



A L'ÉPICERIE

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.

Muffin — 8.00

Râpé de Venaco
Cœur de tapenade noire Bio



Arancini — 9.00

Coeur de Comté
Crème de parmesan à la truffe d'été
Endives, Oignons



Velouté d'asperges — 9.50

Oeuf & Délice d'anchoïade **ou**
Oeuf & Délice de courgettes aux amandes Bio



Croque-saumon — 9.50

Feuille de nori
Mayonnaise Citron de Menton, Citron vert,
Radis

Nos plats de saison.

Gnocchis à la romaine — 19.50

Délice de tomates séchées Bio
Parmesan, pousses d'épinard



Raviole de canard confit — 20.00

Jus lié à la sauce barbecue, carottes, petits
pois, pois gourmands

Suprême de pintade — 22.00

Galette de pommes de terre, champignon de Paris
Pesto de noix, crème de morilles Côtes de Provence

Cabillaud laqué — 23.00

Marinade Shoyu, Pak Choi, poichichade au piment Bio

Nos plats réconfortants.

NOUVEAU !

Club sandwich croustillant — 19.50

Poulet, Œuf
Frites maison, mesclun
Sauce tartare à l'aneth

Salade César — 19.50

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



Pièce du boucher 180g. — 21.00

Frites Maison
Sauce tartare **ou** sauce barbecue



Burger au Boeuf — 22.50

Steak haché 150g, oignons rouges
Tomme d'Abondance, Moutarde miel
romarin & **Frites maison**



 Avec fromage  Veggie  Sans gluten

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.**



Déllice de tomates séchées Bio — 16.00

Tapenade Noire Bio — 16.00

Huile d'olive basilic Bio — 16.00

Crème de parmesan au citron de Menton — 17.50

Crème de morilles Côtes de Provence — 18.00

Huile d'olive à la Truffe noire — 19.00

Crème de parmesan à la truffe d'été — 19.00

Nos fromages.

Trilogie de fromages — 10.00

La sélection A l'Épicerie du moment



Nos desserts de saison.

Façon Bugne — 7.50

Crème de chocolat & croustillant de speculoos

Arlette feuilletée — 8.50

Poires confites au vinaigre & amandes

Parfait glacé — 8.50



Crème chocolat & café

Pavlova — 9.00



Fruits rouges et crème de citron

Café / Thé gourmand — 9.90

Expresso ou thé servi avec 3 mini douceurs



Avec fromage



Veggie



Sans gluten



Menu L'Express à table

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

Plat du jour
18.00

Menu L'Express à table

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

Plat + Entrée **ou** Dessert du jour
22.00

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





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'Épicerie" — 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

Raclette Pastarou au lait de brebis — 49.00

Une alternative gourmande aux versions traditionnelles, avec des notes douces et légèrement acidulées.

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.



Centre Val de Loire		15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
AOP MÉNETOU SALON Domaine Leclerc Terre de Loire	●	-	13	27	36
AOC ST NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine P Lorieux « Expression »	●	-	13	25	36
AOC SANCERRE BIO Domaine Dauny « Les Caillottes	●	13	20	39	58
AOC REUILLY Domaine Denis Jamain « Les Fossiles »	●	13	21	41	61
<hr/>					
Bourgogne Franche Comté		15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
AOP CHABLIS Domaine Thierry Mothe	●	12	19	37	55
AOC MONTHÉLIE Domaine Gavinet - Les Sous-Roche	●	-	24	47	69
<hr/>					
Auvergne Rhône Alpes		15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
AOP CÔTES DU LUBÉRON Domaine de la Cavale	●	-	17	33	48
IGP VAUCLUSE Château de Montmirail	●	-	9	17	25
AOC CÔTES DU RHÔNE Domaine Bellissime» Alain Jaume & Fils	●	-	10	19	28
<hr/>					
Occitanie		15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
IGP PAYS D'OC Infini Viognier	●	6	9	17	25
AOP MINERVOIS BIO Mas du Loup	●	-	10	19	28
AOP CORBIÈRES Château Grand Moulin - Vieilles Vignes	●	7	11	22	32
<hr/>					
Nouvelle Aquitaine		15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
AOC MÉDOC Château Fontis	●	9	18	35	55
AOC PESSAC LÉOGNAN Château Haut Lagrange	●	-	30	59	86
<hr/>					
PACA		15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE Château Virant	●	-	11	22	32
AOC CÔTES DE PROVENCE Au bord de l'Aube	●	8	13	26	39

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

Champagne.

