



# CARTE

TERROIR & FROMAGES

Horaires

12:00 14:00  
19:00 22:00  
du lundi au  
vendredi

## ENTRÉES

**Falafel maison** ✓ 8

A la crème de basilic

**Taboulé végétarien** ✓ 8

Espuma de tapenade

**Carpaccio d'espadon** 9

Délices de courgette  
aux amandes

**Raviolo gambas et** 9

**sardinade**, légumes et  
bouillon acidulé

**Involtini de courgette** ✓ 9

Chèvre frais, confit  
de figue au balsamique

## 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** ✓

**Sauce au choix**

Poivronnade Bio

Tomates séchées Bio

Crème de Basilic

Crème parmesan citron de Menton 17.5

Huile d'olive Truffe noire

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  
de citron, pesto de noix

**Pavé de saumon** 22.5

Légumes verts, tomates  
rôties, mayonnaise au  
citron de Menton

**Rosace de lieu, oignon** 19

confit, risotto venere  
et salicorne, crème aioli

**Epaule d'agneau** 20

farci à la tapenade,  
patate douce confite,  
courgettes

## FROMAGES ✓

**Crème de Sainte-Maure** 8

Confit d'olives, pommes

**Nos 3 fromages** 10

Sélection du jour

## 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 vanille** 8.5

Insert melon pastaga

**Caffe del' Nono et orangette** 8.5

Marmelade d'orange bio

**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.

**MENUS FROMAGES  
DE NOTRE CLOCHE XXL**

**Raclettes, Plateaux,  
détail en page 2**

**MENU KID (-12 ANS) 12.5€**

**PLAT+ DESSERT+  
BOISSON.**



# MENU

TOUT FROMAGES

Horaires

12:00 14:00  
19:00 22:00  
du lundi au  
vendredi

## À PARTAGER

Planches

apéritives 1-2 pers



Fromages  12 | 21

Charcuterie 12 | 21

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

\*Indisponible de  
mi-mai à mi-septembre

## FONDUES

Nouveauté dès cet  
automne

## NOTRE CLOCHE À FROMAGES

### XXL

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



## PLATEAUX 9/11 pièces

**LE RABELAIS 26**

7 familles de fromages  
du plus doux au plus  
corsé

**L'AUDACIEUX 28**

Fromages aux saveurs  
coquines et inoubliables

**L'AMALTHÉE 28**

Sélection du meilleur  
des chèvres et brebis  
selon saison

**Le MYSTIQUE 28**

Fromages de garde de  
fermes, chalets,  
Abbayes

## PLATEAUX 15/17 pièces

**LE RABELAIS 38**

7 familles de fromages  
du plus doux au plus  
corsé

**L'AUDACIEUX 40**

Fromages aux saveurs  
coquines et inoubliables

**L'AMALTHÉE 40**

Sélection du meilleur  
des chèvres et brebis  
selon saison

**Le MYSTIQUE 40**

Fromages de garde de  
fermes, chalets,  
Abbayes



# VINS

CARTE BAR & RESTAURANT

## Horaires

12:00 14:00  
19:00 22:00  
du lundi au  
vendredi

## 5 FORMATS DE DÉGUSTATION

Nouvelle offre ! Désormais, notre carte propose 5 formats de dégustation, avec l'ajout de nos nouvelles carafes de 25 et 50 cl, en plus des options traditionnelles au verre et en bouteille (selon les cépages).



15cl



25cl



37.5cl



50cl



75cl

		15cl	25cl	37.5cl	50cl	75cl
<b>CENTRE VAL DE LOIRE</b>						
<b>CÔTEAU DU LAYON 2022</b>	●	6	10	-	19	28
<b>BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ</b>						
<b>MACON VILLAGE</b> <i>CHÂTEAU MACON 2021/2022</i>	●	7	12	-	23	33
<b>HAUTES COTES DE NUIT 2022</b> <i>LES DAMES HUGUETTES</i>	●	8	14	-	27	39
<b>AUVERGNE RHÔNE ALPES</b>						
<b>DOMAINE FINOT LA VERDESSE</b> <b>2020/2021</b>	●		15	-	29	43
<b>SAINT JOSEPH 2022</b> <i>LES FAGOTTES</i>	●	8	14	-	27	39
<b>DOMAINE FINOT LE PERSAN 2020/2021</b>	●	9	14	-	27	40
<b>PROVENCE</b>						
<b>M DE MINUTY 2022</b>	●	8	12	-	24	35
<b>IGP MEDITERRANEE BIO 2023</b> <i>BAIN DE MIDI</i>	●	6	9	-	18	26
<b>AOC CÔTES DE PROVENCE BIO 2023</b> <i>AU BORD DE L'AUBE</i>	●	-	16	-	31	46
<b>NOUVELLE ACQUITAINE</b>						
<b>LALANDE DE POMEROL 2021</b> <i>CHÂTEAU DE ROQUEBRUNE</i>	●	7	11	-	22	32



