



CARTE

TERROIR & FROMAGES

Horaires

12:00 14:00*

19:00 22:00

*hors samedi et 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

Andouille de Vire 9.5
A la crème de cèpe et estragon, galette de blé noir


Mousse chèvre frais, & artichonade, 10
accompagnée du saucisson du marin

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 

Filet de daurade 20
galette de pomme de terre, riste d'aubergine

Mignon de Porc enrobé au lard, 20
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

Macaron Rose 8.5
Confiture de figue aux fraises 

Ganache chocolat blanc 8.5
Au melon confit au vinaigre balsamique à l'orange

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.



ÉTÉ 2024

MENU

TOUT FROMAGES

Horaires

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

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,
Abbeyes

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,
Abbeyes

A L'ÉPICERIE

Facebook : @alepicerierestaurants
Instagram @alepicerie_restaurants
Tél : +33 (0)2 35 52 42 32

www.a-lepicerie.com



VINS

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:00*
19:00 22:00
*hors samedi et 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						
MENETOU SALON - LA BARDINE <i>JOSEPH MELLOTT</i>	●	14	-	-	27	50
NOUVELLE ACQUITAINE						
CLOS UROULAT <i>VDF GEMINI</i>	●	7	11	-	21	31
MÉDOC CRU BOURGEOIS <i>CHÂTEAU PATACHE</i>	●	9	14	21	27	40
OCCITANIE						
FRONTON <i>LES PETITS CAILLOUX DU ROC</i>	●	7	12	-	23	34
BERGERAC BIO <i>CUVÉE DE CONTI</i>	●	8	13	-	25	37
LE CANON DU MARÉCHAL BIO	●	6	9	-	18	26
LE CANON DU MARÉCHAL BIO	●	6	9	-	18	26
PACA						
AUROSE "BAIN DE MIDI"	●	6	10	-	19	28
AUROSE CUVÉE AU BORD DE L'AUBE	●	-	13	-	26	39



VINS

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:00*
19:00 22:00
*hors samedi et
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

	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 et 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	
Folle Furieux	7
Givrée Blanche	7
Crazy IPA	8
La Jumièze	8
La Sismique	8
La Tonerre	8
Bières bouteilles d'ailleurs 33cl	8
Desperados	7
Corona	
Bières Pression 25cl 50cl	
Heineken	5 9
Affligem	5 9
Cidre APPIE 33cl Le Brut	7
Cidres d'ici	
Le Poirée 33cl	6
Brut 33cl	6
Brut 75cl	13

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 et 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, 4.5

Fraise

Sirop Monin 2cl 3

Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche,

Citron - eau filtrée ou limonade

SODAS**Sodas 33CL**

Coca cola classic/ zéro 4.5

/ cherry

Mona citron vert Bio 6

Mona pétillant pomme 6

Bio

Sodas 25CL

Fanta orange 4.5

Orangina 4.5

Sprite 4.5

Schweppes Agrumes / 4.5

Indian tonic

Fuze tea pêche 4.5

gourmande

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

Horaires

24/24

CARTE DE NOS ÉTAGÈRES GOURMANDES

CONDIMENTS

Vinaigre	
Pulpe de figues 200 ml	11.95
Tomate Basilic 200ml	11.95
Huile d'olive	
A la truffe noire 100 ml	20.90
A la truffe noire 200 ml	34.90
A la truffe noire 500 ml	59.90
Au basilic bio 200 ml	11.95
Au citron bio 200 ml	11.95

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	
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 bio 100g	6.85
Pack mini duo apéro des sportifs	9.90
(Tapenade verte Bio 38g + tapenade noire Bio 38g)	
Pack duo apéro Coeur	9.90
Poivronade bio, 38g Riste d'aubergines grillées bio 38	
Pack duo apéro bio	13.70
Poivronade bio 100g, Délice de courgettes aux amandes bio 100g	
Pack N7 Apero Bio	20.50
(Poivronnade bio 100g, Délice de tomates séchées bio 100g, Artichonade bio)	
Pack Apéritif à l'Elysée	17.90
(Tapenade noire bio 100g, Délice de tomates séchées bio, pot 100g)	

SUCRÉS

Confiture - Marmelade - Miel	
Caramel Fleur de sel 260g	9.50
Chocolat croustillant spéculoos 225g	10.90
NEW Marmelade de citron de Menton IGP 125g	9.50
Confiture clémentines Corse IGP Bio 240g	9.50
Confiture Confiture Confiture figue & romarin 250g	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		
Andouille de Vire	X				X				
Mousse de chèvre frais	X				X		X X		
Linguine	X	X			X				
Cordon bleu	X	X			X X				
Pavé de saumon		X X					X X		
Filet de daurade	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
Ganache chocolat blanc	X		X			X	X	X	X
Macaron Rose			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