



2023

L'ÉPICERIE

N° 01

FOODTIME by AIX&TERRA



ACTUALITÉ ESTIVALE

Cuisine du terroir, chefs, artisans & fermes urbaines !

Passionnés, nos Chefs résidents sont ravis de collaborer cette saison estivale avec **Julien ALLANO**, **Chef Etoilé** et Chef Ambassadeur "A l'Épicerie" !

Nos équipes authentiques et engagées éprouvent une grande fierté à présenter et cuisiner les fruits et légumes de nos premiers **jardins potagers verticaux** Chantilly, St Germain en Laye ! Du jardin à l'assiette, une avancée technique incroyable, à partager !

100% de nos adresses trient leurs déchets organiques et s'investissent toujours plus aux côtés de **Phénix anti-gaspillage**.

A l'Épicerie Chartres nous a dévoilés ses espaces repensés et rénovés. De nouvelles adresses viendront, prochainement, nous rejoindre ! Mais en attendant profitez bien des saveurs saison estivale et soyez les bienvenus dans nos lieux de vie authentiques et conviviaux !

Légendes :  Sans gluten  Veggie  Provenance locale

Internet : www.a-lepicerie.com

@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants

CHAMPAGNES/VINS

Tsarine Brut Premium	10	55
Laurent Perrier La Cuvée		75
Laurent Perrier La Cuvée 37.5cl		39
Laurent Perrier Brut Millésimé 2012		85

Kir vin blanc*	6	
Kir Royal Champagne*	12	

*Liqueurs: cassis de bourgogne
Cartron, mûre, framboise, Pêche de Vigne

APÉRITIFS

Martini Bianco, Rosso 6cl	6
Porto Rouge Graham's Fine Tawny 6cl	6
St Raphaël Quina Ambré 6cl	6
Campari 6cl	6
Pastis 51 2cl	4,5
Ricard 2cl	4,5
Prosecco Andrea Berro Brut 12cl	7
Cidre Bio Sassy l'Angélique 33cl	6
Cidre D'ICI Ferme de la Sapinière Bio	
Brut 75cl	18
Pommeau Normandie 6cl	6
Pression Bolée d'Armorique 25cl	5
Pression Bolée d'Armorique 50cl	8

BIÈRES**PRESSION**

Heineken	4.5	8
Bière du Moment	5	9
Panaché/Monaco	4.5	8

BOUTEILLE

Desperados 33cl	7
Corona 33cl	7

BIÈRES ARTISANALES - D'ICI!**BRASSERIE LA COTENTINE**

Blonde 33cl	6
Ambrée 33cl	6
Triple Calvados 33cl	8

COCKTAILS

Americano 12cl	9
Martini Rosso, Campari, Perrier	
Caïpirinha 9cl	9
Cachaça, Citron vert, Sucre cassonade	
Spritz 20cl	10
Apérol, Prosecco, Perrier	
Gin Fizz 20cl	10
Gin, jus de citron, sucre, Perrier	
Pina Colada 20cl	
Rhum, jus d'ananas, Crème Coco	10
Mojito 20cl	
Rhum, Citron vert, Menthe, Sucre, Soda	10
Le Vrai Normand 10cl	12
Calvados, Pommeau, Jus de pomme, Sirop grenadine	

Internet : www.a-lepicerie.com

@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants

SPIRITUEUX

4cl

RHUM

Havana Club 3 ans	8
Diplomatico Reserva Exclusiva	11

VODKA

Absolut	8
---------	---

TEQUILA

Olmecca Silver	10
----------------	----

GIN

Gibson's	8
Generous gin Organic	10
Monkey 47 47°	11

WHISKIES

Whisky J&B Rare	8
Whisky Chivas Regal 12 ans	10

BOURBON

Jack Daniel's	9
Bulleit Rye 45°	10

SINGLE MAT

Haig Club Clubman	11
Aberlour 10 ans Forest Reserve	14

MOCKTAILS

Florida 20cl	8
Jus d'Orange, d'Ananas, Citron, Sirop Grenadine	
Virgin Mojito 20cl	8
Limonade, Citron vert, Menthe, Sucre	
Citronnade Maison 25cl	4.5