Bouteille 75cl

EPC Blanc de Noirs	65
Laurent Perrier La Cuvée	83
Laurent Perrier Millésimé	96

Bouteille 37.5cl

Laurent Perrier La Cuvée	45
--------------------------	----

Coupe 12cl

12

Kirs 12cl

Vin blanc *	6
Royal Champagne *	12

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 Fine Tawny 6cl	6

Bières.

Bières bouteilles 33cl

Desperados	7
Corona	8

Bières Pression 25/50cl

Affligem Blanche	5.5/10
Affligem Blonde	5.5/10
Lagunitas IPA	5/9
Birra Moretti	5/9

Supplément 25/50cl

Siróp	0.5/1
-------	-------

Cidre APPIE 35cl

Le Brut	7
---------	---

Cocktails.

Americano 12cl

Martini Rosso, Campari, Eau bulle	11
-----------------------------------	----

Caipirinha 9cl

Cachaça, Citron vert, Sucre	11
-----------------------------	----

Spritz 20cl

Apérol, Prosecco, Eau bulle	11
-----------------------------	----

Gin Fizz 20cl

Gin, jus de citron, sucre, Eau bulle	11
--------------------------------------	----

Piña Colada 20cl

Rhum, jus d'ananas, Crème Coco	11
--------------------------------	----

Mojito 20cl

Rhum, Citron vert, Menthe, Sucre, Eau bulle	11
---	----

Mocktails.

Citronnade Maison 25cl

4.5

Florida 20cl

8

Jus d'Orange, d'Ananas, Citron, Grenadine

Le Virgin Mojito 25cl

8

Eau gazeuse, Citron vert, Menthe, Sucre

Spiritueux 4cl.

Rhum

Havana Club 3 ans blanc	7
Diplomatico Reserva Exclusiva	11

Vodka

Absolut	8
---------	---

Tequila

Olmecca Silver	9
----------------	---

Gin

Gibson's	7
Generous Gin Organic	10
Monkey 47 Dry Gin	11

Whiskies

J&B Rare	7
Chivas Regal 12 ans	11
Jameson Premium	8

Bourbon

Jack Daniel's	9
Bulleit Rye 45°	10

Single Mat

Haig Club Clubman	8
Aberlour 10 ans Forest Reserve	10

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

Eaux**Eaux microfiltrées* 75cl**

Plate	3
Gazeuse	3

Eaux minérales 50cl

Vittel	4.5
San Pellegrino	4.5

Eaux minérales 100cl

Vittel	5.5
San Pellegrino	5.5

Eaux gazeuses 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,	3
Pêche, Citron - eau filtrée* ou	
limonade	

Sodas**Sodas 33CL**

Coca cola classic/ zéro	4.5
/cherry	
Mona Bio	6
Citron vert / Pétillant	
pomme	

Sodas 25CL

Fanta orange	4.5
Orangina	4.5
Sprite	4.5
Schweppes Agrumes /	
Indian tonic	4.5
Fuze tea pêche	

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

Get 27 (6cl)	8
Calvados Drouin	8
Cointreau	8

Armagnac

Château de Laubade Hors d'Age	12
-------------------------------	----

Cognac

Hennessy VS	11
Hennessy XO	22

Eau de vie

G. Miclo : framboise sauvage / Poire William	8
Vieille prune de Souillac	11

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 à la menthe	5
Tilleul camomille oranger	5
Verveine Orange menthe	5



Entrées

Muffin
Velouté d'asperges
Arancini
Croque Saumon

Plats

Gnocchis à la romaine
Raviole de canard confit
Suprême de pintade
Cabillaud laqué
Club sandwich croustillant
Salade César
Burger de bœuf
Pièce du boucher

