



2023

L'ÉPICERIE

N° 02



BOUTIQUES, RESTAURANTS, FERMES URBAINES

avec Julien ALLANO chef étoilé
ambassadeur.

À l'heure du midi, offrez-vous un choix entre deux enchantements culinaires: le **BUFFET Gourmand** ou l'**EXPRESS** à table.

Au **crépuscule**, accordez-vous le temps de savourer les délices des **PETITS PLATS à partager**, qu'ils soient **ENTRÉES** ou **DESSERTS**. Pour le **PLAT CHAUD**, laissez-vous tenter par un des 3 choix du jour.

Et si votre cœur se languit d'une **raclette divine**, la Cloche à Fromages la plus grande du monde vous attend.

En ce jour heureux du **dimanche**, venez vous régaler d'un brunch merveilleux, servi de 11h30 à 15h.

Corner boutique épicerie

: ouvert 7/7 et 24H/24,
pour retrouver toutes nos saveurs. **Ferme urbaine** : à nouveau fruits et légumes, dès mars 2024 !

Vente à emporter : carte disponible au bar.

Prix nets en euros (€) TTC service compris / sur demande : carafe ou verre d'eau potable gratuit / liste des allergènes disponible, Photos illustratrices non contractuelles.



Internet : www.a-lepicerie.com



@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants



BUFFET GOURMAND 39€/PERS.

Servez-vous **au buffet, pour vos entrées et desserts.** Quant **au plat chaud**, l'équipe se fera un plaisir de **vous servir l'une des trois merveilles du jour.** Pour les gourmets avertis, **l'assiette "Cloche à fromages"** vous sera apportée moyennant un supplément de 12€. Installez-vous confortablement, et laissez-vous emporter par les délices qui vous attendent.



L'EXPRESS 30€/PERS.

Laissez-vous charmer par la rapidité de notre offre l'Express, à table. **Un des 3 mets chauds du jour** s'offre à vous, pour combler votre hâte. Pour que la magie de notre cadre persiste, laissez-vous séduire par les délices de notre **fromage ou café GOURMAND.** Le choix est vôtre, cher voyageur de la gastronomie.





SALADES



SOUPES

BAGUETTES
CROUSTILLANTES

SAVEURS IODÉES

**NOTRE BUFFET GOURMAND, DES METS VIREVOLTANT AU GRÉ DES JOURS
ET DES SAISONS, UNE SYMPHONIE DE SAVEURS SANS PAREIL.**

ENTRÉES

Salade d'endives,
vinaigrette à la
pulpe de framboise,
Bleu du Vercors,

Butternut rôti,
Confit d'olives et pommes,

Baguette gourmande
du jour,
Délice de tomates
séchées Bio,

Velouté de parmentier
et délice d'anchoïade...

PLAT CHAUD

Paleron de veau façon
pot au feu,
moutarde miel romarin Bio
et Huile d'olive à l'aïoli,

Soufflé de poisson
du marché,
légumes d'hiver
à la crème de basilic...

DESSERTS

Tarte alsacienne
aux pommes,

Fondant au chocolat
et Spéculoos,

Crème anglaise,

Chantilly aux fruits d'hiver...



MENU ENFANTS (-12 ANS) : 15€/KID

Petit plat chaud + Dessert douceur
Sirop à l'eau ou jus de fruits 25cl



LA RECETTE PRÉFÉRÉE DE JULIEN ALLANO À LA CARTE CETTE SAISON

Les carottes fanes, miel à la truffe noire



Pour : 4 pers. **Durée :** 60 min. **Niveau :** facile

Ingrédients

400g de carottes fanes
25g de Miel à la truffe noire
25g d'Huile d'olive à l'ail IGP Bio de la Drôme
Sel, poivre
70g de Ricotta
5g Huile d'olive au piment Bio
10g Ciboulette
5g Huile d'olive à la truffe noire

Préparation

Enlever la fane de carotte, laver les carottes puis les couper en deux dans le sens de la largeur en les biseautant.

Les disposer sur une plaque et ajouter le miel à la truffe, l'huile d'olive à l'ail, avec un peu d'eau. Mettre à cuire les carottes au four mixte à 180° pendant environ 25 min.

Pendant ce temps, ciseler la ciboulette puis la mélanger avec la ricotta dans un bol et y ajouter un peu d'huile d'olive piment. Vérifier l'assaisonnement sel.

Dresser l'assiette avec amour en déposant au fond la crème de ricotta, puis dessus les carottes rôties et touche finale un filet d'huile d'olive à la truffe Noire. **Bon appétit !**

BRUNCH *time*

Chaque dimanche, de 11h30 à 15h, venez vous régaler et partager un moment convivial avant de plonger dans la nouvelle semaine.

Une sélection de mets faits maison, des gourmandises triées sur le volet, des jus rafraîchissants, des boissons chaudes, des viennoiseries croustillantes et encore bien d'autres délices vous attendent. Pour les grands gourmands, le tarif adulte est de 49€ par personne, et pour les plus jeunes, jusqu'à 12 ans inclus, le tarif est de 24€ par personne.



Internet : www.a-lepicerie.com



@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants



2023

L'ÉPICERIE

N° 02



DU FAIT MAISON,
À PARTIR D'INGRÉDIENTS DE QUALITÉ,
DANS UN CADRE FESTIF ET AGRÉABLE.

