



A L'ÉPICERIE

RESTAURANT EXPERIENCE

www.a-lepicerie.com

La cuisine terroir & fromages

Nous vous invitons à un voyage culinaire au cœur des terroirs français, guidé par notre passion pour les produits de qualité et les fromages d'exception.

Nos entrées en matière.

Pour débiter votre expérience avec des saveurs authentiques

Foie gras et volaille

20.00

Une compression marinée dans du vin jaune, accompagnée d'un confit d'oignon au balsamique blanc.

Tartare de daurade



15.00

Au pamplemousse, émulsion d'herbes fraîches, fleurs de chou-fleur.

Velouté de légumes d'hiver 14.00

Espuma à la truffe, croûtons briochés à l'ail doux, confit d'oignon au balsamique blanc

Cromesquis de Reblochon 16.00

Poêlée de pommes caramélisées accompagnée d'un pesto de noix.

Nos Plats de saison.

De généreux plats préparés avec des ingrédients de notre terroir

Souris d'agneau de 7 heures 27.00

Haricots blancs mijotés à la tomate dans une cocotte.

Filet de Bœuf



33.00

Sauce crème de morilles aux côtes de Provence, terrine de pommes de terre et kebab de pleurote

Petit épeautre risotto 22.00

Chou kale et abricots secs, accompagné d'un croustillant de riz.

Saint-Jacques



30.00

De la Baie de St Brieu, risotto céleri noisette, crème de sésame

Nos fromages et desserts de saison.

Pour conclure votre dégustation sur une note salée et/ou sucrée.

Brie chaud toasté

 12.00

Farci au beurre d'escargot sur pain de campagne accompagné de sa salade d'hiver.

Crème brûlée

14.00

Aux pistils de Safran et sa madeleine à l'orange

Ananas rôti

13.00

Chantilly au miel de fleurs de Provence IGP, accompagnée d'une tuile croustillante aux amandes et à l'orange.

Fondant à la Châtaigne



14.00

Clémentine de Corse Bio, Crème glacée vanille pure gousse

 Véggie  Avec fromage  Sans gluten

Prix nets en euros TTC, service compris, par personne. Paiement par chèque refusé.
Origine des viandes, poissons affichées dans notre restaurant.



Menu Gourmets (-12 ans) 12.50

Un menu spécialement élaboré pour les enfants de moins de 12 ans, comprenant une entrée, un plat principal et un dessert au choix.

1 plat + 1 dessert + 1 boisson à choisir

Nos Boissons.

Jus de fruits 25cl

Orange, Pomme

Sodas 25cl

Ice tea

Nos Plats de saison.

De généreux plats préparés avec des ingrédients de notre terroir

Croque Monsieur ●

Poulet & Emmental, Mesclun

Fish & Chips

Frites maison, sauce tartare

Nos fromages et desserts de saison. ✓

Pour conclure votre dégustation sur une note salée et/ou sucrée.

Moelleux au chocolat

Glace

Parfums selon arrivage du jour

✓Veggie ●Avec fromage  Sans gluten

Prix nets en euros TTC, service compris, par personne. Paiement par chèque refusé.
Origine des viandes, poissons affichées dans notre restaurant.



VAL DE LOIRE

Pouilly-Fumé AOP 2022 ●

Domaine Veneau
175cl : 50€.

Chinon AOP 2020 ●

Domaine Pierre Sourdais Le
Moulin à Tan AB
15cl : 8€. 75cl : 40€.

Sancerre AOP 2019 ●

Domaine Bourgeois Les
Bonnes Bouches
75cl : 72€.

BOURGOGNE F. COMTÉ

Mâcon Villages AOP 2022 ●

Domaine Dupuis Vegan
15cl : 9€. 75cl : 45€.

Chablis AOP 2022 ●

Domaine Jean-Marc Brocard
75cl : 59€.

Mercurey AOP 2021 ●

Domaine du Meix-Foulot
75cl : 85€.

OCCITANIE

Jurançon sec AOP 2022 ●

Domaine Cigogne de Château
Jolys
15cl : 8€. 75cl : 40€.

AUVERGNE R. ALPES

Crozes-Hermitage ●

Signature AOP 2021/2022

AB

Domaine Michelas St Jemms
HVE
75cl : 69€.

Châteauneuf-du-Pape ●

AOP 2021

Domaine du Père Caboche
La Crau
75cl : 95€.

AUVERGNE R. ALPES

Morgon AOP 2021 ●

Domaine Château de Pizay HVE
15cl : 9€. 75cl : 48€.

N. ACQUITAINE

Saint-Emilion Grand Cru AOP ●

2019

Domaine Les Terrasses de Saint-
Christophe
15cl : -€. 75cl : 69€.

PACA

C. de Provence AOP - UP ●

Château de Berne
15cl : 9€. 75cl : 40€.

C. de Provence AOP ●

Minuty Prestige

Château Minuty
15cl : 11€. 75cl : 58€.