Ravioles

Délice de tomates séchées
Tapenade noire Bio
Huile d'olive Basilic
Crème de parmesan
Crème de morilles
Huile d'olive truffe

Desserts

3 Fromages & Planches
Façon Bugne
Arlette feuilletée
Parfait Glacé
Pavlova
Café / Thé gourmand

Enfants

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

Allergènes

Gluten, Fruits à coque, Lait, Œuf, Sulfites
Gluten, Œuf, Poisson, Lait, Sulfites, Céleri, Moutarde, Fruits à coque
Gluten, Lait, Œuf, Sulfites
Gluten, Poisson, lait, Œuf, Moutarde

Allergènes

Gluten, Lait, Œuf, Fruits à coque, Soja, Sésame, Céleri, Sulfites, Moutarde
Gluten, Moutarde, Œuf, Sulfites, Céleri, Lait
Gluten, Fruits à coque, Sulfites, Céleri, Lait, Moutarde, Œuf
Gluten, Poisson, Soja, Lait, Moutarde
Gluten, Œuf, Lait, Fruits à coque, Moutarde
Gluten, Oeuf, Lait, Poisson
Gluten, lait, moutarde
Moutarde, Fruits à coque, Oeuf

Allergènes

Gluten, Œuf, Lait
Gluten, Œuf, Moutarde, Lait
Gluten, Œuf, Lait
Gluten, Œuf, Lait
Gluten, Œuf, Lait
Gluten, Œuf, Lait

Allergènes

Gluten, Lait, fruits à coques, Sulfites
Gluten, Lait, Sulfite, Lait, Soja, Oeuf
Gluten, Lait, Œuf, Fruits à coque, Sulfites
Gluten, Lait, Œuf, Soja
Lait, Œuf
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.

Muffin — 8.00

Shredded Venaco cheese
Stuffed with black organic tapenade



Arancini — 9.00

Parmiggiano cheese cream with summer truffle, Endive, Onion



Asparagus Velouté — 9.50

Soft-boiled egg & anchovy cream **or**
Soft-boiled egg & zucchini organic cream with almond



Croque salmon — 9.50

Nori sheet
Menton lemon mayonnaise, Lime, Radish

Our seasonal mains.

Gnocchi alla Romana — 19.50

Organic sun dried tomatoes cream
Parmiggiano, baby spinach



Duck Confit Ravioli — 20.00

Sauce bound with BBQ sauce, carrots, peas, snow peas

Guinea Fowl breast — 22.00

Hashbrown, walnut pesto, button mushroom, morel cream and "cote de provence" sauce

Glazed cod — 23.00

Shoyu marinade, Pak Choi, organic red chili peper humus

Our comforting mains.

NEW!

Crispy Club Sandwich — 19.50

Chicken, Egg, Tomato,
Homemade french fries, green salad
Dill Tartar Sauce

Caesar salad — 19.50

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



Beef Butcher's cut 180g — 21.00

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



Beef burger 150g — 22.50

Beef patty 150g, « abundance » cheese,
Homemade french fries, rosemary and honey mustard



 With cheese  Veggie  Gluten-free

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.

Organic Sun-dried Tomatoes — 16.00

Organic Black Tapenade — 16.00

Organic Basil Olive Oil — 16.00

Parmiggiano cream with « menton's lemon » — 17.50

Morel Cream "cote de provence" — 18.00

Black truffle olive oil sauce — 19.00

Parmiggiano Cream with Summer Truffle — 19.00

**Our
cheeses.**

Cheese Trilogy — 10.00 

A l'Epicerie selection of the moment

**Our seasonal
desserts.**

Like a Bugne — 7.50

Chocolate cream & crispy speculoos

Arlette feuilletée — 8.50

Candied pears with vinegar & almonds

Frozen parfait — 8.50 

Chocolate and coffee cream

Pavlova — 9.00 

Red berry, french lemon curd

Gourmet Coffee/Tea — 9.90

Espresso or tea

Daily assortement of three mini desserts



With cheese



Veggie



Gluten-free



The Express Menu!

