

L'ÉPICERIE

RESTAURANT

www.a-lepicerie.com

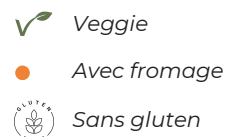
Facebook : @alepicerierestaurants

Instagram @alepicerie_restaurants

Cette carte d'automne est disponible dans tous les restaurants, à l'exception de ceux de Nîmes et Chantilly.



CARTE



ENTRÉES

- Soupe de roche**  8.50
Aïoli doux bio et ses croûtons
- Œuf mollet sur toast**  9.50
Crème de parmesan (citron de Menton),
Pousse d'épinards
- Tarte fondue de poireaux**  9.50
Chèvre, Miel à la truffe noire
- Magret fumé**  10.00
Butternut rôti, endives,
Sauce Vierge à l'Elysée

FROMAGES

- Brie de Meaux AOP**  7.50
Pommes et Pesto de noix
- Nos 3 fromages**  10.00
Sélection du jour

DESSERTS

- Crème catalane**  7.50
Agrumes, balsamique blanc à l'écorce d'orange
- Marquise chocolat & nougat** 8.00
Avec praliné feuilletine
- Tarte tatin, glace vanille** 8.00
Crème caramel à la fleur de sel de Camargue
- Café/Thé Gourmand** 9.00
Sélection du jour de 3 mini desserts

PLATS

De saison!

- Dos de lieu**  19.50
Copeaux de légumes de saison,
Sauce Vierge à l'Elysée
- Poulet rôti** 19.50
Caramel aux épices,
Poichichade au piment
- Risotto aux trompettes**   20.50
Huile d'olive à l'Ail IGP bio de la Drôme
- Côte de cochon**  23.50
Polenta aux herbes,
Crème de parmesan à la truffe d'été

PLATS

Incontournables!

- Salade façon César**  18.50
Poulet pané, Œuf,
Crème de parmesan au citron de Menton
- Fish and chips** 19.50
Frites maison, Sauce Tartare
- Burger au bœuf**  19.50
Confit d'oignons, Frites maison
- Pièce du boucher**  21.00
Frites maison, sauce barbecue

RAVIOLES

Au Comté!



Sauce au choix :

- Aux tomates séchées bio** 16.00
- Artichonade bio** 16.00
- Crème de parmesan** 17.50
Au citron de Menton
- Crème de cèpes à l'estragon** 17.50
- Caviar d'ail doux, truffe d'été** 19.00
- Huile d'olive Truffe noire** 19.00



MENU

✓ Veggie

● Avec fromage

FONDUE Nouveau! ✓

Sans produit de liaison, légères, filantes, préparées par le Maître Fromager (Servies à volonté, prix par personne, demandez-nous votre supplément planche charcuteries)

Fondue traditionnelle	36.90
Fondue au doux parfum de l'Ail des Ours	37.90

RACLETTES ●

Sur appareil traditionnel, accompagnées de Rattes du Touquet (garnitures servies à volonté, prix par personne). *Indisponible de mi-mai à mi-septembre.

Raclette du Jura au lait cru	35.50
Affinée 120 jours minimum, brossée au vin d'Artois, servie avec pickles et assortiment de charcuteries	
Raclette Morbier au lait cru	38.00
AOP, servie avec pickles et assortiment de charcuteries	
Raclette au Mont d'Or AOP*	36.50
Servie avec pickles et assortiment de charcuteries	
Raclette Pastarou au lait de brebis	49.00
Servie avec pickles et assortiment de charcuteries	



PLANCHES APÉRITIVES

A partager!