JUS DE FRUITS

Granini 25cl	4.5
Jus d'Orange, Pomme, tomate	
Granini Nectar 25cl	4.5
Abricot, Ananas, Pamplemousse, Fraise	
Sirop Monin 2cl	3
Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche, Citron - eau filtrée ou limonade	

DIGESTIFS

4cl

Calvados Drouin	9
Armagnac Château de Laubade	10
Cointreau	8
Get 27	8
Cognac Hennessy VS	10
Cognac Hennessy XO	20
Calvados Père Huet - D'ICI	
Cordon d'Argent 20 ans	20
Traditions 15 ans	14
Hors d'Age	11
Vielle réserve	11
Huet Vieux	9
Huet Fine	9

SODAS

33CL	
Coca cola classic, 0 sucre, cherry	4.5
Mona citron vert Bio	6
Mona pétillant pomme Bio	6
25CL	
Fanta orange	4.5
Orangina	4.5
Sprite	4.5
Schweppes Agrumes	4.5
Schweppes Indian tonic	4.5
Fuze tea pêche gourmande	4.5



OH! VENTE À EMPORTER

Partez à la découverte de nos terroirs de France avec, pour guide, notre Chef résident.
Prix par personne en euros.



SERVICE DISPONIBLE AU BAR, DE 10H À 12H ET DE 15H À 19H, 7 JOURS SUR 7

Wrap de poulet, Crème de parmesan au citron de menton 9.4

Sandwich du soleil, Tapenade noire BIO Tomate, œuf, haricots 13.5

Salade de chèvre, Miel à la truffe noire, Jambon Serrano, Œuf, radis 13.5

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

CAFÉS

Espresso	2,5
Ristretto	2,5
Décaféiné	2,5
Noisette	2,5
Double espresso	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 orange	5
Verveine Orange menthe	5

EAUX MICROFILTRÉES

Eau plate	3,5
Eau gazeuse	4,5



50 cl

**EAUX MINÉRALES****50CL**

Vittel	4,5
San Pellegrino	4,5

100CL

Vittel	5,5
San Pellegrino	5,5

33cl

Perrier	4
---------	---

Internet : www.a-lepicerie.com

@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants



SÉLECTION FABRICE SOMMIER MOF

	15 cl	37.5 cl	75 cl
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 rouge	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		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
Bélieère 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
--------------------------------	---	----	----



Allergènes :

	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
 Wrap au poulet	X	X		X	X	X	X	X				X	X	
Sandwich du soleil	X		X	X	X	X	X	X				X	X	
Salade chèvre	X		X				X	X				X		

PRIX DE LA CARTE BAR ETÉ

Les prix du menu sont exprimés nets en euros (€) TTC, service compris, dans l'enceinte de notre bar (Fairway), ouvert de 10h à 01h, notre bar Club House ouvert de 10h à 22h30.

Pour tous services en chambre, pendant les horaires d'ouverture du bar, un supplément vous sera facturé.

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'Épicerie - Stanislas Gros, Hervé Lote, certaines photos sont illustratrices et non contractuelles.

NOTRE TABLE "A L'ÉPICERIE" PORT EN BESSIN



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 LaCroix-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 >>



BOUTIQUE ÉPICERIE

Craquez pour nos saveurs made in France, naturelles et 50% bio

APÉRITIFS

Artichonade bio 100g	6.85
Confit olives et pommes 130g	6.40
Délice d'anchoïade 100g	7.70
Délice tomates séchées bio 100g	6.85
Délice courgettes amandes bio 100g	6.55
Poivronade bio 100g	6.85
Tapenade noire ou verte bio 100g	6.85
Sardinade 100gr	7.70
Pesto de noix 195g	11.50

DÉLICIES SUCRÉS

Crème caramel Fleur de sel (Camargue) 260g	9
Marmelade d'orange bio 240g	8.95
Confiture Melon au Pastaga bio 250g	10.50
Miel de fleurs de Provence IGP 125g	6.50
BOUGIES	
Duo agrumes, Figues et Romarin	14.90 à
...	24

