



2023

L'ÉPICERIE

N° **02**

Julien Allano
 Chef ambassadeur
 étoilé de l'enseigne

"Les deux secrets d'un succès : la Qualité et la Créativité." Une citation de Paul Bocuse qui exprime si bien ce vers quoi tendent les tables A l'Épicerie : de bons produits cuisinés par de vrais chefs !



MENU GOURMET

28€ par pers.

2 plats

1 Entrée +
 1 Classique ou 1 Raviole ou 1 plat **OU**
 1 Classique ou 1 Raviole ou 1 plat +
 1 Fromage ou 1 Dessert

MENU GOURMAND

34€ par pers.

3 plats

1 Entrée +
 1 Classique ou 1 Raviole ou 1 plat +
 1 Fromage ou 1 Dessert



12€50 Menu enfant (-12 ans)

1 Plat
 + 1 Boisson
 + 1 Dessert



LES CLASSIQUES

- Salade César, Poulet pané, œuf Bio** 17
Crème de parmesan au citron (Menton)
- Pièce du boucher, Frites maison** 18
Sauce façon cocktail / cèpes & estragon
- Fish and chips, Frites maison** 19
Aïoli doux Bio
- Burger raclette affinée 120 jours** 19.5
Frites maison, confit d'oignons

LES RAVIOLES

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

- Pesto de noix 16
- Délice tomates séchées Bio 16
- Crème de cèpe à l'estragon Bio 17.5
- Crème morilles Côtes de Provence 17.5
- Huile d'olive à la Truffe noire 19
- Crème parmesan citron (Menton) 19

ENTRÉES CRÉATIVES

- Cromesquis de Morbier** 8.5 
Salade d'endives, Pesto de noix
- Velouté de patate douce** 8.5 
Crème de cèpes à l'estragon Bio
- Brioche salée au jambon cru** 9.5
Crème d'artichaut à la truffe
- Mousseline de Pétoncles, sésame** 11.5  
Pickles Balsamique blanc à l'orange Bio
- Œuf mollet vigneron** 9 
Crème de cèpe à l'estragon Bio

PLATS CRÉATIFS

- Vol au vent végétarien** 18 
Crème d'ail doux à la truffe d'été
- Chou farci à la chair à saucisse** 18 
Purée maison, crème Morilles Côtes de Provence
- Pavé de saumon,** 22  
Panisse et purée de céleri
- Emincé de volaille Label Rouge** 23  
Marinade Pickles d'ail Shoyu
- Cabillaud et gambas gratinés** 22
Aïoli doux Bio, Crozets à la crème basilic

FROMAGES

- Crème Roquefort, pastilla au miel** 8.5 
Confit de figues au vinaigre balsamique
- Assiette de 3 fromages normands** 10  
Camembert, Livarot, Pont-L'Evêque

DESSERTS CRÉATIFS

- Chou gourmand, Crème de citron** 8 
Fève de Tonka
- Le givré parfait glacé** 7 
Marmelade d'orange Bio
- Moelleux chocolat** 8.5 
Confiture olive et pomme, sorbet pomme
- Ananas rôti épices et miel de fleur** 10.5  
Glace rhum raisin
- Café/Thé gourmand** 9
Et ses 3 mini délices sucrés



Création Chef Résident



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 - brut FOURNIER 75cl	13

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 APEX**

I.P.A 33cl	6.5	
AMBER 33cl	6.5	

COCKTAILS

Americano 12cl	9
Martini Rosso, Campari, Perrier	
Caïpirinha 9cl	9
Cachaça, Citron vert, Sucre	
Spritz 20cl	10
Apérol, Prosecco, Perrier	
Gin Fizz 20cl	10
Gin, jus de citron, sucre, Perrier	
Pina Colada 20cl	10
Rhum, jus d'ananas, Crème Coco	
Mojito 20cl	10
Rhum, Citron vert, Menthe, Sucre, Soda	



SPIRITUEUX

4cl

RHUM

Havana Club 3 ans	8
Diplomatico Reserva Exclusiva	11

VODKA

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

TEQUILA

Olmeca 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

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



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 MICROFILTRÉES 75 cl

Eau plate	3.5
Eau gazeuse	4.5



COMING SOON

EAUX MINÉRALES

50CL	
Vittel	4.5
San Pellegrino	4.5
100CL	
Vittel	5.5
San Pellegrino	5.5
33cl	
Perrier	4





15 cl

37.5 cl

75 cl

SÉLECTION FABRICE SOMMIER MOF

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		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

RÉGION PROVENCE

Domaine des Bastides 2022 rosé		28
--------------------------------	--	----

RÉGION BOURGOGNE

Aligoté 2022 blanc	7.5	34
--------------------	-----	----

RÉGION LANGUEDOC ROUSSILLON

Chardonnay Terret de la Chevalière 2021 blanc	6	25
---	---	----

RÉGION BORDEAUX

Médoc Cru Bourgeois Château Patache d'Aux 2016 rouge	6.5	33
--	-----	----

RÉGION ALSACE

Alsace Pinot Noir Kientz 2018	7.8	37
-------------------------------	-----	----



Allergènes :

PLATS 	Allergènes :													
	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
Salade César	X		X				X							
Pièce du boucher							X			X				
Fish and chips	X		X	X						X		X		
Burger Raclette	X						X	X	X			X		
Cromesquis de morbier	X		x				X	X		x		x		
Brioche perdue	X		x				X							
Velouté de patate douce	X						X							
Vol au vent végétarien	X		X				X		X					
Chou farci							X					X		
Cabillaud et gambas	X	X	X	X			X							
Crème de Roquefort	X		X				X							
Chou gourmand	X		X				X	X						
Le givré, parfait glacé	X		X			X	X	X						
Café/Thé gourmand	X		X			X	X	X						
Raviole Pesto de noix	X		X				X	X						
Raviole Délices de Tomates	X		X											
Raviole Crème de cèpe	X		X				X							
Raviole Huile d'olive Truffe	X		X											
Raviole C. Parmesan	X		X				X							
Raviole Crème morilles	X		X				X							



Allergènes :

PLATS



	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
Mousseline de Pétoncles			X	X			X							X
Œuf mollet vigneron	X		X				X					X		
Pavé de saumon				X			X		X					
Emincé de volaille						X								
Moelleux chocolat	X		X				X	X				X		
Ananas rôti							X	X				X		

PRIX DU MENU AUTOMNE HIVER

Les prix du menu sont exprimés nets en euros (€) 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'Epicierie - Stanislas Gros, Hervé Lote, certaines photos sont illustratrices et non contractuelles.



**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**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 @alepicerietoursud

Meylan

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

Grenoble

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

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**Port-en-Bessin (fermé de nov. à mars*)**

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

Rouen *

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

Toulouse Seilh (boutique dès 2024)

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

Maintenon

Ouverture au printemps 2023

Villefranche-sur-Saône

384 Bd Louis Blanc 69400 Villefranche-sur-Saône
Tel. +33 4 69 00 16 15
Facebook @alepicerietvillefranche



Nos premières fermes urbaines, printemps 2023