Fromages ✓	12	21
Charcuteries	12	21
Mixte ●	12	21

PLATEAUX Dégustation ou Gourmet! ✓

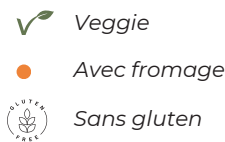
Partez à la découverte de nos terroirs de France avec, pour guide, notre Maître Fromager

Le Rabelais 9/11 pièces	26
Le Rabelais 15/17 pièces	38
Découvrez 7 familles de fromages du plus doux au plus corsé	
L'Audacieux 9/11 pièces	28
L'Audacieux 15/17 pièces	40
Savourez des fromages aux saveurs coquines et inoubliables!	
L'Amalthée 9/11 pièces	28
L'Amalthée 15/17 pièces	40
Choisissez une sélection du meilleur des chèvres et brebis selon saison	
Le Mystique 9/11 pièces	28
Le Mystique 15/17 pièces	40
Optez pour des Fromages de garde de fermes, chalets & Abbayes	

Menu disponible dans nos restaurants avec Cloches à fromages :
Chantilly, St Germain en Laye, Saulx-les-Chartreux, Maintenon, Chartres,
Villefranche-sur-Saône, Nice, Port-en-Bessin, Rouen, Grenoble



MENU



L'EXPRESS À TABLE 22€

Offre disponible du lundi au vendredi à midi, à l'exception des jours fériés (excepté à Chantilly, Nîmes et à Toulouse Seilh). **Veillez consulter notre ardoise au restaurant.**

Vous pouvez choisir 1 entrée et 1 plat, ou 1 plat et 1 dessert.

Il est également possible de commander le plat seul à emporter pour 18 € !

LE MENU ENFANT 12€50

Offre réservée aux enfants de moins de 12 ans : 1 plat + 1 dessert + 1 boisson au choix

PLATS

Croque Monsieur ●
Poulet & Emmental, Mesclun

Fish & Chips
Frites maison, sauce tartare

Ravioles au Comté ●
Sauce aux tomates séchées

DESSERTS

Marquise chocolat, nougat
Avec praliné feuilletine

Riz au lait à la crème caramel
Et fleur de sel de Camargue

Mini crêpes à la confiture
Chocolat/Speculoos, Clémentine, Framboise

BOISSONS

Sirop Monin 2cl
Grenadine, Menthe, Fraise

Jus de fruits 25cl
Orange, Pomme

Sodas 25cl
Orangina, Fuze Tea, Fanta

NOS COUPS DE COEUR

Profitez de nos coups de coeur pour découvrir de nouvelles saveurs

BOISSONS ♥
AVEC ALCOOL

BOISSONS ♥
SANS ALCOOL

À TARTINER/À ♥
CUISINER CHEZ VOUS

Offres disponibles du lundi au vendredi.

Veillez consulter notre ardoise ou notre porte-menu au restaurant.