ASSAISONNEMENTS

Vinaigre à la pulpe de figue 200 ml	11.30
Vinaigre à la pulpe de framboise 200 ml	11.30
Huile d'olive au basilic bio 200 ml	11.30
Huile d'olive et truffe noire 100 ml	20.90
Caviar d'aubergine à la truffe noire 100g	11.95
Crème d'ail doux à la truffe d'été 100g	10.90
Crème de parmesan au citron (Menton) 200g	10.40
Crème de basilic 195g	10.50
Caramel aux épices 250g	14.80
Crème de parmesan à la truffe d'été 100g	10.50
Mayonnaise à la truffe d'été 100g	9.90
Pickles d'Ail Shoyu 225g	7.50

Offrez l'artisanat en pots individuels ou en coffrets cadeaux !



Internet : www.a-lepicerie.com



@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants

SERVICE DISPONIBLE AU BAR, DE 12H00 À 22H, 7 JOURS SUR 7

OH! DÉLICÉS À PARTAGER

Partez à la découverte de nos terroirs de France avec, pour guide, notre artisan partenaire la Maison Tourrette.



Prix par personne en euros.

1	2
pers	pers

Planche Fromages

17€

Planche Charcuterie

17€

Planche Mixte

18€ 29€

Partez à la découverte de nos terroirs de France avec, pour guide, notre artisan partenaire la manufacture Aix&terra.
Prix par personne en euros.



12	24
toats	toast

Toasts croustillants accompagnés de 3 tartinables aix&terra

8€

Toasts croustillants accompagnés de 6 tartinables aix&terra

13€



Route D'Apremont
Vineuil Saint Firmin 60500

+33 3 44 58 47 77

@alepiceriechantilly

SERVIS AU BAR PISCINE, DE 12H00 À 22H, 7 JOURS SUR 7.

OH! GLACES ET SORBETS

Partez à la découverte de nos **savoir-faire français** avec, pour guide, notre artisan partenaire glacier respectueux de la tradition des Maîtres Glaciers. Prix par personne en euros.



1 boule	3.5
2 boules	6
3 boules	7.5
Supplément Chantilly maison	1

Glace Vanille Bourbon 

Glace Chocolat 

Glace Pistache de Sicile 

Sorbet Noix de Coco 

Sorbet Fraise avec Morceaux 

Sorbet Citron 

Sorbet Cassis 

Sorbet Plain Fruit Abricot 

Sorbet Fruits de la Passion 

Sorbet Pêche blanche 



**Route D'Aprémont
Vineuil Saint Firmin 60500**

+33 3 44 58 47 77

@alepiceriechantilly

SERVICE DISPONIBLE AU BAR, DE 10H À 12H ET DE 15H À 19H, 7 JOURS SUR 7

OH! VENTE À EMPORTER

Partez à la découverte de nos **terroirs de France** avec, pour guide, notre Chef résident. Prix par personne en euros.



Gaspacho de tomate et espuma d'huile d'olive basilic, tapenade noire **BIO** 6.9

Wrap de poulet, Crème de parmesan au citron de menton 7.9

Wrap Mimosa, Délices de thon, Œuf, mesclun 7.9

Sandwich du soleil, Tapenade noire **BIO** Tomate, œuf, haricots 12

Sandwich Fromage, Poivronade **BIO**, Carotte, oignons, mesclun 8.9

Club sandwich Poulet 14

Salade de chèvre, Miel à la truffe noire, Jambon Serrano, Œuf, radis 12

Salade César, Crème de parmesan au citron de Menton, Poulet, œuf **BIO** mollet 14

Salade Végétarienne, Artichonade **BIO**, Betterave, carotte, haricots verts, concombre 12

Salade de fruits de Saison, Marmelade d'orange **BIO** 5.9

Crème de chocolat au nougat de Montélimar 5.9

Financier 5



Internet : www.a-lepicerie.com



@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants