



# CARTE

TERROIR & FROMAGES

Horaires

12:00 14:00  
19:00 22:00

## ENTRÉES

**Falafel maison** ✓ 8

A la crème de basilic

**Taboulé végétarien** ✓ 8

Espuma de tapenade 


**Carpaccio d'espadon** 9

Délices de courgette  
aux amandes

**Tagliatelles de légumes** 8

grillés, Œuf mollé sur  
croquant de poivron

**Melon jambon cru de** 9


**Savoie**, granité 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** ✓

**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, crème 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

**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

## 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

**Pain perdu, pêche rôtie au miel** 7

Sorbet pêche de vigne

**Clafoutis Abricot** ● 10

Miel de Lavande IGP de

Provence, confiture et Crème de  
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.

**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

## 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

## 5 FORMATS DE DÉGUSTATION

Nouvelle offre ! Désormais, profitez de 5 formats de dégustation, incluant nos nouvelles carafes de 25 et 50 cl, en plus des choix classiques au verre et en bouteille (selon les cépages).



15cl



25cl



37.5cl



50cl



75cl

CENTRE VAL DE LOIRE						
<b>SAUMUR AOP 2022</b> LES PLANTAGENETS	●	-	7	-	13	19
<b>MENETOU-SALON AOP 2022</b> LE GRAND CERF	●	-	11	-	22	32
<b>POUILLY FUMÉ AOP 2022</b> DOMAINE SERGE DAGUENEAU E. F.	●	9	14	-	28	43
<b>CHINON AOP 2021</b> LES CHATELIÈRES	●	6	-	17	-	24
<b>MENETOU-SALON AOP 2021</b> LE GRAND CERF	●	-	11	-	21	30
<b>SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 2022</b> VIGNOBLE DE LA CHEVALLERIE	●	-	9	-	17	24
BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ						
<b>CÔTE CHALONNAISE AOP 2022</b> MILLEBUI CHARDONNAY	●	6	9	-	18	26
<b>HAUTES CÔTES DE BEAUNE AOP 2022</b> DOMAINE BERGER RIVE	●	-	15	-	29	42
<b>CHABLIS AOP 2022 LAROCHE</b>	●	-	-	31	-	42
<b>CHASSAGNE-MONTRACHET AOP 2018</b> VINCENT GIRARDIN	●	-	25	-	29	72
NOUVELLE ACQUITAINE						
<b>BLAYES CÔTES DE BORDEAUX AOP 2019</b> CHÂTEAU GAZIN-MONTAIGU-ROBIN	●	-	8	-	15	21
<b>LALANDE DE POMEROL AOP 2020</b> CHÂTEAU LE JARD CHATAIN	●	-	12	20	23	33
<b>SAINT-JULIEN AOP 2017</b> CHÂTEAU LALANDE BORIE	●	-	23	-	45	66
<b>ST EMILION AOP 2019</b> CHÂTEAU ROBIN DES MOINES	●	8	14	-	27	39



# VINS

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:00  
19:00 22:00

## 5 FORMATS DE DÉGUSTATION

Nouvelle offre ! Désormais, profitez de 5 formats de dégustation, incluant nos nouvelles carafes de 25 et 50 cl, en plus des choix classiques au verre et en bouteille (selon les cépages).



15cl



25cl



37.5cl



50cl



75cl

	15cl	25cl	37.5cl	50cl	75cl
<b>CANON FRONSAC 2014</b> <i>CHÂTEAU BARRABAQUE</i>	-	20	-	39	58
<b>AUVERGNE RHÔNES ALPES</b>					
<b>CÔTES DU RHÔNE AOP 2020 E. GUIGAL</b> ●	6	10	-	19	28
<b>CÔTES DU RHÔNE AOP 2022 E. GUIGAL</b> ●	-	10	-	19	28
<b>CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP 2019</b> <i>CHÂTEAU LA NERTHE</i> ●	-	27	-	53	79
<b>OCCITANIE</b>					
<b>GAILLAC AOP 2020 CHÂTEAU DE SAURS</b> ●	-	9	-	17	24
<b>JURANÇON AOP 2020</b> <i>DOMAINE LASSERRE</i> ●	-	11	-	22	32
<b>PAYS D'OC IGP 2022</b> <i>LE VERSANT PINOT NOIR</i> ●	-	8	-	15	21
<b>PACA - CORSE</b>					
<b>CORSE 2023</b> <i>ILE DE BEAUTÉ TERRA ALÉRIA</i> ●	4	6	-	12	17
<b>CÔTE DE PROVENCE AOP 2022</b> <i>MINUTY PRESTIGE</i> ●	8	13	-	25	37
<b>IGP MEDITERRANEE BIO 2023</b> <i>BAIN DE MIDI</i> ●	-	9	-	18	26
<b>AOC CÔTES DE PROVENCE BIO 2023</b> <i>AU BORD DE L'AUBE</i> ●	-	16	-	31	46



# TCHIN

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:00  
19:00 22:00

## APÉRITIFS

Martini Bianco/Rosso 6cl	6
Campari 6cl	6
Pastis 51 (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>	
EPC Blanc de Noirs	65
Laurent Perrier La Cuvée	83
Laurent Perrier Millésimé	96
Rosé "SoleraPalmer's&Co"	94
Blanc de Blanc	110
"Palmer's&Co"	
<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>	
Ox Brune Bio	7
Ox Lager Bio	7
Toussaint-Ipa	7
Toussaint-La Triple	7
<b>Bières bouteilles d'ailleurs 33cl</b>	
Desperados	8
Corona	7
<b>Bières Pression 25cl   50cl</b>	
Affligem Blanche/Blonde	5 9
Lagunitas IPA	5 9
Birra Moretti	5 9
Ox Ambrée	5 9
Panaché/Monaco	5 9
Picon	
<b>Cidre APPIE 33cl Le Brut</b>	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	11
Exclusiva	22
Zacapa XO	
<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	10
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

**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**

Limoncello	6
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>Eaux de vie</b>	
G. Miclo : framboise sauvage, Poire William	8
Vieille prune de Souillac	11
Bailey's (6cl)	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 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		
Tagliatelles de légumes	X	X	X						
Melon							X		
Linguine	X	X			X				
Cordon bleu	X	X			X X				
Pavé de saumon		X X					X X		
Filet de daurade	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

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		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
Pain perdu, pêche rôtie au miel	X	X			X			
Clafoutis abricots	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