PLATS

A la carte
En Menus

A LA CARTE

Soupe de roche

Poissons, lait, gluten, œuf, moutarde, sulfites

Œuf mollet

Œuf, gluten, lait

Magret fumé

Fruits à coques, sulfites

Tarte fondue de poireaux

Gluten, œuf, lait

Brie de Meaux AOP,

Lait, fruits à coques, sulfites, gluten

3 Fromages & Planches

Crème catalane

Œuf, lait, Sulfites

Marquise chocolat & nougat

Gluten, lait, œuf, soja, fruits à coques

Tarte tatin, glace vanille

Gluten, lait, soja, œuf, Fruit à coques

Dos de lieu

Poisson, fruits à coques, Sulfites

Poulet rôti

Céleri, gluten, Sulfites, Moutarde

Risotto aux trompettes

Sulfites, lait

Côte de cochon

Lait, Gluten

Salade façon César

Poisson, gluten, œuf, lait

Fish and chips

Poisson, gluten, œuf, moutarde

Burger de bœuf

Gluten, lait, Sulfites

Pièce du boucher

Sulfites, Moutarde

Ravioles

Délice de tomates séchées

Gluten, œuf, lait

Artichonade bio

Gluten, œuf, lait, moutarde

Crème de parmesan

Gluten, œuf, lait, fruits à coques

Crème de Cèpes

Gluten, œuf, lait, sulfites

Crème d'ail à la truffe

Gluten, œuf, lait, fruits à coques

Huile d'olive truffe

Gluten, œuf, lait, fruits à coques

EN MENUS

Croque Monsieur

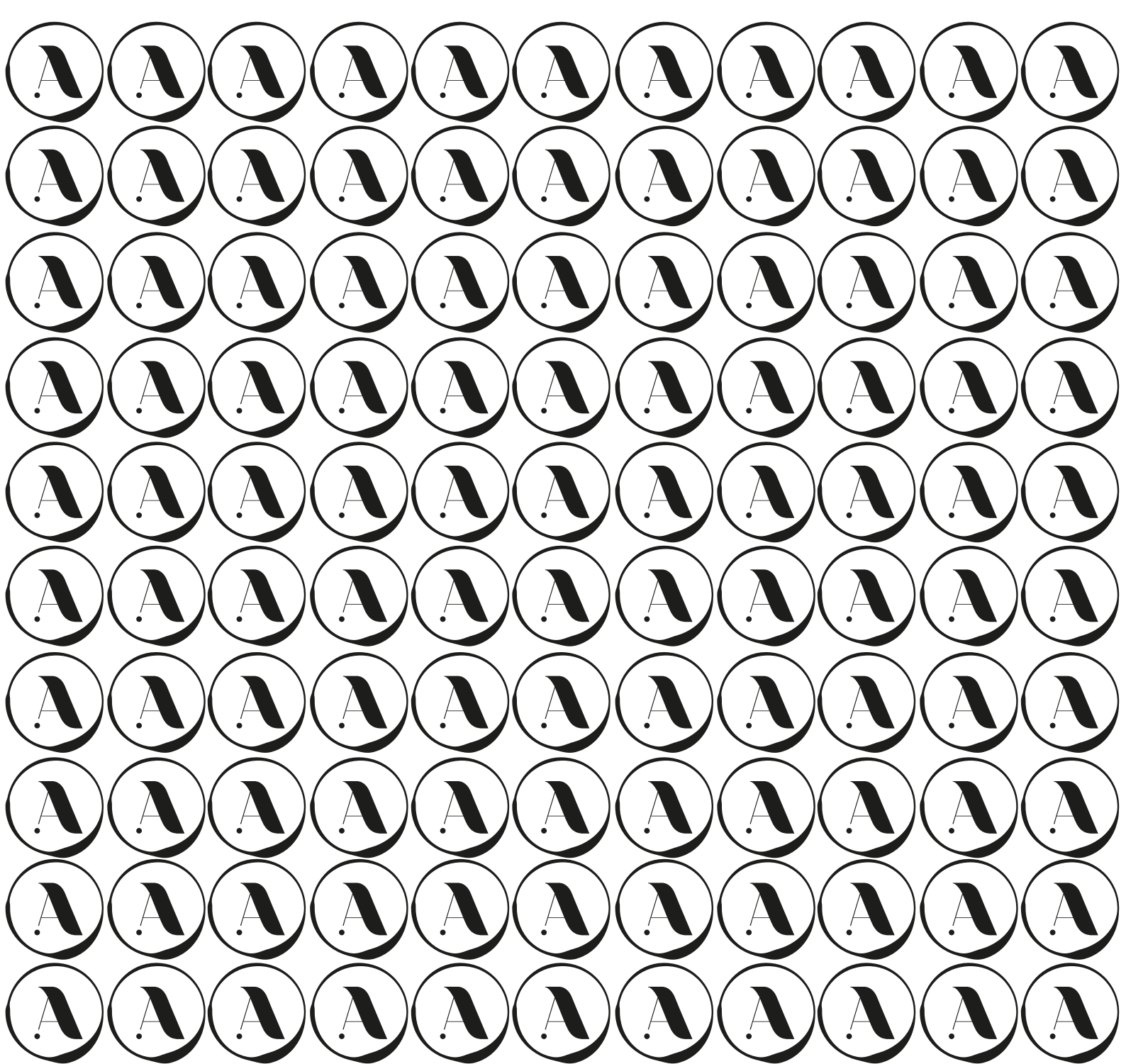
Lait, gluten, œuf

Riz au lait

Lait

Mini-crêpes

Gluten, œuf, lait



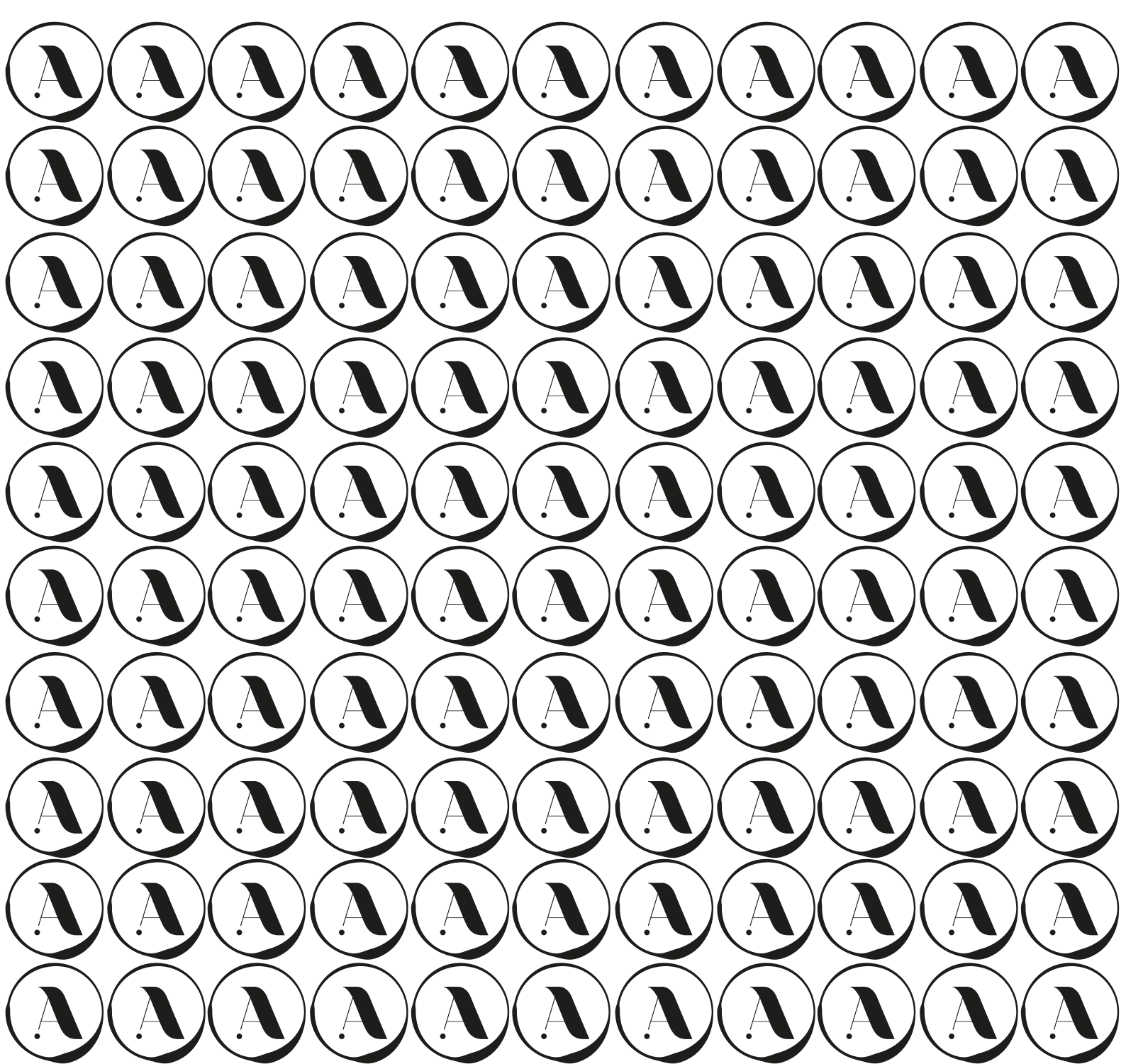
INFORMATIONS

_Prix 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. Photos non contractuelles, de Stanislas Gros. Imprimé par nos soins.