Carafe ou verre d'eau potable gratuit sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



COCKTAILS SIGNATURE

L'AIGLE NOIR 16 CL	16
Gin Tanqueray, gelée de cassis, blanc d'œuf, jus de citron, bitter pamplemousse	
LE MONTIJO 16 CL	16
Whisky Rye, Cognac, Cointreau, Grenadine, Jus d'orange, Citron Vert	
LE ROSA-BONHEUR 16 CL	16
Vodka Greygoose, Martini Floreale, sirop de pastèque, jus de citron jaune, Schweppes hibiscus	

COCKTAILS

AMERICANO 10 CL	13
Vermouth, Campari, eau bulle	
NEGRONI 6 CL	13
Martini Bitter, Campari Gin	
ESPRESSO MARTINI 9 CL	13
Vodka, liqueur de café, espresso	
MOSCOU MULE 14 CL	13
Vodka, Ginger beer, jus de citron	
PORN STAR MARTINI	13
Rhum, purée de passion, citron vert, sirop de vanille, servi avec un shot de prosecco	
APÉROL SPRITZ	13
Apérol, eau bulle, Prosecco	
SAINT GERMAIN SPRITZ	13
Saint Germain, eau bulle, Prosecco	
MOJITO	13
Rhum, menthe, sirop canne à sucre, citron vert, eau bulle, bitter Angostura	

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	13
Menthe, sirop de canne à sucre, citron vert, eau bulle	
VIRGIN SPRITZ	13
Crodino, eau bulle	
LIMONADE MAISON	13
Eau plate ou pétillante	
THÉ GLACÉ MAISON	13
Infusion Earl Grey, jus de citron jaune, sucre de canne	
LE JOSÉPHINE	13
Purée de fraise, jus de citron, miel de lavande, Schweppes tonic	

Carafe ou verre d'eau potable gratuit sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



APÉRITIFS 4CL

MARTINI

Bianco, Rosso, Rosato, 8
Bitter

LILLET 8

Blanc, Rouge

PASTIS

Ricard 6
Pastis 51 6

BIÈRES

33CL D'ICI

Blanche 7
Blonde 7
Ambrée 7

PRESSION 25/50CL

Grimbergen 6 10
Heineken 6 10
1664 6 10

SPIRITUEUX

COGNAC 4CL

Hennessy XO Extra Old 33

LIQUEURS

Bas Armagnac VS – Duc de 20
Loussac
Baileys 6 cl 8
Limoncello 6cl 8
Cointreau 6 cl 8
Amaretto Disaronno 6 cl 8
Chartreuse verte 4 cl 12

CHAMPAGNES

LAURENT PERRIER

La Cuvée 75cl 90

VRANKEN POMMERY

Diamant Rosé 75cl 130

Royal Blue Sky 75cl 150

COUPE 12CL 18

KIR ROYAL* 12CL 15

*Cassis, Mûre, Fraise

VODKA 4CL

Grey Goose Original 9

Ketel One Absolut 8

TEQUILA 4CL

Patron Reposado 18

GIN 4CL

Hendrick's Original 12

Bombay Sapphire 10

Tanqueray 12

Citadelle 14

RHUMS 4CL

Sailor Jerry original 11

Diplomático 14

Ron Zacapa 18

Don Papa 14

WHISKIES 4CL

The Glenlivet – 16

Founder Reserve

Scotch Monkey

Shoulder 11

Bourbon et rye

Maker's 11

Four Roses 10

Bulleit Rye 11

Whisky Américain

Jack Daniel's 10

Gentleman Jack 12

Whisky japonais

Nikka Days 14

Carafe ou verre d'eau potable gratuit sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



EAUX

Eaux minérales 50cl	7
San Pellegrino	
Vittel	
Eaux minérales 100cl	9
San Pellegrino	
Vittel	
Eaux minérales 33cl	6
Perrier 33cl	

JUS - NECTARS

Granini Nectar 25cl	6
Orange, Ananas, Abricot,	
Mangue, Fraise	
Granini 25cl	6
Pomme, Tomate	

SODAS

Sodas 33CL	6
Coca cola rouge	
Coca cola Zéro	
Sprite	
Sodas 25CL	6
Ice tea	
Fever Tree 20cl	6
Ginger Beer, Ginger	
Ale, Tonic Water	
Crodino 17,5 cl	6

THÉS

BENTJMAN & BARTON	7
Thés noir	
Earl Grey, Early	
Morning Breakfast	
Thés vert	
Japon, Jasmin, Menthe	

TISANES

BENTJMAN & BARTON	7
Verveine	
Camomille	

CAFÉS

Sélection Nespresso	
Expresso, Allongé	4
Ristretto	4
Décaféiné	4
Double expresso	6
Cappuccino	6
Latte Macchiato	6
Café crème	6





ALLERGÈNES

Foie gras et volaille

Tartare de daurade

Velouté de légumes

Cromesquis de reblochon

Souris d'agneau

Filet de Bœuf

Saint-Jacques

Petit épeautre et chou kale

Brie chaud farci

Crème brûlée

Ananas rôti

Fondant à la châtaigne

Planches apéritives

Croque Monsieur

Fish and chips

Moelleux au chocolat

Glace

Gluten, Sulfites

Poisson

Gluten, Lait, Céleri, Moutarde

Gluten, Lait, Oeufs, Fruit à coque, Moutarde

Gluten

Lait, Sulfites

Lait, Fruit à coque, Céleri, Sésame, Mollusques

Gluten, Lait

Gluten, Lait

Gluten, Lait, Oeufs,

Gluten, Lait, Fruit à coque

Oeufs, lait

Gluten, lait, fruits à coques, sulfites

Gluten, Lait, Oeuf

Gluten, poisson, œuf, moutarde

Gluten, Lait, Oeuf

Lait