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

Express Main
18.00

The Express Menu!

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

Express Main + Starter **or**
Dessert express
22.00

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





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.

Sheep's Milk Pastarou Raclette — 49.00

A gourmet alternative to traditional raclettes, with mild and slightly tangy notes.

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.



		15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Centre Val de Loire					
AOP MÉNETOU SALON Domaine Leclerc Terre de Loire	●	-	13	27	36
AOC ST NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine P Lorieux « Expression »	●	-	13	25	36
AOC SANCERRE BIO Domaine Dauny « Les Caillottes	●	13	20	39	58
AOC REUILLY Domaine Denis Jamain « Les Fossiles »	●	13	21	41	61
<hr/>					
Bourgogne Franche Comté					
AOP CHABLIS Domaine Thierry Mothe	●	12	19	37	55
AOC MONTHÉLIE Domaine Gavinet - Les Sous-Roche	●	-	24	47	69
<hr/>					
Auvergne Rhône Alpes					
AOP CÔTES DU LUBÉRON Domaine de la Cavale	●	-	17	33	48
IGP VAUCLUSE Château de Montmirail	●	-	9	17	25
AOC CÔTES DU RHÔNE Domaine Bellissime» Alain Jaume & Fils	●	-	10	19	28
<hr/>					
Occitanie					
IGP PAYS D'OC Infini Viognier	●	6	9	17	25
AOP MINERVOIS BIO Mas du Loup	●	-	10	19	28
AOP CORBIÈRES Château Grand Moulin - Vieilles Vignes	●	7	11	22	32
<hr/>					
Nouvelle Aquitaine					
AOC MÉDOC Château Fontis	●	9	18	35	55
AOC PESSAC LÉOGNAN Château Haut Lagrange	●	-	30	59	86
<hr/>					
PACA					
AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE Château Virant	●	-	11	22	32
AOC CÔTES DE PROVENCE Au bord de l'Aube	●	8	13	26	39

On request: free carafe or glass of drinking water. Alcohol abuse poses a risk to health.
Consume in moderation.

Champagne.

75cl Bottle

EPC Blanc de Noirs	65
Laurent Perrier The Cuvée	83
Laurent Perrier "Millésimé"	96

37.5 cl Bottle

Laurent Perrier The Cuvée	45
---------------------------	----

12 cl Champagne 12

12 cl Kirs

White wine *	6
Royal Champagne *	12

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 Fine Tawny 6cl	6

Beers.

Beer bottles 33cl

Desperados	7
Corona	8

Draft Beers 25/50cl

Affligem Blanche	5.5/10
Affligem Blonde	5.5/10
Lagunitas IPA	5/9
Birra Moretti	5/9

Supplement 25/50cl

Syrup	0.5/1
-------	-------

APPIE Brut Cider 35 cl 7

Cocktails.

Americano 12 cl 11

Martini Rosso, Campari, Sparkling Water

Caipirinha 9 cl 11

Cachaça, Lime, Sugar

Spritz 20 cl 11

Aperol, Prosecco, Sparkling Water

Gin Fizz 20 cl 11

Gin, Lemon Juice, Sugar, Sparkling Water

Piña Colada 20 cl 11

Rum, Pineapple Juice, Coconut Cream

Mojito 20 cl 11

Rum, Lime, Mint, Sugar, Sparkling Water

Mocktails.

Homemade lemonade 25 cl 4.5

Florida 20 cl 8

Orange Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice, Grenadine Syrup

The Virgin Mojito, 25 cl 8

Sparkling water, lime, mint, sugar

Spirits 4cl.

