



# CARTE

TERROIR & FROMAGES

Horaires


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

## ENTRÉES

**Falafel maison** ✓ 8

A la crème de basilic

**Taboulé végétarien** ✓ 8

Espuma de tapenade 

**Carpaccio d'espadon** 9

Délices de courgette  
aux amandes

**Royale de Foie Gras** 10

Granny Smith et  
Croustillant de Brick,  
Confit d'olives et  
Pommes

**Andouille de Vire** 9.5


A la crème de cèpe et  
estragon, galette de blé  
noir

## 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 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

**Mignon de Porc enrobé** 20

au lard, crème de   
moutarde au miel de  
romarin

## 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

**Caffe del' Nono et orangette** 8.5

**Meringue confiture framboise** 8

Mousse choco nougat

**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 14:30  
19:00 21:30

## 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 14:30  
19:00 21:30

## 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

| CENTRE VAL DE LOIRE                                      |   |    |    |    |    |    |
|--|---|----|----|----|----|----|
| <b>MENETOU SALON</b><br><i>DOMAINE MELLOTT</i>           | ● | 9  | 14 | -  | 27 | 40 |
| <b>QUINCY</b><br><i>JACQUES ROUZÉ</i>                    | ● | -  | 14 | -  | 27 | 40 |
| <b>COTEAUX DU LAYON</b><br><i>DOMAINE DE TERRE BRUNE</i> | ● | 8  | 13 | -  | 25 | 36 |
| <b>CHINON</b><br><i>BAUDRY DUTOUR</i>                    | ● | 7  | 12 | 20 | 23 | 33 |
| <b>BROUILLY</b><br><i>CHÂTEAU DE PIERREUX</i>            | ● | -  | 13 | -  | 25 | 37 |
| GRAND EST  |   |    |    |    |    |    |
| <b>PINOT GRIS</b><br><i>JOSEPH HANSKELLER</i>            | ● | -  | 17 | -  | 33 | 49 |
| BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ                                  |   |    |    |    |    |    |
| <b>CHABLIS</b><br><i>DOMAINE MOREAU ET FILS</i>          | ● | 10 | 16 | -  | 31 | 46 |
| <b>MACON VILLAGE</b><br><i>LES EMALIÈRES</i>             | ● | -  | 15 | -  | 29 | 43 |
| <b>HAUTES COTES DE NUITS</b><br><i>DOMAINE PICARD</i>    | ● | 10 | 16 | -  | 31 | 45 |
| <b>BROUILLY</b><br><i>CHATEAU DE PIERREUX</i>            | ● | -  | 13 | -  | 25 | 37 |



# VINS

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

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

## 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 |
|---|---|------|------|--------|------|------|
| <b>AUVERGNE RHÔNE ALPES</b>                                       |   |      |      |        |      |      |
| <b>COTES DU RHÔNE</b><br><i>ESPRIT BROTTE</i>                     | ● | 6    | 10   | -      | 20   | 29   |
| <b>COTES DU RHÔNE</b><br><i>ESPRIT BROTTE</i>                     | ● | 6    | 10   | -      | 20   | 29   |
| <b>NOUVELLE ACQUITAINE</b>  |   |      |      |        |      |      |
| <b>GRAVES</b><br><i>RÉSERVE MOUTON CADET</i>                      | ● | -    | 13   | -      | 25   | 36   |
| <b>BELIERE</b><br><i>BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD</i>             | ● | 6    | 9    | -      | 17   | 25   |
| <b>BELIERE</b><br><i>BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD</i>             | ● | 6    | 9    | -      | 17   | 25   |
| <b>LALANDE POMEROL</b><br><i>DOMAINE SERGANT</i>                  | ● | -    | 18   | -      | 36   | 53   |
| <b>MEDOC</b><br><i>RÉSERVE MOUTON CADET</i>                       | ● | -    | 17   | -      | 33   | 48   |
| <b>PINOT NOIR</b><br><i>LA CHEVALIERE DOMAINE LAROCHE</i>         | ● | 7    | 12   | -      | 23   | 33   |
| <b>PACA</b>   |   |      |      |        |      |      |
| <b>CÔTES DE PROVENCE</b><br><i>VALADAS</i>                        | ● | 6    | 11   | 20     | 21   | 30   |
| <b>IGP MEDITERRANEE BIO 2023</b><br><i>BAIN DE MIDI</i>           | ● | 6    | 9    | -      | 18   | 26   |
| <b>AOC CÔTES DE PROVENCE BIO 2023</b><br><i>AU BORD DE L'AUBE</i> | ● | -    | 16   | -      | 31   | 46   |



# VINS

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

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

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



# TCHIN

CARTE BAR & RESTAURANT

## Horaires

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

## 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

|  |    |
|--|----|
| <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,<br>Eau bulle |    |

