



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

Notre plat Rebelle.

Risotto de céleri rave — 19.50

Noisettes grillées, espuma
Chips de céleri



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, 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.



Délice 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

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





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

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.



AOC Côte de Blaye ●		
Château Vieux Charron	5.50	24
AOC Morgon ●		
Domaine des Vieux Cèdres	-	29
AOP Côtes-du-Rhône Anne-Sophie Pic Michel Chapoutier ●		
Anne Sophie Pic & Michel Chapoutier	-	33
AOP Saint-Chinian ●		
Château Gilbert et Gaillard	7	35
AOP Pinot Noir ●		
La cave des vignerons de Pfaffenheim	-	36
IGP Terre Sauvage Merlot Bio Pays d'Oc ●		
Château Gilbert Gaillard	-	36
AOP Chinon ●		
Couly-Dutheil (sans soufre)	9	41
AOC Sancerre ●		
Le Rabault J Mell	-	50
AOP Saint-Emilion Grand Cru ●		
Château Comte des Cordes	-	60
AOP Châteauneuf du Pape ●		
Domaine de Barville	-	80
AOP Côte de Blaye ●		
Château Les Faix	5.50	24
AOP Alsace Riesling ●		
La cave des vignerons de Pfaffenheim	-	30
AOP Touraine ●		
Angle droit Bio Domaine Delobel	6.50	33
AOP Graves ●		
Château Carbon d'Artigues	-	34
AOP Bourgogne Chardonnay ●		
Les Vignerons de Mancey	9	44
AOC Chablis ●		
Petit chablis Jean-Marc Brocard	-	47
AOP Pinot Gris ●		
Cuvée Dopff Irion	9	41
AOP Bourgogne Aligoté ●		
Domaine Dupré	-	49

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

	12 cl	75 cl
Pouilly-Fumé Le Côteau ●		
Domaine Roger Pabiot & fils	-	51
Beaune ●		
Domaine Blanc Bouchard père et fils	-	99
AOC Condrieu ●		
La petite Côte - Cave Cuilleron	-	111
Villa Chambre d'Amour ●		
Domaine Lionel Osmin	-	29
IGP Gris Blanc ●		
Gris Blanc	5.5	29
AOP Bandol ●		
Restanq Moulin	-	35
AOC Côtes de Provence - M de Minuty ●		
Minuty	-	46
Cidre artisanal		
Le Premare	5.5	21
Cidre artisanal		
Le Premare	6.50	23
AOC Champagne		
Irroy Brut	11	60
AOC Champagne		
Irroy Rosé	12	75
AOC Champagne		
Taittinger Brut	13	69
AOC Champagne		
Taittinger Rosé	14	80
AOC Champagne		
Dom Pérignon	-	309

Mocktails.

Citronnade Maison 25cl	4.5
Florida 20cl Jus d'Orange, d'Ananas, Citron, Sirop Grenadine	8
Le Virgin Mojito 25cl Eau gazeuse, Citron vert, Menthe, Sucre	8

Apéritifs.

6Cl — 6 Martini Bianco/Rosso	
7Cl — 10 Porto Blanc / Ruby	
3CL — 4.5 Pastis 51 Ricard	
12CL Kir Vin blanc * — 6 Kir Royal Champagne * — 12 *Liqueurs: mûre, pêche, cassis, violette	

Wiskys - Bourbons 4cl.

Johnnie Walker Black Label 12 ans	10
Bulleit Rye 45°	10
Nikka From the Barrel	12
Jack Daniel's Old N7	11
Monkey Shoulder	12
Aberlour 10 ans	10
Oban	14
Glenfiddich 15 ans	14
Lagavulin 16 ans	18

Rhums 4cl.

Bacardi Carta Blanca	8
Bacardi Cuatro	9
Trois Rivières 50° blanc	10
Trois Rivières 50° brun	10
Santa Thérésa 1769	15
Zacapa 23	15

Cocktails.

11

Americano 12cl Martini Rosso, Campari, Eau bulle	
Caïpirinha 9cl Cachaça, Citron vert, Sucre	
Spritz 20cl Apérol, Prosecco, Eau bulle	
Gin Fizz 20cl Gin, jus de citron, sucre, Eau bulle	
Pina Colada 20cl Rhum, jus d'ananas, Crème Coco	
Mojito 20cl Rhum, Citron vert, Menthe, Sucre, Eau gazeuse	

Bières.

