




CARTE

TERROIR & FROMAGES

Horaires

12:00 14:00*
19:00 22:00
*hors samedi
fermé dimanche

ENTRÉES

Falafel maison  **8**
A la crème de basilic


Taboulé végétarien  **8**
Espuma de tapenade 

Carpaccio d'espadon **9**
Délices de courgette
aux amandes


Marinière de Moules Françaises Bio **9.5**
Crème de Parmesan et
Citron de Menton,
Croûtons


Gaspacho  **10**
Pastèque & Tomato
Féta, Tapenade d'Olive
noire

PLATS INTEMPORELS

Salade façon César  **17.5**
Poulet pané, Œuf, Crème de
parmesan au citron de Menton

Tomates anciennes, Burrata  **19**
des Pouilles et sa tapenade 

Burger au bœuf & frites maison **19.5**
Sauce barbecue 

Pièce du boucher & frites maison **21**
Sauce tartare ou barbecue 

Ravioles garnies au Comté  **16**
Sauce au choix

Poivronnade Bio **16**

Tomates séchées Bio **16**

Crème de Basilic **17.5**

Crème parmesan citron de Menton **17.5**


Huile d'olive Truffe noire **19**


Crème d'Ail doux à la truffe d'été **19**


 Veggie  Sans gluten

 Plat avec fromage

PLATS DE SAISON


Linguine  **18**
Aux légumes rôtis, crème
d'ail truffe d'été

Cordon bleu au Comté **20**
Purée crémée parmesan 
citron et pesto de noix

Pavé de saumon **22.5**
Légumes verts, tomates 
rôties, mayonnaise au
citron de Menton

Longe de Thon rôti en **22**

Tataki, légumes
Croquants et confit de
figues au balsamique

Brochette de Noix de Veau marinée **22** 
Ratatouille niçoise au
délice tomates Séchées

FROMAGES

Crème de Sainte-Maure **8**
Confit d'olives, pommes

Nos 3 fromages **10**
Sélection du jour

À PARTAGER

Planches

Fromages  **12 | 21**

Charcuterie **12 | 21**

Mixte  **12 | 21**

DESSERTS

Œufs à la neige  **8**
Crème de citron

Profiteroles **8.5**
Crème de chocolat & croustillant
de Spéculoos, glace vanille

Tarte aux fruits **9**
Confiture abricots calissons

Entremet Chocolat **9**
Confiture Framboises Citron de
Menton et Mousse chocolat

Clafoutis Abricot  **10**

Miel de Lavande IGP de
Provence, confiture de figues et
romarin, crème Mascarpone

Café ou Thé gourmand **9**

NOS MENUS

MENU L'EXPRESS 21€
PLAT DU JOUR +
CAFÉ GOURMAND

Sur ardoise, du lundi au
vendredi, midi, sauf jours fériés.

MENU ENFANTS
(-12 ANS) 12.5€
PLAT+ DESSERT+
BOISSON.



VINS

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:00*
19:00 22:00
*hors samedi
fermé dimanche

5 FORMATS DE DÉGUSTATION

Nouveau ! Désormais, explorez **notre gamme complète de vins** à travers **des carafes de 25 ou 50 cl**, en plus de nos choix traditionnels au verre* et en bouteille (en fonction des cépages*).

Que vous soyez seul ou bien accompagné, **ces nouveaux formats** vous permettront ainsi une dégustation selon vos préférences. N'oubliez pas, notre équipe est là pour vous conseiller sur des accords mets et vins.



15cl



25cl



37.5cl



50cl



75cl

		15cl	25cl	37.5cl	50cl	75cl
CENTRE VAL DE LOIRE						
AOP SANCERRE 2021 <i>LES CHATAIGNIERS</i>	●	7	12	-	23	33
BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ						
AOP PINOT NOIR 2019 <i>LES PIERRES DORÉES LOUIS LATOUR</i>	●	-	11	-	21	31
AOP HAUTES COTES DE BEAUNE 2020 <i>DOMAINE BERGER RIVE</i>	●	7	12	-	23	33
AUVERGNE RHÔNES ALPES						
AOP CHIROUBLES 2020 <i>CHÂTEAU DE RAOUSSET</i>	●	6	10	-	19	27
NOUVELLE ACQUITAINE						
CHÂTEAU RICAUD LOUPIAC 2017	●	7	11	-	22	32
MAUCAILLOU MOULIS 2019	●	11	17	32	33	50
HAUT MEDOC CRU BOURGEOIS 2018 <i>CHÂTEAU VICTORIA</i>	●	-	10	-	19	27
PROVENCE						
CHÂTEAU BEAULIEU 2021 <i>CUVEE ALEXANDRE COTEAU D'AIX EN PROVENCE</i>	●	7	11	-	22	32
CÔTES DE PROVENCE AOC 2021 <i>M DE MINUTY</i>	●	8	14	-	27	39



VINS






CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:00*
19:00 22:00
*hors samedi
fermé dimanche

MERCURE SÉLECTION

Découvrez la sélection Mercure réalisée par Fabrice Sommier – Meilleur Ouvrier de France
Sommellerie 2007, Master of Port 2010.

