



# CARTE

TERROIR & FROMAGES

Horaires

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

**Pêche, melon, lomo** ✓ 9  
Au porto, sauce vierge

**Gâteau de tomates** ✓ 9  
Fromage frais, pesto de  
noix

## 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

**Thon mi-cuit, sauce** 22  
**tartare**, tagliatelles de  
crudités

**Tartare de bœuf** 22  
**charolais au couteau**   
Pommes grenaille,  
ketchup carotte

## 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

**Milkshake fraises basilic** 9  
Madeleine au miel de Provence

**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.**



ÉTÉ 2024

# MENU

TOUT FROMAGES

Horaires

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



# VINS

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 13:30  
19:00 21:00  
hors dimanche

## MERCURE SÉLECTION

Découvrez la sélection Mercure réalisée par Fabrice Sommier – Meilleur Ouvrier de France  
Sommellerie 2007, Master of Port 2010.

Nouvelle offre ! Désormais, notre carte des vins propose 5 formats de dégustation, avec l'ajout de nos nouvelles carafes de 25 et 46 cl, en plus des options traditionnelles au verre et en bouteille (selon les cépages).

	 15cl	 25cl	 37.5cl	 46cl	 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

ÉTÉ 2024



# VINS

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

12:00 14:00  
19:00 22:00  
hors dimanche

## 5 FORMATS DE DÉGUSTATION

	 15cl	 25cl	 46cl	 75cl
<b>PROVENCE</b>				
<b>CÔTES DE PROVENCE AOC 2023</b> <i>AU BORD DE L'AUBE</i>	●	16	31	46
<b>IGP MEDITERRANEEN 2023 BIO</b> <i>BAIN DE MIDI</i>	● 6	9	18	26
<b>OCCITANIE</b>				
<b>MAS ONÉSIME LE CINSULT BIO ET NATURE</b> <i>VDF TRES V.VIGNES</i>	● 7	11	22	32
<b>FAUGÈRE MAS ONESIME LE SILLON BIO</b>	● -	10	20	29
<b>AOP LANGUEDOC BIO</b> <i>CAMPAGNE CH. DE GAURE</i>	● -	19	37	55
<b>CENTRE VAL DE LOIRE</b>				
<b>QUINCY LAPORTE BIO</b>	● 8	14	27	39
<b>BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ</b>				
<b>CHARDONNAY FAMILIE DESCOMBE VDF</b>	● 6	10	19	25
<b>AUVERGNE RHÔNES ALPES</b>				
<b>VIIGNIER FAMILIE DESCOMBE VDF</b>	● 6	10	19	25
<b>CÔTES DU RHÔNE "LE COQ VOLANT"</b> <i>DOMAINE GALUVAL</i>	● -	10	19	27
<b>CAIRANNE LA VALLEE</b> <i>DOMAINE GALUVAL</i>	● 10	17	33	49
<b>SAINT-AMOUR "EN TETE-A-TETE"</b> <i>MAISON LOUIS TETE</i>	●	9	18	26
<b>RASTEAU "LES COLLINES"</b> <i>DOMAINE GALUVAL</i>	● 10	17	33	49
<b>CÔTES DE BROUILLY "LES GARANCES"</b> <i>BARON DE L'ECLUSE</i>	● 8	12	24	35
<b>FLEURIE "LES MORIERS"</b> <i>CHÂTEAU DE PONCIÉ</i>	●	17	33	49

**A L'ÉPICERIE**

Facebook : @alepicerierestaurants  
Instagram @alepicerie\_restaurants  
Tel +33(0)4 69 00 09 09

[www.a-lepicerie.com](http://www.a-lepicerie.com)



# TCHIN

CARTE BAR & RESTAURANT

Horaires

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

<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	83
Cuvée	96
Laurent Perrier	
Millésimé	
<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

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

## BIÈRES

<b>Bières bouteilles d'ici 33cl</b>	
Hops Gone Pale Ale 5° bio	7
Blanche Sirius 5.3° bio	8
Abbaye Monastic 7°	10
<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 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 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  
hors 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**

Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche, 3  
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**

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  
**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

<b>Vinaigre 200ml</b>	
Vinaigre à la framboise	11.95
Vinaigre à la tomate et basilic	11.95
Vinaigre à la pulpe de figue	11.95
<b>Huile d'olive vierge extra macérée</b>	
Truffe noire 100 ml	20.90
Basilic bio 200ml	11.95
<b>Moutarde</b>	
Bio A la truffe d'été 120g	10.90

## SAUCES

Crème de parmesan à la truffe d'été 100g	10.70
Crème de Parmesan AOP citron de Menton 200g	10.90
Crème d'Ail doux à la truffe d'été 100g	10.90
Sauce Tartare à l'aneth 170g	7.90
Sauce Barbecue 215g	7.90
Tapenade noire ou verte Bio 100g	6.85
Poivronade Bio 100g	6.85
Artichonade Bio 100g	6.85
Délice de tomates séchées Bio 100g	6.85
Délice d'Anchoïade 100g	6.85
Délice de Thon 100g	7.95

**Pack N7 Apero Bio** 20.50  
 (Poivronnade bio 100g, Délice de tomates séchées bio 100g, Artichonade bio)

## SUCRÉS

<b>Confiture - Marmelade - Miel</b>	
Confiture framboises citron Bio 250g	11.10
Confiture Clémentine IGP de Corse Bio 240g	9.50
Crème chocolat et croustillant de spéculoos	10.90
Crème caramel et fleur de sel de Camargue 260g	9.50



## 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	
Pêche, melon et lomo				X				X		
Gâteau de tomates						X	X			
Linguine	X	X				X				
Cordon bleu	X	X				X	X			
Pavé de saumon		X	X					X	X	
Thon mi cuit		X	X	X		X		X		
Tartare de boeuf		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
Milkshake fraises basilic	X		X		X			
Clafoutis abricots	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 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