Rum

Havana Club 3-Year-Old White	7
Diplomatico Exclusive Reserve	11

Vodka

Absolutely	8
------------	---

Tequila

Olmecca Silver	9
----------------	---

Gin

Gibson's	7
Generous Gin Organic	10
Monkey 47 Dry Gin	11

Whiskies

J&B Rare	7
Chivas Regal 12 Years	11
Jameson Premium	8

Bourbon

Jack Daniel's	9
Bulleit Rye 45%	10

Single Mat

Haig Club Clubman	8
Aberlour 10 Years Forest Reserve	10

*Liquors: Cartron Burgundy blackcurrant, blackberry, raspberry, Vine Peach

Waters**Microfiltered waters 75cl***

Still water	3
Sparkling water	3

Mineral Waters 50cl

Vittel	4.5
San Pellegrino	4.5

Mineral waters 100cl

Vittel	5.5
San Pellegrino	5.5

Sparkling Water 33cl

Perrier	4.5
---------	-----

Fruit juices, syrups**Granini 25cl**

Orange, Apple, Tomato Juice	4.5
-----------------------------	-----

Granini Nectar 25cl

Apricot, Pineapple, Grapefruit, Strawberry	4.5
---	-----

Syrup Monin 2cl

Grenadine, Mint, Strawberry, Peach, Lemon - filtered water* or lemonade.	3
--	---

Sodas**Sodas 33cl**

Coca-Cola <i>Classic/</i> <i>Zero/Cherry</i>	4.5
Mona Organic <i>Lime / Sparkling Apple</i>	6

Sodas 25cl

Fanta Orange	4.5
Orangina	4.5
Sprite	4.5
Schweppes <i>Citrus/</i> <i>Indian tonic</i>	4.5
Fuze tea peach	4.5

Cafés

Espresso	2.7
Ristretto	2.7
Decaffeinated	2.7
Hazelnut Coffee	2.7
Double Espresso	4.5
Cappuccino	5
Coffee with Milk	5
Hot Chocolate	5

Digestives 4 cl

Get 27 (6cl)	8
Calvados Drouin	8

Armagnac

Château de Laubade Out of Age	12
Cointreau	8

Cognac

Hennessy VS	11
Hennessy XO	22

Brandies

G. Miclo : Wild Raspberry / Williams Pear	8
Vieille prune de Souillac	11

Palais des Thés**BIO**

Breakfast Tea	5
Earl Grey Queen Blend	5
Golden Darjeeling	5
Sencha Yama	5
Brazilian Detox Tea	5
South African Detox	5
Tea Mint Green Tea	5
Linden chamomile orange	5
Verbena and orange mint.	5



Starters

Muffin
Asparagus Velouté
Arancini
Croque Salmon

Mains

Gnocchi alla romana
Duck Confit Ravioli
Guinea Fowl breast
Glazed Cod
Crispy Club Sandwich
Caesar salad
Burger
Beef Butcher's cut

Ravioli

Sun-dried Tomatoes
Black Tapenade
Basil Olive Oil
Parmigiano cream
Morel Cream
Black truffle olive oil sauce

Desserts

3 cheeses & boards
Like a Bugne
Arlette feuilletée
Frozen parfait
Pavlova
Gourmet Coffee/Tea

Kids

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

Allergens

Gluten, Tree Nuts, Milk, Egg, Sulfites
Gluten, Egg, Fish, Milk, Sulfites, Celery, Mustard, Tree Nuts
Gluten, Milk, Egg, Sulfites
Gluten, Fish, Milk, Egg, Mustard

Allergens

Gluten, Milk, Egg, Tree Nuts, Soy, Sesame, Celery, Sulfites, Mustard
Gluten, Mustard, Egg, Sulfites, Celery, Milk
Gluten, Tree Nuts, Sulfites, Celery, Milk, Mustard, Egg
Gluten, Fish, Soy, Milk, Mustard
Gluten, Egg, Milk, Tree Nuts, Mustard
Gluten, Egg, Milk, Fish
Gluten, Milk, Mustard
Mustard, Tree Nuts, Egg

Allergens

Gluten, Egg, Milk
Gluten, Egg, Mustard, Milk
Gluten, Egg, Milk
Gluten, Egg, Milk
Gluten, Egg, Milk
Gluten, Egg, Milk

Allergens

Gluten, Milk, Tree Nuts, Sulfites
Gluten, Milk, Sulfites, Milk, Soy, Egg
Gluten, Milk, Egg, Tree Nuts, Sulfites
Gluten, Milk, Egg, Soy
Milk, Egg
Gluten, Milk, Egg, Sulfites, 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.