



A L'EPICERIE

RESTAURANT EXPERIENCE

www.a-lepicerie.com

La cuisine terroir & fromages

Un voyage au cœur des saveurs françaises, sublimé par des produits d'exception issus de nos jardins, de nos cloches à fromages géantes dans certaines adresses et de producteurs partenaires au savoir-faire unique.

Nos entrées en matière.

Pastilla de chèvre — 9.00

Courgettes rôties
Poivronade bio

Ceviche d'espadon — 10.00

Marinade Shoyu
Poichichade au piment bio



Aubergine panée — 9.00

Jambon Serrano
Crème de basilic



Notre entrée Rebelle.

Tomate en compression — 8.00

Pesto de noix
Gaspacho au Vinaigre à la pulpe de framboise



Nos plats de saison.

Pappardelle — 20.00

Légumes grillés
Crème d'ail doux à la truffe d'été

Filet de truite — 21.00

Façon Grenobloise, Vinaigrette

Tataki de boeuf — 22.00

Frites maison
Sauce tartare à l'aneth

Escalope Milanaise — 23.00

Tian de légumes
Crème de parmesan au citron de Menton



Nos plats Réconfortants.

Salade César — 19.50

Poulet pané, Œuf, oignons rouges
Parmesan, délice d'anchoïade
Crème de parmesan au citron de Menton



Tomates anciennes — 20.00

Burrata des Pouilles
Tapenade verte bio



Burger fish — 20.00

Oignons rouges, salade mesclun,
Sauce tartare à l'aneth & **Frites maison**

Pièce du boucher 180g. — 22.00

Frites Maison
Sauce tartare **ou** sauce barbecue



Avec fromage



Veggie



Sans gluten



Rien ne se perd, tout se déguste ! Une Recette Rebelle sublime un légume de saison dans son intégralité avec créativité et respect du produit.

Prix nets en euros TTC, service compris, par personne. Paiement par chèque refusé.

Origine des viandes, poissons affichées dans notre restaurant. Supplément facturé, pour un repas pris en chambre, pendant les horaires de service (+5€, par commande). Seules les boissons non alcoolisées de notre carte Bar sont servies 24/24. Pour les allergènes et autres informations, merci de consulter la dernière page de notre carte.



Ravioles au fromage & 7 sauces gourmandes au choix.



Poivronade Bio — 16.00

Délices de courgettes aux amandes Bio — 16.00

Huile d'olive basilic Bio — 16.00

Crème de parmesan au citron de Menton — 17.50

Crème de Basilic — 17.50

Huile d'olive à la Truffe noire — 19.00

Crème d'ail doux truffe d'été — 19.00

Toutes les ravioles sont servies avec des copeaux de parmesan.

Nos fromages.

Trilogie de fromages — 10.00

La sélection A l'Épicerie du moment



Nos desserts de saison.

Mille-feuille croquant — 8.00

Crème de caramel fleur de sel de Camargue

Salade de fraises — 9.00

Ganache chocolat blanc,

Confiture de framboise au citron de Menton bio

Tarte Amandine — 9.00

Fruit de saison

Marmelade au citron de Menton IGP



Crèmeux chocolat — 9.00

Muesli croquant, Crème chocolat café



Café / Thé gourmand — 9.90

Expresso ou thé servi avec 3 mini douceurs



Avec fromage



Veggie



Sans gluten

Notre établissement de Saint-Germain-en-Laye met à votre disposition un menu que vous pouvez consulter sur <https://www.a-lepicerie.com/restaurants/>



Menu L'Express à table*

Du lundi au vendredi midi (hors jours fériés),
sur ardoise.

Plat du jour
19.00

Menu L'Express à table*

Du lundi au vendredi midi (hors jours fériés),
sur ardoise.