_Sur demande : carafe ou verre d'eau potable gratuit. Origine des viandes et poissons : affichage dans notre restaurant.

**POUR VOTRE SANTÉ PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE .
MANGER BOUGER.FR**



L'ÉPICERIE

RESTAURANT

www.a-lepicerie.com

Facebook : @alepicerierestaurants

Instagram @alepicerie_restaurants

This autumn menu is available in all restaurants, with the exception of those in Nîmes and Chantilly.



CARTE

Veggie

With cheese



Gluten free

STARTERS

Rockfish Soup  **8.50**

Organic mild aioli, Croutons

Soft-boiled Egg on Toast  **9.50**

Parmesan cream sauce with Lemon from Menton, Spinach sprouts

Leek & Goat Cheese Tart  **9.50**

Black truffle honey

Smoked duck breast  **10.00**

Roasted Butternut Squash, endives, Virgin sauce at Elysée

CHEESES

Brie de Meaux AOP  **7.50**

Apples & Walnut pesto

Our 3 cheeses  **10.00**

Selection of the day

DESSERTS

Catalan Cream  **7.50**

With Citrus, White balsamic with orange peel

Chocolate Marquise & Nougat **8.00**

Praline feuilletine

Tarte tatin, vanilla ice cream **8.00**

Caramel cream with Camargue fleur de sel

Gourmet coffee or tea **9.00**

Daily selection of 3 mini desserts

MAINS Seasonal!

Pollock Fillet  **19.50**

Virgin sauce at Elysée, Seasonal vegetable chips

Roast Chicken **19.50**

Spiced caramel, Chickpea spread with pepper

Trumpet Mushroom Risotto **20.50**

Olive oil with garlic IGP from Drôme bio  

Pork Chop  **23.50**

Herb polenta and Parmesan cream with summer truffle

MAINS Timeless!

Caesar Style salad  **18.50**

Fried chicken, egg, Parmesan cream sauce with Lemon from Menton

Fish and Chips **19.50**

Homemade fries, French tartare sauce

Beef Burger  **19.50**

Onion confit, Homemade fries

Butcher's Cut  **21.00**

Homemade Fries, barbecue sauce

RAVIOLI With Comté cheese!

Sauce of your choice:

Sun-dried Tomatoes Bio **16.00**

Artichoke Bio **16.00**

Parmesan cream **17.50**

With Lemon of Menton

Cep mushroom cream **17.50**

With tarragon

Sweet garlic caviar **19.00**

With summer truffle

Black truffle olive oil sauce **19.00**



MENU

✓ Veggie
● With cheese

FONDUE New! ✓

Without binding product, light, stringy, prepared by the Master Cheesemaker (Served as desired, price per person, ask us for your charcuterie board supplement)

Traditional fondue 36.90

Fondue with the sweet scent of "Ail des Ours" 37.90

RACLETTES ●

On traditional equipment, accompanied by "Rattes du Touquet" (garnishes served as desired, price per person). *Unavailable from mid-May to mid-September.

From Jura (raw milk) 35.50

Matured for a minimum of 120 days, brushed with Artois wine, served with pickles and an assortment of charcuterie

Morbier AOP (raw milk) 38.00

Served with pickles and assortment of charcuterie

with Mont d'Or AOP* 36.50

Served with pickles and assortment of charcuterie

Pastarou (sheep's milk) 49.00

Served with pickles and assortment of charcuterie



APERITIVE BOARDS

To share!



Cheeses ✓ 12 21

Charcuteries 12 21

Mixed ● 12 21

BOARDS Tasting or Gourmet version! ✓

Set off to discover our French terroirs with our Master Cheesemaker as your guide.

