



# TABLE

TERROIR & FROMAGES

Horaires du restaurant

12:00 14:30  
19:00 21:30

## ENTRÉES

- COURGETTE FARCIE**  **8.5**  
*Champignons de Paris, jambon Serrano, crème de basilic*
- OEUF MOLLET** **9.5**  
*Légumes verts, caviar d'aubergine à la truffe noire*
- **TARTE 3 FROMAGES**  **9.5**  
*Confit d'oignons*
- **RISOTTO DE RILLONS**  **10**  
*Gambas, crème de parmesan au citron de Menton*
- **PANNA COTTA AU CHÈVRE** **10**  
*Asperges vertes, délice de tomates séchées*



## TOUTES SAISONS

- **SALADE CÉSAR** **16.5**  
*Poulet pané, œuf, crème de parmesan au citron de Menton*
- PIÈCE DU BOUCHER**  **20**  
*Frites maison, sauce tartare ou moutarde miel Romarin*
- FISH & CHIPS** **18**  
*Frites maison, sauce tartare*
- **BURGER DE BOEUF** **19.5**  
*Frites maison, emmental, sauce tartare*
- **RAVIOLES GARNIES AU COMTÉ**  
**Sauce au choix** 
  - Pesto de noix* **16**
  - Tomates séchées bio* **16**
  - Crème morilles Côtes de Provence* **17.5**
  - Huile d'olive Truffe noire* **19**
  - Crème parmesan et citron* **19**
  - Caviar d'Aubergine Truffe Noire* **19**

## PLATS

- PAVÉ DE MERLU**  **19**  
*Légumes verts, sauce vierge "Dîner à l'Élysée"*
- SUPRÊME DE VOLAILLE** **22**  
*Pommes dauphines, sauce moutarde truffe d'été*
- **RISOTTO DE FREGOLA** **17.5**  
*Betteraves, parmesan, balsamique bio*
- PAVÉ DE MAIGRE**  **22**  
*Fenouil Grillé, asperges Vertes crème de poivronnade*
- FILET DE CANARD GRILLÉ**  **23**  
*A l'Artichonnade, miel, printanière de légumes*



## FROMAGES

- **NOS 3 FROMAGES** **10**  
*Sélection du jour*
- **COEUR DE NEUFCHÂTEL** **11**  
*Pommes & Pesto de noix*

 Veggie  Sans gluten

- Plat avec fromage

## MENUS

- LE MENU CRÉATIF DU CHEF** **28**  
*Plat créatif du jour signé du chef résident + café gourmand.*
- **LES MENUS CLOCHE À FROMAGES**  
*Raclettes, Mont d'Or, Plateaux à partir de 26€, retrouvez le détail en page suivante*
- LE MENU ENFANT -12 ANS** **12.5**  
*Plat + Boisson + Dessert*

## DESSERTS

- TARTE CRÈME CHOCOLAT** **7**  
*Nougat de Montélimar & sa glace*
- SEMIFREDDO FRUIT DE SAISON** **7**  
*Confiture de framboise au citron de Menton bio*
- CROUSTILLANT**  **8**  
*Fruits rouges, crème de citron*
- PAVÉ AU CHOCOLAT** **9**  
*Poire confite au caramel beurre salé*
- BRIOCHE MAISON RÔTIE** **9**  
*Crème caramel, glace et crème fouettée à la vanille, noix de pécan*
- CAFÉ GOURMAND** **9**  
*Et ses 3 mini délices sucrés*

A L'ÉPICERIE

Facebook : @alepicerierestaurants  
Instagram @alepicerie\_restaurants  
Tél : +33 02 31 22 44 44

www.a-lepicerie.com



# TABLE

TERROIR & FROMAGES

Horaires du restaurant

12:00 14:30  
19:00 21:30

## À PARTAGER

- **PLANCHE FROMAGES**  12 | 21
- **PLANCHE CHARCUTERIE** 12 | 21
- **PLANCHE MIXTE** 12 | 21



## RACLETTES



- **DU JURA** 35.5
- **MORBIER AOP** 38
- **AU LAIT DE BREBIS** 49
- **MONT D'OR AOP** 36.5

Raclettes sur appareil traditionnel. Garnitures à volonté : Rattes du Touquet, pickles & charcuteries.  
Prix € TTC par personne

## NOTRE CLOCHE À FROMAGES XXL

Partez à la découverte des terroirs français, italiens et suisses.



## PLATEAUX 9/11 15/17 pièces | pièces

- **LE RABELAIS** 26 | 38  
*7 familles de fromages du plus doux au plus corsé*
- **L'AUDACIEUX** 28 | 40  
*Fromages aux saveurs coquines et inoubliables*
- **L'AMALTHÉE** 28 | 40  
*Sélection du meilleur des chèvres et brebis selon saison*
- **LE MYSTIQUE** 28 | 40  
*Fromages de garde de fermes, chalets, Abbayes*



## FONDUES



- **EN NOUVEAUTÉ DÈS CET AUTOMNE**





# SHOP

TERROIR & FROMAGES

Horaires  
de la  
boutique

24/24

## CONDIMENTS

<b>Vinaigre</b>	
Balsamique blanc bio 200 ml	13.90
Pulpe de framboise 200ml	11.95
<b>Huile d'olive</b>	
Basilic bio 200 ml	11.95
Truffe noire 100 ml	20.90
<b>Crème</b>	
Ail doux à la truffe d'été 100g	10.90
Morille Côtes de Provence 100g	10.50
Parmesan AOP au citron de Menton 200g	10.40
Basilic 195g	11.95
Parmesan truffe d'été 100g	10.90
Mayonnaise truffe d'été 100g	9.90
Pickles d'Ail Shoyu 225g	9.75
Sauce Tartare à l'aneth 180g	7.90
Sauce vierge 190g "Dîner à l'Élysée"	13.90

## SAUCES APÉRITIVES

Artichonade bio 100g	6.85
Confit olives pommes 130g	6.50
Crème d'artichaut à la truffe 100g	11.95
Délice de tomates séchées bio 100g	6.85
Courgettes amandes bio 100g	6.85
Poivronade bio 100g	6.85
Tapenade noire ou verte bio 100g	6.85
Sardinade 100gr	7.95
Pesto de noix 195g	11.50

## SUCRÉS

<b>Crème</b>	
Caramel Fleur de sel 260g	9.50
Chocolat croustillant spéculoos 225g	10.90
<b>Marmelade d'orange bio 240g</b>	<b>9.50</b>
<b>Miel fleurs de Provence IGP 125g</b>	<b>6.50</b>



## CADEAUX



**Bougies** 14.90 à 24  
Duo agrumes, Figues et Romarin  
**Coffrets cadeau**  
A votre écoute pour vous aider à le composer

