 50cl	4,5 7 6 Bio 18 6 5

BIÈRES			COCKTAILS	
	25cl	50cl	Americano 12cl	9
PRESSION			Martini Rosso, Campari, Perrier	
Heineken	4.5	8	Caïpirinha 9cl	9
Bière du Moment	5	9	Cachaça, Citron vert, Sucre	
Panaché/Monaco	4.5	8	Spritz 20cl	10
BOUTEILLE			Apérol, Prosecco, Perrier	
Desperados 33cl	7		Gin Fizz 20cl	10
Corona	7		Gin, jus de citron, sucre, Perrier	
BIERES ARTISANALES - D'ICI!			Pina Colada 20cl	10
BRASSERIE LA COTENTINE			Rhum, jus d'ananas, Crème Coco	
Blonde 33cl	6		Mojito 20cl	10
Ambrée 33cl	6		Rhum, Citron vert, Menthe, Sucre,	
Triple Calvados 33cl	8		Eau gazeuse	
			Le Vrai Normand 10cl	12
			Calvados, Pommeau, Jus de	
			pomme, Sirop grenadine	

BRUNCH

Chaque Dimanche, à partir de 12h

Tarif +12 ans : 49€/pers, Tarif -12 ans : 20€/pers.





Internet: www.a-lepicerie.com



@alepicerierestaurants



(alepicerie_restaurants)

4cl	MOCKTAILS	
	Florida 20cl	8
8	Jus d'Orange, d'Ananas, Citron,	
11	Sirop Grenadine	
	Virgin Mojito 20cl	8
8	Eau gazeuse, Citron vert, Menthe,	
	Sucre	
10	Citronnade Maison 25cl	4.5
8		
10		
11	THE DE EDITIE	
	JUS DE FRUITS	٨
8	Granini 25cl	4.5
10	Jus d'Orange, Pomme, Tomate	
	Granini Nectar 25cl	4.5
9	Abricot, Ananas, Pamplemousse,	
10	Fraise	
	Sirop Monin 2cl	3
11	Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche,	
14	Citron - eau filtrée ou limonade	
	8 10 8 10 11 8 10 9 10	Florida 20cl Bus d'Orange, d'Ananas, Citron, Sirop Grenadine Virgin Mojito 20cl Eau gazeuse, Citron vert, Menthe, Sucre Citronnade Maison 25cl Bus d'Orange Maison 25cl Granini 25cl Jus d'Orange, Pomme, Tomate Granini Nectar 25cl Abricot, Ananas, Pamplemousse, Fraise Sirop Monin 2cl Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche,

DIGESTIFS	4cl	SODAS	
Calvados Drouin	9	33CL	
Armagnac Château de Laubade	10	Coca cola classic, 0 sucre, cherry	4.5
Cointreau	8	Mona citron vert Bio	6
Get 27	8	Mona pétillant pomme Bio	6
Cognac Hennessy VS	10	25CL	
Cognac Hennessy XO	20	Fanta orange	4.5
Calvados Père Huet - D'ICI		Orangina	4.5
Cordon d'Argent 20 ans	20	Sprite	4.5
Traditions 15 ans	14	Schweppes Agrumes	4.5
Hors d'Age	11	Schweppes Indian tonic	4.5
Vielle réserve	11	Fuze tea pêche gourmande	4.5
Huet Vieux	9		
Huet Fine	9		



A Internet : www.a-lepicerie.com





MENU SAISON ÉTÉ

CAFÉS	
Expresso	2.5
Ristretto	2.5
Décaféiné	2.5
Noisette	2.5
Double expresso	4.5
Cappuccino	5
Café au lait	4.5



CHOCOLATS

Chocolat chaud 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



PALAIS DES THÉS BIO

Tilleul camomille oranger 5
Verveine Orange menthe 5



EAUX MINÉRALES

50CLVittel4.5San Pellegrino4.5100CL5.5Vittel5.5San Pellegrino5.533clPerrier4





Internet: www.a-lepicerie.com



@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants

ÉTÉ **MENU SAISON**

	15 cl	37.5 cl	75 cl
SÉLÉCTION FABRICE SOMMIER MOF		0710 01	700.
Chablis 1er cru Domaine Laroche Essence des climats 2022 blanc	10		45
Menetou Salon Joseph Mellot La Bardine 2021/2022 blanc			39
Pernand-Vergelesses Maison Champy 2020/2021 blanc Bio			48
Pernand-Vergelesses 1er cru Les Vergelesses 2019/2020 Maison Champy roug	ge 13		60
Pessac Leognan Château Haut-Bergey 2015 rouge	11		50
Saint Amour Bio Comtesse de Vazeilles Château des Bachelards 2020 rouge)		48
Crozes Hermitage Domaine des Combats Cuvée Domaine 2020 rouge			42
Saint Emilion Grand Cru Tour de Capet 2019/2020 rouge			45
COUP DE COEUR ROSÉS A L'ÉPICERIE			
IGP Rosé Bain de midi Méditerranée 2021 Bio rosé	6		26
AOP Au bord de l'Aube Côtes de Provence 2021 Bio rosé	9		37
RÉGION VAL DE LOIRE Quincy Jacques Rouze blanc			40
Côteaux du Layon Terre de Loire blanc	7		36
Chinon Baudry Dutour rouge	,	20	33
Menetou Salon Joseph Mellot "Les Thureaux" blanc	9	20	40
RÉGION BOURGOGNE			
Brouilly Château de Pierreux rouge			37
Chablis Domaine Moreau et Fils blanc	9	25	46
Macon Village les Emalières blanc			43
Vire Clesse Jean Loron blanc	9		49
Hautes Côtes de Nuits Domaine Picard rouge	9		45
Pommard Domaine Bouchard rouge			88
RÉGION AUVERGNE RHÔNE ALPES			
Côtes du Rhône Esprit Brotte blanc/rouge	6		29
RÉGION BORDEAUX			
Graves Réserve Mouton Cadet blanc			36
Bélière Baron Rothschild blanc/rouge	6		25
Lalande Pomerol Domaine Sergant rouge			43
Médoc Réserve Mouton Cadet rouge			48
RÉGION PROVENCE			
Côtes de Provence Valadas rosé	6	20	30