	 15cl	 25cl	 37.5cl	 50cl	 75cl
CENTRE VAL DE LOIRE					
POUILLY FUMÉ JOSEPH MELLOTT 2022 AOP <i>DOMAINE DES MARINIERS</i>	● -	14	-	27	40
SANCERRE LES BARONNES 2020 AOP <i>FAMILLE HENRI BOURGEOIS</i>	● -	26	-	31	45
BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ					
CHABLIS 1ER CRU 2022 AOP <i>VAUCOUPINS CLIMATS DOMAINE LAROCHE</i>	● 10	17	-	33	49
VIRÉ-CLESSÉ 2022 AOP <i>MAISON CHAMPY</i>	● 8	13	-	26	38
CHABLIS LES CHANOINES 2023 AOP <i>DOMAINE LAROCHE</i>	● -	-	21	-	-
BEAUNE VIEILLES VIGNES 2020 AOP <i>MAISON CHAMPY</i>	● -	17	-	34	50
PACA					
CHÂTEAUNEUF DU PAPE L'ÂME 2022 AOP <i>MAISON OGIER</i>	● 10	16	-	31	45
NOUVELLE ACQUITAINE					
MÉDOC CRU BOURGEOIS 2019 AOP <i>CHÂTEAU PATACHE D'AUX</i>	● 9	14	21	27	40
PESSAC-LÉOGNAN 2016 AOP <i>CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION</i>	● -	26	-	51	75



TCHIN

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:00*
19:00 22:00
*hors samedi
fermé dimanche

APÉRITIFS

Martini Bianco/Rosso 6cl	6
Campari 6cl	6
Pastis 5l (3cl)	4.5
Ricard (3cl)	4.5
Apérol 6cl	6
Porto Rouge Graham's	6
Fine Tawny 6cl	

COCKTAILS

Americano 12cl	11
Martini Rosso, Campari, Eau bulle	
Caïpirinha 9cl	11
Cachaça, Citron vert, Sucre	
Spritz 20cl	11
Apérol, Prosecco, Eau bulle	
Gin Fizz 20cl	11
Gin, jus de citron, sucre, Eau bulle	
Pina Colada 20cl	11
Rhum, jus d'ananas, Crème Coco	
Mojito 20cl	11
Rhum, Citron vert, Menthe, Sucre, Eau bulle	

CHAMPAGNES

Bouteille 75cl	
Tsarine Brut Premium	55
Laurent Perrier La	83
Cuvée	96
Laurent Perrier	
Millésimé	
Bouteille 37.5cl	45
Laurent Perrier La	
Cuvée	
Coupe Champagne 12cl	12
Kirs 12cl	
Vin blanc *	6
Royal Champagne *	12

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

BIÈRES

Bières bouteilles d'ici 33cl	
Félicité blonde 33cl	6
Félicité IPA 33cl	6
Félicité Blanche 33cl	6
St Rieul Blonde 33cl	6
Bières bouteilles d'ailleurs 33cl	
Desperados	8
Corona	7
Bières Pression 25cl 50cl	
Heineken	5 9
Affligem	5 9
Cidre APPIE 33cl Le Brut	7

MOCKTAILS

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

SPIRITUEUX 4CL

Rhum	
Havana Club 3 ans blanc	7
Diplomatico Reserva Exclusiva	11
Vodka	
Absolut	8
Tequila	
Olmecca Silver	9
Gin	
Gibson's	7
Generous Gin Organic	10
Monkey 47 Dry Gin	11
Whiskies	
J&B Rare	7
Chivas Regal 12 ans	11
Jameson Premium	8
Bourbon	
Jack Daniel's	9
Bulleit Rye 45°	10
Single Mat	
Haig Club Clubman	8
Aberlour 10 ans Forest Reserve	10



TCHIN

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:00*
19:00 22:00
*hors samedi
fermé dimanche

EAUX

Eaux microfiltrées

Eau plate 75cl	3
Eau gazeuse 75cl	3

Eaux minérales 50cl

Vittel	4.5
San Pellegrino	4.5

Eaux minérales 100cl

Vittel	5.5
San Pellegrino	5.5

Eaux minérales 33cl

Perrier	4.5
---------	-----

JUS DE FRUITS, SIROPS

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
---	---

SODAS

Sodas 33CL

Coca cola classic/ zéro / cherry	4.5
Mona citron vert Bio	6
Mona pétillant pomme Bio	6

Sodas 25CL

Fanta orange	4.5
Orangina	4.5
Sprite	4.5
Schweppes Agrumes / Indian tonic	4.5
Fuze tea pêche gourmande	4.5

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

Tilleul camomille oranger 5

Verveine Orange menthe 5

CAFÉS

Espresso	2.7
Ristretto	2.7
Décaféiné	2.7
Noisette	2.7
Double espresso	4.5
Cappuccino	5
Café au lait	5
Chocolat chaud	5

DIGESTIFS 4CL

Get 27 (6cl)	8
Calvados Drouin	8
Armagnac	
Château de Laubade	12
Hors d'Age	
Cointreau	8
Cognac	
Hennessy VS	11
Hennessy XO	22



PANIER

CARTE DE NOS ÉTAGÈRES GOURMANDES

Horaires

VAE
6h-23h
Boutique
24/24

MENU À EMPORTER 17.5

Plat + chips + dessert
+ boisson

Avantage carte de fidélité
10 menus achetés
= 1 MENU OFFERT !