Bouteilles 33cl Desperados	7
Lagunitas IPA	7
Saint Joseph (Blanche, Ambrée)	7
Pression 25/50cl Heineken	5/9
Affligem	5.5/10
Saint Joseph Blonde	5/9
Saint Joseph IPA	5.5/10
Supplément 25/50cl Sirop/Picon	0.5/1

Cognac 4cl.

Hennessy VS	11
-------------	----

Vodka 4cl.

Eristoff	8
Grey Gosse	15
Belvédère Pure	15

Gin 4cl.

Tanqueray	9
Bombay Sapphire	9
Hendrick's	9
Citadelle	12

Tequila 4cl.

Leblon	10
Patron Silver	12

Eaux**Eaux minérales 50cl**

Evian	4.5
Badoit	4.5

Eaux minérales 100cl

Evian	5.5
Badoit	5.5

Jus de fruits, sirops**25cl**

Jus d'Orange, Pomme, Abricot 4.5

Sirop Monin 2cl

Grenadine, Menthe, Fraise, 3
Pêche, Citron

Sodas**Sodas 33CL**

Coca cola 4.5
classic/zéro

Sodas 25CL

Limonade 4.5
Fanta orange 4.5
Orangina 4.5
Schweppes Tonic 4.5
Fuze tea pêche 4.5

Cafés

Espresso	3
Ristretto	3
Décaféiné	3
Noisette	3
Double espresso	5.5
Café au lait	5.5
Cappuccino	5.5
Chocolat chaud	5.5

Digestifs 4cl

Get 27 ou 31 (6cl)	8
Limoncello (4cl)	8
Bailey's Irish Cream	8
Amaretto Disaronno	8
Cointreau	8
Kahiua	8
Chartreuse jaune/verte	9
Grand Marnier	10
Calvados Le Pommeray 10 ans	14
Calvados Arrangé	12
<i>Pomme vanille</i>	
<i>Poire cacao grillé</i>	
<i>Orange Basilic</i>	
<i>Ananas Passion</i>	
<i>Mangue citron</i>	

Palais des Thés Bio

Breakfast tea	5
Earl grey queen blend	5
Sencha Ariake	5
Thé vert menthe	5
Thé fruits rouges	5
Thé jasmin	5
Roiboos	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
Risotto de céleri-rave

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
Fruit a coque, Céleri, Arachides, Lait

Allergènes

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

Allergènes

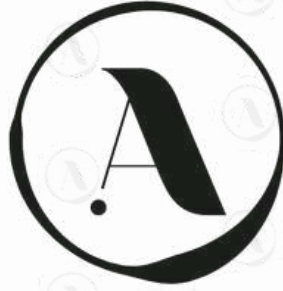
Gluten, Lait, fruits à coques, Sulfites
Gluten, Lait, Sulfite, Lait, Soja, Oeuf
Gluten, Lait, Œuf, Fruits à coque, Sulfites
Gluten, Lait, Œuf, Soja
Lait, Œuf
Gluten, Lait, Œuf, Sulfites, Fruits à coque, Soja

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  
 Parmigiano 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's lemon » mayonnaise, Lime, Radish

Our seasonal mains.


Gnocchi alla Romana — 19.50
 Organic sun dried tomatoes cream  
 Parmigiano, 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 Rebel main.


Celery roots risotto — 19.50
 Roasted Hazelnuts, Foam  
 Celery roots Chips

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
 Parmigiano
 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

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





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

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.



