



# 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 courgettes  
aux amandes


**Millefeuille**  **8**  
Riste d'aubergines  
Tomates séchées et  
chantilly


**Melon jambon cru  
de Savoie**, granité  **9**  
aux figues de  
Provence et romarin

## 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 & pesto de noix

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

**Gambas marinées** **20**  
Arrancini à la crème  
basilic

**Magret de canard rôti** **21**  
Caramel d'épices,  
légumes grillés et  
artichonade bio

## 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

**Parfait glacé Chartreuse** **9**  
Crèmeux chocolat au nougat de  
Montélimar

**Tiramisu** **9**  
Confiture de framboise et citron de  
Menton

**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 KID (-12 ANS) 12.5€**  
**PLAT+ DESSERT+**  
**BOISSON.**



# 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

CENTRE VAL DE LOIRE						
<b>CÔTEAU DU LAYON 2022</b>	●	6	10	-	19	28
<b>SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 2022</b>	●	6	10	-	20	29
BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ						
<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
AUVERGNE RHÔNE ALPES						
<b>DOMAINE FINOT LA VERDESSE</b> <i>2020/2021</i>	●	9	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
GRAND EST						
<b>TRADITION PINOT GRIS 2022</b>	●	6	10	-	20	29
OCCITANIE						
<b>LE DOMAINE DE GAYDA IGP PAYS D'OC</b>	●	6	10	-	19	28
PROVENCE						
<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



# 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

	15cl	25cl	37.5cl	50cl	75cl
<b>CENTRE VAL DE LOIRE</b>					
<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
<b>BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ</b>					
<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
<b>PACA</b>					
<b>CHÂTEAUNEUF DU PAPE L'ÂME 2022 AOP</b> <i>MAISON OGIER</i>	● 10	16	-	31	45
<b>NOUVELLE ACQUITAINE</b>					
<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	7
Rousse	7
IPA	7
Blanche	7
<b>Bières bouteilles d'ailleurs 33cl</b>	
Desperados	8
Corona	7
<b>Bières Pression 25cl   50cl</b>	
Heineken	5 9
Panaché/Monaco	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 / 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
<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  
E  
A  
  
 E  
G  
G  
S  
  
 F  
I  
S  
H  
  
 A  
R  
A  
C  
H  
I  
D  
E  
S  
  
 S  
O  
Y  
  
 M  
I  
L  
K  
  
 N  
U  
T  
S  
  
 C  
E  
L  
E  
R  
Y  
  
 M  
U  
S  
T  
A  
R  
D  
  
 S  
E  
S  
A  
M  
E  
  
 S  
U  
L  
P  
H  
I  
T  
E  
S  
  
 L  
U  
P  
I  
N  
E  
  
 M  
O  
L  
L  
U  
S  
C  
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
Mille feuille	X		X			X			X	
Melon									X	
Linguine	X		X			X				
Cordon bleu	X		X			X	X			
Pavé de saumon			X	X				X	X	
Gambas marinées	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Magret de canard	X						X	X	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

GLUTEN  
CRUSTACÉS  
OEUF  
POISSONS  
ARACHIDES  
SOJA  
LAIT  
FRUITS À COQUES  
CÉLÉRI  
MOUTARDE  
SÉSAME  
SULFITES  
LUPIN  
MOLLUSQUES

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						
Parfait glacé Chartreuse	X	X		X	X	X												
Tiramisu	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