Le Rabelais 9/11 pieces 26

Le Rabelais 15/17 pieces 38

Discover 7 families of cheeses from the mildest to the strongest

L'Audacieux 9/11 pieces 28

L'Audacieux 15/17 pieces 40

Savor cheeses with cheeky unforgettable flavours

L'Amalthée 9/11 pieces 28

L'Amalthée 15/17 pieces 40

Choose a selection of the best of goat and sheep seasonal cheeses

Le Mystique 9/11 pieces 28

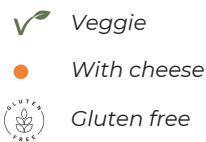
Le Mystique 15/17 pieces 40

Fall for the long-aging cheeses from farms, chalets, abbeys

Menu available in our restaurants with a Cheese Dome:
Chantilly, St Germain en Laye, Saulx-les-Chartreux, Maintenon, Chartres,
Villefranche-sur-Saône, Nice, Port-en-Bessin, Rouen, Grenoble



MENU



EXPRESS AT THE TABLE €22

The offer is available from Monday to Friday at noon, excluding public holidays (with the exception of Chantilly, Nîmes, and Toulouse Seilh). **Kindly refer to our slate at the restaurant for details.**

You may select one starter and one main course, or one main course and one dessert.

The dish can also be ordered for takeout at a price of €18.

CHILDREN'S MENU 12€50

Offer reserved for children under 12: 1 main course + 1 dessert + 1 drink of your choice

MAINS COURSES


Croque Monsieur ●
Chicken & Emmental, Mesclun

Fish & Chips
Homemade fries, tartare sauce

Ravioli with Comté ✓●
Sun-dried Tomatoes Bio sauce

DESSERTS ✓

Chocolate Marquise Nougat
With praline feuilletine

Rice pudding, Salted butter
Caramel cream from Camargue 

Mini pancakes with jam
Chocolate/Speculoos, Clementine, Raspberry

DRINKS

Monin Syrup 2cl
Grenadine, mint, strawberry

Granini 25cl
Orange, apple juice

Sodas 25cl
Orangina, Fuze Tea, Fanta

OUR FAVORITES



Leverage our favorites to explore new flavors.

DRINKS ♥
WITH ALCOOL

DRINKS ♥
WITHOUT ALCOOL

TO SPREAD/ ♥
COOK AT HOME

Offers available Monday to Friday or Sunday depending on our addresses.
Please consult our slate or menu at the restaurant.