# VINS

CARTE BAR & RESTAURANT

## Horaires

12:00 14:00  
19:00 22:00  
du lundi au  
vendredi

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



# TCHIN

CARTE BAR & RESTAURANT

## Horaires

12:00 14:00  
19:00 22:00  
du lundi au  
vendredi

## 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	

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

## COCKTAILS

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

## CHAMPAGNES

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

## BIÈRES

<b>Bières bouteilles d'ici 33cl</b>	
Blonde 33cl	7
Rousse 33cl	7
IPA 33cl	7
Blanche 33cl	7
Blanche aux noix 33cl	7
<b>Bières bouteilles d'ailleurs 33cl</b>	
Desperados	8
Corona	7
<b>Bières Pression</b>	<b>25cl   50cl</b>
Heineken	5 9
Affligem	5 9
<b>Cidre APPIE</b>	
33cl Le Brut	7

## MOCKTAILS

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

## SPIRITUEUX 4CL

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



# TCHIN

CARTE BAR & RESTAURANT

## Horaires

12:00 14:00  
19:00 22:00  
du lundi au  
vendredi

## 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	4.5
/ cherry	
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

Expresso	2.7
Ristretto	2.7
Décaféiné	2.7
Noisette	2.7
Double expresso	4.5
Cappuccino	5
Café au lait	5
Chocolat chaud	5

## DIGESTIFS 4CL

Get 27 (6cl)	8
Calvados Drouin	8
<b>Armagnac</b>	
Château de Laubade	12
Hors d'Age	
Cointreau	8
<b>Cognac</b>	
Hennessy VS	11
Hennessy XO	22
<b>Digestifs d'Ici</b>	
Chartreuse jaune	11
Chartreuse verte	11



# PANIER

Horaires

24/24

CARTE DE NOS ÉTAGÈRES GOURMANDES

## CONDIMENTS

### Vinaigre

Pulpe de framboise 200ml	11.95
Balsamique blanc	13.90
et écorces d'orange bio 200 ml	

### Huile d'olive vierge extra macérée

Truffe noire 100 ml	20.90
Basilic bio 200 ml	11.95

### Mayonnaise

Truffe d'été 100g	9.90
-------------------	------

## SAUCES

### Crème

Ail doux à la truffe d'été 100g	10.90
Parmesan AOP au citron de Menton 200g	10.90
Basilic 195g	11.95
Parmesan truffe d'été 100g	10.70

### Sauces/Apéritifs

Morille Côtes de Provence 100g	10.50
Pickles d'Ail Shoyu 225g	9.75
Sauce Tartare à l'aneth 170g	7.90
Sauce vierge 190g "Dîner à l'Élysée"	13.90
Artichonade bio 100g	6.85
Confit olives pommes 130g	6.50
Crème d'artichaut à la truffe 100g	11.95
Courgettes amandes bio 100g	6.85
Délice de tomates séchées bio 100g	6.85
Courgettes amandes bio 100g	6.85
Poivronade bio 100g	6.85
Tapenade verte / noire bio 100g	6.85
Sardinade 100gr	7.95
Pesto de noix 195g	11.50

## SUCRÉS

### Confiture - Marmelade - Miel

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

## CADEAUX

Nous sommes là pour vous  
conseiller pour composer le cadeau  
gourmand parfait pour vos proches !







## 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  
È  
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 vanille	X	X				X	X					
Caffe del' Nono et orangette	X	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'Epicerie - Stanislas Gros, Hervé Hote

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