Plat du jour + Dessert du jour
24.00

Menu Gourmets en herbe -12 ans.**

1 plat + 1 dessert + 1 boisson à choisir — 12.50

BOISSONS

Sirop Monin 2cl

Grenadine, Menthe, Fraise

Granini 25cl

Orange, Pomme

Sodas 25cl

Orangina, Fuze Tea, Fanta

PLATS

Croque Monsieur

Poulet & Emmental, Mesclun

Fish & Chips

Frites maison, sauce tartare

Ravioles au fromage

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



Avec fromage



Veggie



Sans gluten

* Excepté sur St Germain-En-Laye, Tours Sud, Grenoble Alpotel, Toulouse Seilh

** Excepté sur St Germain-En-Laye, d'autres saveurs régaleront vos enfants



**Restaurant avec cloche à fromages****Nos fondues.**

Préparées par notre Maître Fromager / expert Maison, nos fondues sont légères, filantes et sans produit de liaison pour une texture parfaite et un goût authentique. Servies à volonté – prix par personne.

Fondue traditionnelle “A l'Epicerie” — 36.90

Un mélange de fromages affinés pour une fondue intemporelle

Fondue à l'Ail des Ours — 37.90

Un doux parfum sauvage pour une expérience unique

Supplément planche de charcuterie — 12.00

Ajoutez une sélection de charcuteries artisanales pour encore plus de gourmandise !

Nos Raclettes.

Sur appareil traditionnel, accompagnées de Rattes du Touquet, pickles et charcuteries. Garnitures servies à volonté, prix par personne.

Raclette du Jura au lait cru — 35.50

Affinée 120 jours minimum, brossée au vin d'Artois

Raclette Morbier au lait cru AOP — 38.00

Ce fromage se distingue par sa raie de charbon végétal, signe de son affinage traditionnel

Le Vacherin Mont d'Or AOP — 35.50

d'octobre à fin mars

Au lait cru, affiné, cuit au vin d'Arbois, rôti au four, Rattes du Touquet & charcuteries.

Nos plateaux du terroir.

L — 28.00€ XL — 40.00€

Partez à la découverte de nos régions françaises sous l'expertise de notre Maître Fromager ! Deux formats de dégustation sont proposés : L ou XL

Rabelais

Découvrez 7 familles de fromages du plus doux au plus corsé

L'Audacieux

Savourez des fromages aux saveurs coquines et inoubliables !

L'Amalthée

Dégustez le meilleur des chèvres et brebis, selon saison

Le Mystique

Des Fromages de garde de fermes, de chalets & d'abbayes

Nos fromages, sélectionnés avec soin par notre partenaire et ami culinaire, mûrissent sous nos cloches à fromage uniques au monde, révélant ainsi toute leur richesse aromatique. Une expérience à retrouver dans de nombreuses de nos adresses en France.



**Restaurant sans cloche à fromages*****Nos fondues.**

Préparées par notre expert Maison, nos fondues sont légères, filantes et sans produit de liaison pour une texture parfaite et un goût authentique. Servies à volonté – prix par personne.

Fondue traditionnelle "A l'Épicerie" — 36.90

Un mélange de fromages affinés pour une fondue intemporelle

Supplément planche de charcuterie — 12.00

Ajoutez une sélection de charcuteries artisanales pour encore plus de gourmandise !

Nos Raclettes.

Sur appareil traditionnel, accompagnées de Rattes du Touquet, pickles et charcuteries. Garnitures servies à volonté, prix par personne.

Raclette du Jura au lait cru — 35.50

Affinée 120 jours minimum, brossée au vin d'Artois

*Excepté à Grenoble Europole, Le Havre et à Tours Sud, St Germain-en-Laye

Nos fromages sont soigneusement choisis par notre partenaire et ami gastronomique, membre du Collège Culinaire de France.

Vous pouvez savourer des Menus Fromage dans toutes nos adresses "A l'Épicerie" en France, et dans certaines d'entre elles, les fromages vieillissent sous leurs cloches à fromage XXL, uniques au monde.