BOUTIQUES, RESTAURANTS FERMES URBAINES

avec Julien ALLANO chef étoilé
ambassadeur.

À l'heure du midi, offrez-vous un choix entre deux enchantements culinaires: le **BUFFET Gourmand** ou l'**EXPRESS** à table.

Au **crépuscule**, accordez-vous le temps de savourer les délices des **PETITS PLATS à partager**, qu'ils soient **ENTRÉES** ou **DESSERTS**. Pour le **PLAT CHAUD**, laissez-vous tenter par un des 3 choix du jour.

Et si votre cœur se languit d'une **raclette divine**, la Cloche à Fromages la plus grande du monde vous attend.

En ce jour heureux du **dimanche**, venez vous régaler d'un brunch merveilleux, servi de 11h30 à 15h.

Corner **boutique épicerie**
: ouvert 7/7 et 24H/24,
pour retrouver toutes nos saveurs. **Ferme urbaine** : à nouveau fruits et légumes, dès mars 2024 !

Vente à emporter : carte disponible au bar.

Prix nets en euros (€) TTC service compris / sur demande : carafe ou verre d'eau potable gratuit / liste des allergènes disponible, Photos illustratrices non contractuelles.



Internet : www.a-lepicerie.com



@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants



MENU GOURMAND 39€/PERS.

À table, de petits délices à partager pour deux, des entrées envoûtantes aux desserts ensorcelants. Puis, l'équipe en salle vous offrira le choix entre l'un des trois plats chauds* du jour, à partager à votre guise ou à savourer en solitaire.



MENU ENFANTS (-12 ANS) : 15€/KID

Petit plat chaud + Dessert douceur
Sirop à l'eau ou jus de fruits 25cl



NOS PETITS PLATS À LA CARTE

prix en € par personne

Petites entrées à picorer	16
Plat chaud*	23
Petits desserts magiques à partager	9
Petits fromages affinés	15
2 verres de vin choisis avec soin	10

*Supplément 1/2 homard grillé petite sauce vierge et condiments : 10€



Internet : www.a-lepicerie.com



@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants



SALADES



SOUPES

BAGUETTES
CROUSTILLANTES

SAVEURS IODÉES

DÉCOUVREZ NOS PETITS TRÉSORS CULINAIRES À PARTAGER!

Notre menu change au fil des jours et des saisons, offrant une explosion de saveurs à déguster à deux. Venez vous régaler avec notre sélection de mets virevoltants!

PETITS PLATS À PARTAGER

Tataki de thon et poivronade Bio,
 Cabillaud façon Bellevue, crème de basilic,
 Foie gras végétal et son confit
 de figues au vinaigre balsamique,
 Copeaux de légumes et leur vinaigrette
 à la pulpe de framboise,
 Saumon façon Gravlax
 relevé d'un Ketchup de carottes,
 Tarte alsacienne aux pommes,
 Fondant au chocolat spéculoos,
 Incontournable Chantilly et ses fameux sablés...

PLAT CHAUD

Suprême de volaille, crème de cèpes à
 l'estragon,
 Légumes d'hiver rôtis, crème d'ail doux à la
 truffe d'été copeaux de tomme de Savoie,
 Filet de Bar, épeautre,
 Délice de tomates séchées,
 Crème de Parmesan au citron de Menton



MENU ENFANTS (-12 ANS) : 15€/KID

Petit plat chaud + Dessert douceur
 Sirop à l'eau ou jus de fruits 25cl



OFFREZ-VOUS DU DÉLICE AVEC NOS FROMAGES & RACLETTE

Partez à la découverte des terroirs français avec, pour guide, notre Maître Fromager et pour accompagnement notre sélection de pain.

Prix par personne en euros.

	9/11 pièces	15/17 pièces
Plateau «Le Rabelais l'Essentiel» 7 familles de fromages du plus doux au plus corsé	26	38
Plateau «Le Thélesmes l'Audace» Fromages aux saveurs coquines et inoubliables	28	40
Plateau «L'Amalthée le Mythe» Sélection du meilleur des chèvres et brebis selon saison	28	40
Plateau «Le Voyage de l'Alsace aux Pyrénées» Fromages de garde de fermes, chalets, Abbayes	28	40



Nos Raclettes, sur appareil traditionnel, avec Rattes du Touquet, garnitures servies à volonté.

Prix par pers. en euros (minimum 2 pers.)

Raclette du Jura Avec pickles et charcuterie	35.5
Raclette au Morbier AOP Avec pickles et charcuterie	38
Raclette au lait de brebis Avec pickles et charcuterie	49
Vacherin Mont d'or AOP Avec pickles et charcuterie	36.5



BRUNCH *time*



Chaque dimanche, de 11h30 à 15h, venez vous régaler et partager un moment convivial avant de plonger dans la nouvelle semaine.

Une sélection de mets faits maison, des gourmandises triées sur le volet, des jus rafraîchissants, des boissons chaudes, des viennoiseries croustillantes et encore bien d'autres délices vous attendent. Pour les grands gourmands, le tarif adulte est de 49€ par personne, et pour les plus jeunes, jusqu'à 12 ans inclus, le tarif est de 24€ par personne.