DISHES

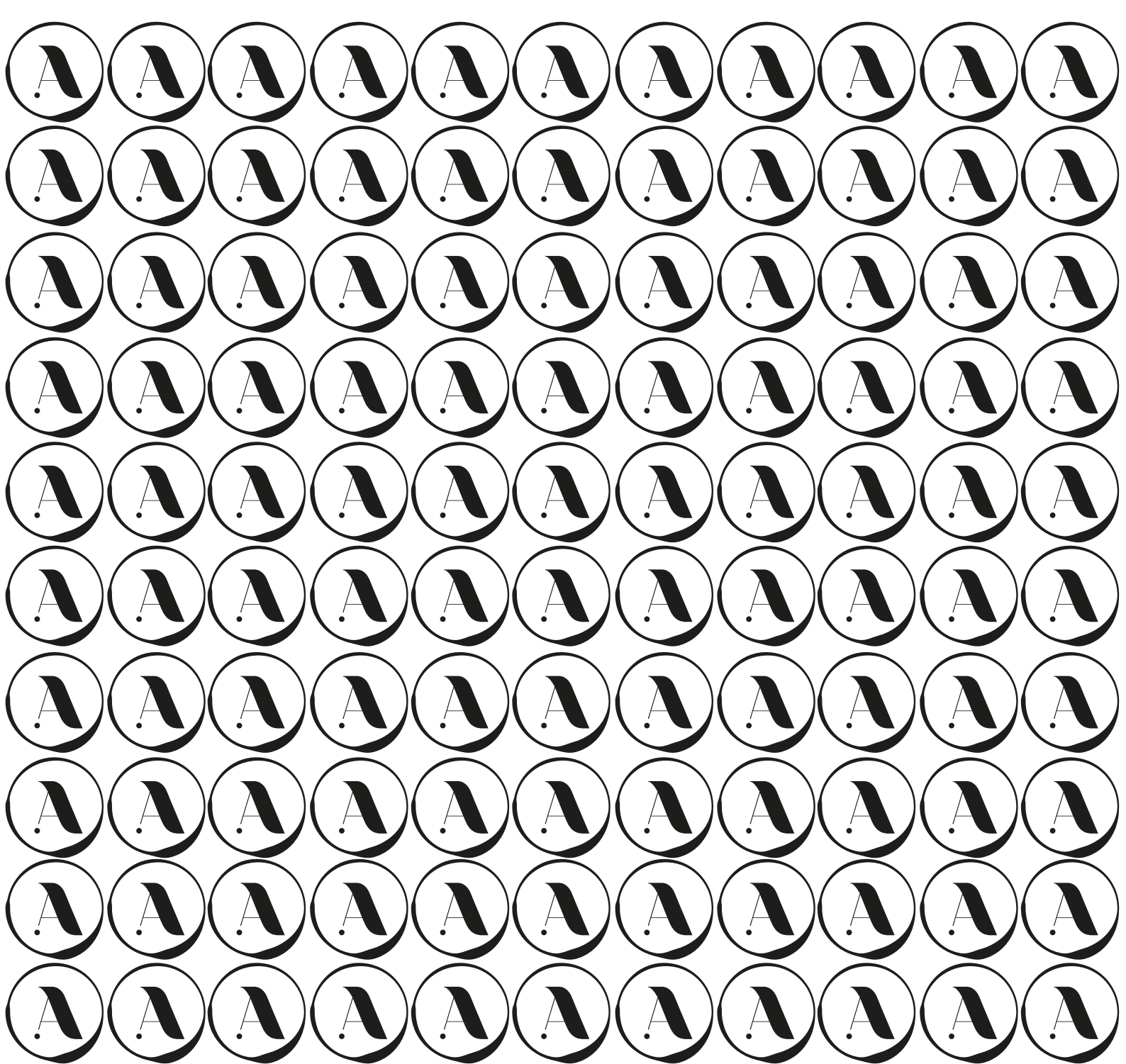
*A la carte
In Menus*

A LA CARTE

Rockfish Soup	fish, milk, gluten, egg, mustard, sulphites
Soft-boiled Egg on Toast	egg, gluten, milk
Smoked duck breast	nuts, sulphites
Leek & Goat Cheese Tart	gluten, egg, milk
Brie de Meaux AOP, 3 cheeses & boards	milk, nuts, sulphites, gluten
Catalan Cream	egg, milk, sulphites
Chocolate Marquise	gluten, milk, soy, egg, nuts
Tarte Tatin	gluten, milk, soy, egg, nuts
Pollock Fillet	fish, nuts, sulphites
Roast Chicken	celery, gluten, sulphites, mustard
Trumpet Mushroom Risotto	sulphites, milk
Pork Chop	milk, gluten
Caesar Salad	fish, gluten, egg, milk
Beef Burger	gluten, milk, sulphites
Fish and chips	fish, gluten, egg, mustard
Butcher's Cut	sulphites, mustard
Ravioles	
Sun-dried tomato delight	gluten, egg, milk
Artichoke spread	gluten, egg, milk, mustard
Lemon parmesan cream	gluten, egg, milk, nuts
Cep mushroom cream	gluten, egg, milk, sulphites
Garlic cream	gluten, egg, milk, nuts
Truffle olive oil	gluten, egg, milk, nuts

IN MENUS

Croque Monsieur	Milk, gluten, egg
Rice pudding	Milk
Mini pancakes	Gluten, milk, egg



INFORMATIONS

_Prices expressed net in euros (€) including tax, service included. Supplement charged for a meal taken in the room during service hours. (+5€ per order). We regret to inform you that we do not accept payment by check. Thank you for your understanding.

_Non-contractual photos, by Stanislas Gros. Printed by us.

_On request: free carafe or glass of drinking water. Origin of meat and fish: display in our restaurant.

**FOR YOUR HEALTH PRACTICE REGULAR PHYSICAL ACTIVITY.
MANGER BOUGER.FR**