Entrées

Tomate en compression
Aubergine Panée
Pastilla de chèvre
Ceviche d'espadon

Plats

Pappardelle
Filet de truite
Tataki de bœuf
Escalope Milanaise
Salade César
Tomates anciennes
Burger fish
Pièce du boucher

Ravioles

Poivronade Bio
Délices de courgettes
Huile d'olive basilic
Crème de parmesan
Crème de Basilic
Huile d'olive à la Truffe
Crème d'ail doux

Desserts

3 Fromages & Planches
Mille-feuille croquant
Salade de fraises
Tarte Amandine
Crèmeux de chocolat
Café / Thé gourmand

Enfants

Croque Monsieur
Fish & chips
Marquise au chocolat
Riz au lait
Mini-crêpes

Allergènes

Gluten, Fruits à coque, Sulfites
Gluten, Œuf, Lait
Gluten, Lait, Moutarde, Fruits à coque, Sulfites
Gluten, Poisson, Soja, Moutarde

Allergènes

Gluten, Lait, Œuf
Gluten, Moutarde, Poisson, Sulfites, Soja
Fruits à coque, Sulfites, Moutarde, Œuf
Gluten, Lait, Oeuf
Gluten, Oeuf, Lait, Poisson
Lait, Sulfites
Gluten, Moutarde, Poisson, Fruits à coque, Oeuf
Moutarde, Fruits à coque, Oeuf, Lait

Allergènes

Gluten, Œuf, Lait, Fruits à coque
Gluten, Œuf, Lait, Fruits à coque
Gluten, Œuf, Lait
Gluten, Œuf, Lait
Gluten, Œuf, Lait
Gluten, Œuf, Lait

Allergènes

Gluten, Lait, fruits à coques, Sulfites
Gluten, Lait, Sulfites, Crustacé, Cèleri, Mollusque, Moutarde, Œuf, Poisson
Gluten, Lait, Sulfites, Crustacé, Cèleri, Mollusque, Moutarde, Œuf, Poisson
Gluten, Œuf, Lait, Fruits à coque
Gluten, Œuf, Lait, Fruits à coque, Soja, Sésame
Gluten, Lait, Œuf, Sulfites, Fruits à coque, Soja

Allergènes

Gluten, Lait, Œuf
Poisson, gluten, œuf, moutarde
Gluten, lait, œuf, soja, fruits à coques
Lait
Gluten, Soja, Œuf, Lait, Fruits à coque

Informations.

Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24/24. Certains produits sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de la saison. Les poids indiqués dans notre carte sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins de 10%. **AOP** : Appellation d'origine Contrôlée **IGP** : Indication Géographique Protégée. **Bio** : produit issu de l'agriculture biologique.



A L'ÉPICERIE

RESTAURANT EXPERIENCE

www.a-lepicerie.com

Authentic Terroir & Cheese Cuisine

A journey to the heart of French flavors, enhanced by exceptional products from our urban farms, our giant cheese domes at select locations, and partner producers with unique expertise.

Our starters.

Goat cheese Pastilla — 9.00

Roasted zucchini
Red pepper cream

Swordfish ceviche — 10.00

Marinade Shoyu (garlic)
Chickpeas cream organic pepper



Breaded eggplant — 9.00

Serrano ham
Basilic cream



Our Rebel main.

Compressed tomatoes — 8.00

Walnut Pesto
Gaspacho with raspberry pulp dressing



Our seasonal mains.

Pappardelle — 20.00

Grilled vegetables
Garlic cream with summer truffle

Trout fillet — 21.00

Grenobloise style, French dressing

Beef Tataki — 22.00

Homemade French fries
Tartar sauce with dill

Veal scallops Milanese — 23.00

Vegetables Tian
Parmigiano cream with "Menton's lemon"



Our comforting mains.

Caesar salad — 19.50

Breaded Chicken, Egg, Red Onions
Parmigiano
Anchovy cream with « menton's lemon »



Old fashioned tomatoes — 20.00

Burrata from Puglia
Organic green tapenade



Burger fish — 20.00

Red onions, mesclun, Tartar sauce with dill
Homemade French fries

Beef Butcher's cut 180g. — 22.00

Homemade french fries
Tartar sauce **or** BBQ sauce



With cheese



Veggie



Gluten-free



Nothing goes to waste, everything is savored!
A Recette Rebelle showcases a seasonal vegetable in its entirety, with creativity and respect for the ingredient.