PLATS

Salade façon César	12
Salade de légumineuses	12
Sandwich Roll' saumon	8
Wrap Artichonade Bio Poulet	8
Salade de fruits de Saison	4.5
Financier crème caramel	6.5
Tartelette chocolat cacahuète caramel	6.5

BOISSONS

Coca cola classic 33cl	2
Coca cola 0 sucre 33cl	2
Fanta orange 25cl	2
Perrier 33cl	2
Mona Pomme bio 33cl	2
Sprite 25cl	2
Orangina 25cl	2
Fuzetea pêche 25cl	2
Eau neuve 50cl	2

CONDIMENTS

Vinaigre	
Balsamique blanc bio 200 ml	13.90
Pulpe de framboise 200ml	11.95
Huile d'olive	
Basilic bio 200 ml	11.95
Truffe noire 100 ml	20.90
Crème	
Ail doux à la truffe d'été 100g	10.90
Morille Côtes de Provence 100g	10.50
Parmesan AOP au citron de	10.90
Menton 200g	
Basilic 195g	11.95
Parmesan truffe d'été 100g	10.70
Mayonnaise truffe d'été 100g	9.90
Pickles d'Ail Shoyu 225g	9.75
Sauce Tartare à l'aneth 170g	7.90
Sauce vierge 190g	13.90
"Dîner à l'Élysée"	

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

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

CADEAUX

Bougies	14.90
Duo agrumes, Figues et	à 24
Romarin	
...	



ALLERGENES

G
L
U
T
E
N

 C
R
U
S
T
A
C
É
S

 O
E
U
F
S

 P
O
I
S
S
O
N
S

 A
R
A
C
H
I
D
E
S

 S
O
J
A

 L
A
I
T

 F
R
U
I
T
S
À
C
O
Q
U
E
S

 C
É
L
É
R
I

 M
O
U
T
A
R
D
E

 S
É
S
A
M
E

 S
U
L
F
I
T
E
S

 L
U
P
I
N

 M
O
L
L
U
S
Q
U
E
S

Planche Fromages	X					X		X		
Planche Mixte	X					X		X		
Planche Charcuterie	X					X				
Falafel maison	X					X		X		
Taboulé végétarien						X				
Carpaccio d'espadon	X		X				X	X	X	X
Marinière de Moules	X					X	X		X	X
Gaspacho Pastèque	X					X				
Linguine	X	X				X				
Cordon bleu	X	X				X	X			
Pavé de saumon		X	X					X	X	
Longe de Thon rôti en Tataki	X		X						X	
Brochette de Noix de Veau									X	
Burrata des Pouilles						X			X	
Salade façon César	X	X				X				
Pièce du boucher		X						X		
Burger de boeuf	X	X					X	X		
Raviole Poivronnade Bio	X	X					X	X		
Raviole Délices de Tomates	X	X								
Raviole Crème de Basilic	X	X				X				
Raviole Huile d'olive Truffe	X	X								
Raviole C. Parmesan	X	X				X				
Raviole Crème d'Ail doux	X	X				X				

ALLERGENES

G
L
U
T
E
N

 C
R
U
S
T
A
C
É
S

 O
E
U
F
S

 P
O
I
S
S
O
N
S

 A
R
A
C
H
I
D
E
S

 S
O
J
A

 L
A
I
T

 F
R
U
I
T
S
À
C
O
Q
U
E
S

 C
É
L
É
R
I

 M
O
U
T
A
R
D
E

 S
É
S
A
M
E

 S
U
L
F
I
T
E
S

 L
U
P
I
N

 M
O
L
L
U
S
Q
U
E
S

Crème de Sainte-Maure	X					X							
3 fromages	X					X			X				
Œufs à la neige			X			X	X			X			
Profiteroles	X		X			X	X	X					
Tarte aux fruits	X		X				X	X					
Café/thé gourmand	X		X			X	X	X		X			
Entremet de Chocolat	X		X				X	X					
Clafoutis abricots	X		X				X						
VENTE À EMPORTER													
Salade façon César	X		X				X						
Salade de légumineuses									X				
Sandwich Roll' saumon	X		X	X					X	X			
Wrap Artichonade Poulet	X		X						X				
Salade de fruits de Saison													
Financier crème caramel	X		X				X	X					
Tartelette chocolat	X		X		X		X						

Sur demande : carafe ou verre d'eau potable gratuit.

Origine des viandes et poissons : affichage dans notre restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération

Crédit photo : A l'Épicerie - Stanislas Gros, Hervé Hôte

Photos non contractuelles

Prix exprimés nets en euros (€) TTC, service compris.

Supplément facturé, pour un repas pris en chambre, pendant les horaires de service (+5€, par commande)

Paiement par chèque refusé, merci pour votre compréhension