MENU SAISON

AUTOMNE - HIVER

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'Epicerie : 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

Pressé de bœuf, carottes vinaigrette 11
De Ketchup de carotte

Carpaccio de bar, légumes pickles 11
Balsamique blanc aux écorces d'orange Bio

PLATS CRÉATIFS

Vol au vent végétarien 18
Crème d'ail doux à la truffe d'été

Chou farci écrasé de pommes de terre 18
Crème Morilles Côtes de Provence

Andouillette Braillons caramélisée 18
Mousseline de butternut à la moutarde

Cannelloni saumon champignons 23
Crème de morille côte de Provence

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 10

DESSERTS CRÉATIFS

Chou gourmand, Crème de citron 8
Fève de Tonka

Le givré parfait glacé 7
Marmelade d'orange Bio

Crémeux au Thé des Marseillais 9
Brunoise de poire caramélisée

Gratin de Mangue 10
Confiture de clémentines

Café/Thé gourmand 9
Et ses 3 mini délices sucrés

Création Chef Résident *Sans gluten* *Veggie* *Provenance locale*

CHAMPAGNES/VINS

	12 cl	75 cl
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

BIÈRES

	25cl	50cl
PRESSION		
Heineken	4.5	8
Bière du moment	5	9
Panaché/Monaco	4.5	8
BOUTEILLE		
Desperados 33cl	7	
Corona 33cl	7	

BIERES ARTISANALES - D'ICI! à venir

COCKTAILS

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

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

JUS DE FRUITS

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

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

COMING SOON

Eau plate	3.5
Eau gazeuse	4.5

EAUX MINÉRALES

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

SÉLÉCTION 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			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

COMING SOON

	15 cl	46 cl	75 cl
RÉGION BOURGOGNE			
Savigny Lès Beaune Domaine Serrigny blanc			69
Mercurey Château Philippe Le Hardi blanc			65
Saint Aubin 1er Cru Domaine Pierre Bordal blanc			80
Chablis Domaine Passy Le Cloul blanc			55
Petit-Chablis Domaine Passy Le Cloul			39
Givry 1er Cru Domaine Goubard rouge			50
Savigny Lès Beaune Domaine Serrigny rouge			65
Crémant de Bourgogne	8	45	
RÉGION BEAUJOLAIS			
Chardonnay “Les Demoiselles” Domaine de Pegaz blanc			35
100% Chardonnay Les Belmonts blanc			30
Morgon Jacques Despagneux rouge	7	20	35
100% Gamay "Jean' Jean Loron	7	20	
Fleurie Domaine Aufranc rouge			39
Côtes de Brouilly “Les Garances” Baron de l’Ecluse			35
RÉGION RHÔNE			
Cairanne "La Vallée" Domaine Galuval blanc	9.5	30	49
Côte du Rhône "Le Coq Volant" Domaine Galuval blanc			29
Grinian Les Adhemar “Les Dames Blanches du Sud” D. Grangeneuve blanc			35
Rasteau "Les colinnes" Domaine Galuval rouge	10.5	32	49
Côte du Rhône " Le Coq Volant" Domaine Galuval blanc	7	20	
Côte du Rhône " Le Coq Volant" Domaine Galuval rouge			29
Le Liby Domaine Les Amoureuses blanc			39
Chardonnay Domaine Descombes	7	20	
Viognier Domaine Descombes	7	20	
RÉGION LANGUEDOC ROUSSILLON			
Faugères Mas Onesime rouge	8	25	39
RÉGION LOIRE			
Gamay Forever Cindy et Yohan rouge			
RÉGION PACA			
IGP Méditerranée Aurose	8	25	35
AOP Côtes de Provence Aurose			45
Procesco (Italie)	8	45	

Allergènes :

PLATS	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
Pressé de Bœuf	X						X					X		
Carpaccio de bar	X									X				
Cannelloni saumon	X	X	X	X			X							
Andouillette Braillons										X				
Gratin de mangues			X				X	X				X		
Crémeux au Thé			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'Epicerie - 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

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

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

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