Prices expressed net in euros (€) including tax, service included. Payment by check is not accepted. Supplement charged for a meal taken in the room during service hours. (+5€ per order). Origin of meat and fish: display in our restaurant. Only the non-alcoholic beverages from our Bar menu are available 24/7. For allergens and additional information, please refer to the last page of our menu.



Cheese Ravioli & 7 delicious sauces to choose from.

Red pepper cream — 16.00

Organic Zucchini & Almond Delight — 16.00

Organic Basil Olive Oil — 16.00

Parmiggiano cream with « menton's lemon » — 17.50

Basil Cream — 18.00

Black truffle olive oil — 19.00

Garlic cream with summer truffle — 19.00

All ravioli dishes are served with Parmiggiano shavings

Our cheeses.

Cheese Trilogy — 10.00



A l'Epicerie selection of the moment

Our seasonal desserts.

Crispy "Mille-feuille" — 8.00

"Camargue" salted butter, caramel cream

Fresh strawberry salad — 9.00

White chocolate ganache,
Raspberry & Menton lemon Jelly

Almond tart — 9.00

Seasonal fruit
Marmalade with Menton "IGP" Lemon



Creamy chocolate cake — 9.00

Crunchy muesli, chocolate cream



Gourmet Coffee/Tea — 9.90

Espresso or tea
Daily assortement of three mini desserts



With cheese



Veggie



Gluten-free

Our Saint-Germain-en-Laye establishment offers a dedicated menu, which you can view on our website. <https://www.a-lepicerie.com/restaurants/>



The Express Menu!*

From Monday to Friday during lunchtime,
excluding public holidays, on the slate.

Express Main
19.00

The Express Menu!*

From Monday to Friday during lunchtime,
excluding public holidays, on the slate.

Express Main + Dessert express
24.00

Young Gourmet Menu - under 12.**

1 Main + 1 Dessert + 1 Drink to Choose From — 12.50

DRINKS

Monin Syrup 2cl

Grenadine, mint, strawberry

Granini 25cl

Orange, apple juice

Sodas 25cl

Orangina, Fuze Tea, Fanta

MAINS

“Croque Monsieur”

Chicken Emmental, Mesclun

Fish & Chips

Homemade French fries, tartare sauce

Ravioli with cheese

Sun-dried Tomatoes Bio sauce

DESSERTS

Chocolate nougat Marquise

With praline feuilletine

Rice pudding

Caramel cream from Camargue

Mini pancakes with jam

Chocolate/Speculoos, Tangerine,
Raspberry



With cheese



Veggie



Gluten-free

* Except in St Germain-En-Laye, Tours Sud, Grenoble Alpotel,
Toulouse Seilh

**Except in Saint-Germain-en-Laye, other flavours will
delight your children.



**Restaurant with cheese dome****Our fondues.**

Prepared by our Master cheesemaster and in-house expert, our fondues are light, creamy, and made without any binding agents for a perfect texture and authentic taste. Served unlimited – price per person

Traditional Fondue “A l’Epicerie” — 36.90

A blend of aged cheeses for a timeless fondue experience.

Ail des Ours Fondue — 37.90

A wild scent of garlic for a unique experience

Extra Charcuterie Board — 12.00

Add a selection of cure meats produce traditionnaly for extra gourmandise

Our Raclettes.

Served on a traditional raclette grill, accompanied by Rattes du Touquet potatoes, pickles, and charcuteries. Unlimited garnishes – price per person.

Raw milk raclette from Jura — 35.50

Aged for a minimum of 120 days, brushed with Artois wine.

Raw Milk AOP Morbier Raclette — 38.00

Recognizable by its vegetable charcoal line, a mark of its traditional aging process.

Vacherin Mont d’Or AOP — 35.50**October through March**

Raw milk cheese, matured and oven-roasted with Arbois wine, served with Rattes du Touquet potatoes & charcuteries.

Our regional platters.

L — 28.00€ XL — 40.00€

Join us in exploring our French regions under the expert guidance of our Master Cheesemaker! Two tasting formats are available: L or XL!