## CHAMPAGNES

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

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

## BIÈRES

|  |     |
|--|-----|
| <b>Bières bouteilles d'ici 33cl</b>      |     |
| Blonde                                   | 6   |
| Ambrée                                   | 6   |
| Triple Calvados                          | 8   |
| <b>Bières bouteilles d'ailleurs 33cl</b> |     |
| Desperados                               | 8   |
| Corona                                   | 7   |
| <b>Bières Pression 25cl   50cl</b>       |     |
| Heineken                                 | 5 9 |
| Affligem                                 | 5 9 |
| <b>Cidre APPIE</b>                       |     |
| 33cl Le Brut                             | 7   |
| <b>Cidres d'Ici</b>                      |     |
| Bio Ferme Sapinière                      | 18  |
| Brut 75cl                                |     |
| Pommeau Normandie                        |     |
| 6cl                                      | 6   |
| <b>Pression Bolée 25cl   50cl</b>        |     |
|  | 5 8 |

## MOCKTAILS

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

## SPIRITUEUX 4CL

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| <b>Rhum</b>                       |    |
| Havana Club 3 ans blanc           | 7  |
| Diplomatico Reserva               | 11 |
| Exclusiva                         |    |
| <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<br>Reserve | 10 |



# TCHIN

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

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

## 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,<br>Fraise | 4.5 |
|--|-----|

### Sirop Monin 2cl

|   |   |
|---|---|
| Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche,<br>Citron - eau filtrée ou limonade | 3 |
|---|---|

## SODAS

### Sodas 33CL

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Coca cola classic/ zéro<br>/ cherry | 4.5 |
| Mona citron vert Bio                | 6   |
| Mona pétillant pomme<br>Bio         | 6   |

### Sodas 25CL

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Fanta orange                        | 4.5 |
| Orangina                            | 4.5 |
| Sprite                              | 4.5 |
| Schweppes Agrumes /<br>Indian tonic | 4.5 |
| Fuze tea pêche<br>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>Calvados Pierre Huet</b> |    |
| Cordon d'Argent 20 ans      | 20 |
| Traditions 15 ans           | 14 |
| Hors d'Age                  | 11 |
| Vielle réserve              | 11 |
| Huet Vieux                  | 9  |
| Huet Fine                   | 9  |



# PANIER

Horaires

24/24

CARTE DE NOS ÉTAGÈRES GOURMANDES

## CONDIMENTS

|   |       |
|---|-------|
| <b>Vinaigre</b>                             |       |
| Pulpe de figues 200 ml                      | 11.95 |
| Tomate Basilic 200ml                        | 11.95 |
| <b>Huile d'olive</b>                        |       |
| A la truffe noire 200 ml                    | 34.90 |
| Au basilic bio 200 ml                       | 11.95 |
| Au citron bio 200 ml                        | 11.95 |
| A la truffe noire - Diamant provençal 500ml | 59.90 |

## SAUCES

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Crème</b>  |              |
| 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        |
| <b>Sauces/Apéritifs</b>   |              |
| Pickles d'Ail Shoyu 225g  | 9.75         |
| Sauce Tartare à l'aneth 170g  | 7.90         |
| Artichonade bio 100g  | 6.85         |
| Confit olives pommes 130g   | 6.50         |
| 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         |
| Riste Aubergine Grillées 100 Gr   | 6.85         |
| Confit d'oignon au caramel beurre salé 100 gr                             | 5.75         |
| Confit de Figue au Vinaigre Balsamique 100gr                              | 6.40         |
| <b>Pack mini duo apéro des sportifs</b>                                   | <b>9.90</b>  |
| Tapenade verte Bio 38g + tapenade noire Bio 38g                           |              |
| <b>Pack duo apéro Coeur</b>   | <b>9.90</b>  |
| Poivronade bio, 38g Riste d'aubergines grillées bio 38g                   |              |
| <b>Pack duo apéro bio</b>   | <b>13.70</b> |
| Poivronade bio 100g, Délice de courgettes aux amandes bio 100g            |              |
| <b>Pack N7 Apero Bio</b>  | <b>20.50</b> |
| Poivronnade bio 100g, Délice de tomates séchées bio 100g, Artichonade bio |              |
| <b>Pack Apéritif à l'Elysée</b>   | <b>17.90</b> |
| Tapenade noire bio 100g, Délice de tomates séchées bio, pot 100g          |              |

## SUCRÉS

|  |       |
|--|-------|
| <b>Confiture - Marmelade - Miel</b>          |       |
| Caramel Fleur de sel 260g                    | 9.50  |
| Chocolat croustillant spéculoos 225g         | 10.90 |
| Confiture clémentines Corse IGP Bio 240g     | 9.50  |
| Confiture figue & romarin 250g               | 9.50  |
| NEW Marmelade de citron de Menton IGP 125g   | 9.50  |
| Confiture Framboise au citron de Menton 250g | 11.10 |





# 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 |   |  |
| Royale de foie gras          | X | X   |   |  | X   |     |     |   |  |
| Andouille de Vire            | X |     |   |  | X   |     |     |   |  |
| Linguine                     | X | X   |   |  | X   |     |     |   |  |
| Cordon bleu                  | X | X   |   |  | X X |     |     |   |  |
| Pavé de saumon               |   | X X |   |  |     |     | X X |   |  |
| Gambas marinées              | X |     | X |  | X   |     | X   |   |  |
| Mignon de Porc               |   |     |   |  | 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

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 |
| Caffe del' Nono et orangette | X |  | X |  |  | X | X |   | X |
| Meringue confiture framboise | 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 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