Internet : www.a-lepicerie.com | f @alepicerierestaurants | © @alepicerie_restaurants





ÉTÉ **MENU SAISON**

Allergènes :

PLATS A	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
Tarte sardinade	Х			х			Х							
Ribs									х	x				
Brandade de la mer	х			x						x				
Salade de tomates	х						х	x						
Salade César	х		X				х							
Tartare de tomates	х						х	x						
Gaspacho de courgettes	х						x	x		x				
Burger Chèvre	х						X	X	х	x		х		
Trofiette	Х						x	x						
Tomme de Brebis							x							
Ile Flottante	Х		Х				х	X						
Café/Thé gourmand	Х		X			Х	х	х						
Fruits rouge pêche	Х		X											
Raviole Pesto de noix	Х		X				X	X						
Raviole Tomates	X		X											
Raviole Poivronade	x		x					х		х				
Raviole C. basilic	х		X				х							
Raviole C. Parmesan	х		х				Х							
Raviole Truffe	х		X											
Raviole Aïoli doux	x		x				х							



MENU SAISON ÉTÉ

Allergènes:

PLATS	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
Maquereaux marinés				X		X	Х	Х	X	х	х			
Tartare de Boeuf			Х		X	X		X		х	х			
Rumsteck						X	X	X		X	х			
Filet de bar	Х			X			X	X	X					
Pomme Tatin	X		X				X	X				х		
Chocolat crème glacée	Х		х				X	Х				Х		

PRIX DU MENU ETÉ

Les prix du menu sont exprimés nets en euros (\in) TTC, service compris, dans l'enceinte de notre restaurant.

Pour tous services en chambre, pendant les horaires d'ouverture du restaurant, un supplément vous sera facturé. Il est à noter que certains plats ne peuvent être servis en chambre (exemple : les sorbets).

INFORMATIONS DIVERSES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sur demande : carafe ou verre d'eau potable gratuit.

Origine des viandes et poissons : affichage disponible dans notre restaurant.

Notre entreprise est indépendante et fait partie d'un réseau de franchise.

Crédit photo : A l'Epicerie - Stanislas Gros, Hervé Lote, certaines photos sont illustratrices et non contractuelles.

Notre carte disponible 7J/7, de 10h à 12h et de 15h à 19h.





Internet: www.a-lepicerie.com



@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants



TABLE. BOUTIQUE. FERME URBAINE

Chantilly

4 rte d'Apremont 60500 Vineuil St Firmin Tel.+33 3 44 58 47 77 Facebook @alepiceriechantilly

St Germain en Laye

11 avenue des Loges 78100 St Germain en Laye Tel.+33 1 39 21 50 90 Facebook @alepiceriestgermainenlaye

TABLE. BOUTIQUE

Compiègne Sud

126 Rue Robert Schuman 60610 La Croix-Saint-Ouen Tel.+33 3 44 30 30 30 Facebook @alepiceriecompiegne

Saulx-les-Chartreux

Route de Monthléry 91160 Saulx Les Chartreux Tel.+33 1 64 48 38 38 Facebook @alepiceriesaulxleschartreux

TABLE. BOUTIQUE

Chartres

5 Ter Av. Marcel Proust 28000 Chartres Tel. +33 2 37 88 13 50 Facebook @alepiceriechartres

Tours Sud

Allée André Malraux 37300 Joué-lès-Tours France Tel.+33 2 47 53 16 16 Facebook @alepicerietourssud

Grenoble Meylan

34 Avenue de Verdun 38240 Meylan Tel. +33 4 76 90 63 09 Facebook @alepiceriemeylan

Grenoble Alpotel

12 Boulevard Marechal Joffre 38000 GRENOBLE Tel. +33 4 76 87 88 41 Facebook @alepiceriegrenoble

TABLE

Port en bessin

Chem. du Colombier 14520 Port-en-Bessin-Huppain Tel.+33 02 31 22 44 44 Facebook @alepicerieportenbessin

Rouen Champ de Mars

12 Bis Av. Aristide Briand, 76000 Rouen Tel.+33 2 35 52 42 32 Facebook @alepicerierouen

Toulouse Seilh

Route De Grenade Toulouse 31840 Seilh Tel. +33 5 62 13 14 15 Facebook @alepicerietoulouseseilh

Castel Maintenon

à venir

Villefranche en Beaujolais

à venir

TABLE-EPICERIE Aix&terra

Cannes Mandelieu

6 Allée des Cormorans 06150 Cannes Tel. + 33 4 93 90 43 00 Facebook @MercureCannesMandelieu

Perspective d'architecte de nos 2 adresses dès 2024 >>





Internet: www.a-lepicerie.com