Rabelais

Discover 7 families of cheeses from the mildest to the strongest

The Audacious

Relish cheese with cheeky unforgettable flavours

The Amalthea

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

The Mystical

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

Our cheeses, carefully curated by our partner and culinary friend, mature under our one-of-a-kind cheese domes, unlocking their full aromatic richness. Experience this unique selection at many of our locations across France.





Restaurant without cheese dome*

Our fondues.

Prepared by our in-house expert, our fondues are light, creamy, and made without any binding agents for a perfect texture and authentic taste. Served unlimited – price per person

Traditional Fondue “A l’Epicerie” — 36.90

A blend of aged cheeses for a timeless fondue experience.

Charcuterie Board Supplement — 12.00

Add a selection of cure meats produce traditionnaly for extra gourmandise

Our Raclettes.

Served on a traditional raclette grill, accompanied by Rattes du Touquet potatoes, pickles, and charcuteries. Unlimited garnishes – price per person.

Raw milk raclette from Jura — 35.50

Aged for a minimum of 120 days, brushed with Artois wine.

*Except in Grenoble Europole, Le Havre, Tours Sud et Saint-Germain-en-Laye

Our cheeses are carefully selected by our partner and gastronomic friend, a member of the Collège Culinaire de France.

You can discover Cheese Menus at all our "A l'Epicerie" locations in France, and in some of them, the cheeses age under their XXL cheese domes, unique in the world.



**Starters**

Compressed Tomatoes
Breaded Eggplant
Goat Cheese Pastilla
Swordfish Ceviche

Mains

Pappardelle
Trout Fillet
Beef Tataki
Veal scallops Milanese
Caesar Salad
Old fashioned Tomatoes
Fish Burger
Beef Butcher's cut

Ravioli

Red pepper cream
Organic Zucchini
Organic Basil Olive Oil
Parmiggiano cream
Basil Cream
Black truffle olive oil
Garlic cream

Desserts

3 cheeses & boards
Crispy Mille-Feuille
Fresh strawberry salad
Almond Tart
Creamy chocolate cake
Gourmet Coffee / Tea

Kids

"Croque Monsieur"
Fish & Chips
Chocolate nougat Marquise
Rice pudding
Mini pancakes

Allergens

Gluten, Tree nuts, Sulphites
Gluten, Egg, Milk
Gluten, Milk, Mustard, Tree nuts, Sulphites
Gluten, Fish, Soy, Mustard

Allergens

Gluten, Milk, Egg
Gluten, Mustard, Fish, Sulphites, Soy
Tree nuts, Sulphites, Mustard, Egg
Gluten, Milk, Egg
Gluten, Egg, Milk, Fish
Milk, Sulphites
Gluten, Mustard, Fish, Tree nuts, Egg
Mustard, Tree nuts, Egg, Milk

Allergens

Gluten, Egg, Milk, Tree nuts
Gluten, Egg, Milk, Tree nuts
Gluten, Egg, Milk
Gluten, Egg, Milk
Gluten, Egg, Milk
Gluten, Egg, Milk

Allergens

Gluten, Milk, Tree nuts, Sulphites
Gluten, Milk, Sulphites, Crustacean, Celery, Mollusc, Mustard, Egg, Fish
Gluten, Milk, Sulphites, Crustacean, Celery, Mollusc, Mustard, Egg, Fish
Gluten, Egg, Milk, Tree nuts
Gluten, Egg, Milk, Tree nuts, Soy, Sesame
Gluten, Milk, Egg, Sulphites, Tree nuts, Soy

Allergens

Gluten, Milk, Egg
Fish, Gluten, Egg, Mustard
Gluten, Milk, Egg, Soy, Tree Nuts
Milk
Gluten, Soy, Egg, Milk, Tree Nuts

Information.

Some ingredients in our recipes are defrosted to ensure their availability 24 hours a day. We freeze some products to preserve their availability throughout the season. The weights indicated on our menu are measured before cooking and may vary by at least 10%. **AOP**: Protected Designation of Origin (PDO) - **IGP**: Protected Geographical Indication (PGI) - **Organic**: products from organic farming.