AOC Côte de Blaye ●			
Château Vieux Charron		5.50	24
AOC Morgon ●			
Domaine des Vieux Cèdres		-	29
AOP Côtes-du-Rhône Anne-Sophie Pic Michel Chapoutier ●			
Anne Sophie Pic & Michel Chapoutier		-	33
AOP Saint-Chinian ●			
Château Gilbert et Gaillard		7	35
AOP Pinot Noir ●			
La cave des vigneronns de Pfaffenheim		-	36
IGP Terre Sauvage Merlot Bio Pays d'Oc ●			
Château Gilbert Gaillard		-	36
AOP Chinon ●			
Couly-Dutheil (sans soufre)		9	41
AOC Sancerre ●			
Le Rabault J Mell		-	50
AOP Saint-Emilion Grand Cru ●			
Château Comte des Cordes		-	60
AOP Châteauneuf du Pape ●			
Domaine de Barville		-	80
AOP Côte de Blaye ●			
Château Les Faix		5.50	24
AOP Alsace Riesling ●			
La cave des vigneronns de Pfaffenheim		-	30
AOP Touraine ●			
Angle droit Bio Domaine Delobel		6.50	33
AOP Graves ●			
Château Carbon d'Artigues		-	34
AOP Bourgogne Chardonnay ●			
Les Vignerons de Mancey		9	44
AOC Chablis ●			
Petit chablis Jean-Marc Brocard		-	47
AOP Pinot Gris ●			
Cuvée Dopff Irion		9	41
AOP Bourgogne Aligoté ●			
Domaine Dupré		-	49

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

	12 cl	75 cl
Pouilly-Fumé Le Côteau ●		
Domaine Roger Pabiot & fils	-	51
Beaune ●		
Domaine Blanc Bouchard père et fils	-	99
AOC Condrieu ●		
La petite Côte - Cave Cuilleron	-	111
Villa Chambre d'Amour ●		
Domaine Lionel Osmin	-	29
IGP Gris Blanc ●		
Gris Blanc	5.5	29
AOP Bandol ●		
Restanq Moulin	-	35
AOC Côtes de Provence - M de Minuty ●		
Minuty	-	46
Cidre artisanal		
Le Premare	5.5	21
Cidre artisanal		
Le Premare	6.50	23
AOC Champagne		
Irroy Brut	11	60
AOC Champagne		
Irroy Rosé	12	75
AOC Champagne		
Taittinger Brut	13	69
AOC Champagne		
Taittinger Rosé	14	80
AOC Champagne		
Dom Pérignon	-	309

Mocktails.

Homemade lemonade 25 cl	4.5
Florida 20 cl Orange Juice, Pineapple Juice, Lemon Juice, Grenadine Syrup	8
The Virgin Mojito, 25 cl Sparkling water, lime, mint, sugar	8

Apéritifs.

6Cl — 6 Martini Bianco/Rosso
7Cl — 10 Porto Blanc / Ruby
3CL — 4.5 Pastis 51 Ricard

12CL Kir White Wine * — 6 Kir Royal Champagne * — 12

*Liqueurs: blackberry, peach,
blackcurrant, violet

Wiskys - Bourbons 4cl.

Johnnie Walker Black Label 12 years	10
Bulleit Rye 45°	10
Nikka From the Barrel	12
Jack Daniel's Old N7	11
Monkey Shoulder	12
Aberlour 10 years	10
Oban	14
Glenfiddich 15 years	14
Lagavulin 16 years	18

Rhums 4cl.

Bacardi Carta Blanca	8
Bacardi Cuatro	9
Trois Rivières 50° white	10
Trois Rivières 50° dark	10
Santa Thérésa 1769	15
Zacapa 23	15

Cocktails.

11

Americano 12 cl Martini Rosso, Campari, Sparkling Water
Caïpirinha 9 cl Cachaça, Lime, Sugar
Spritz 20 cl Aperol, Prosecco, Sparkling Water
Gin Fizz 20 cl Gin, Lemon Juice, Sugar, Sparkling Water
Piña Colada 20 cl Rum, Pineapple Juice, Coconut Cream
Mojito 20 cl Rum, Lime, Mint, Sugar, Sparkling Water

Bières.

Bottles 33cl Desperados	7
Lagunitas IPA	7
Saint Joseph (White, Amber)	7

Draft Beers 25/50cl Heineken	5/9
Affligem	5.5/10
Saint Joseph Blonde	5/9
Saint Joseph IPA	5.5/10
Extra 25/50cl Syrup/Picon	0.5/1

Cognac 4cl.

Hennessy VS	11
-------------	----

Vodka 4cl.

Eristoff	8
Grey Gosse	15
Belvédère Pure	15

Gin 4cl.

Tanqueray	9
Bombay Sapphire	9
Hendrick's	9
Citadelle	12

Tequila 4cl.

Leblon	10
Patron Silver	12

Waters**Mineral Waters 50cl**

Vittel
San Pellegrino

Mineral waters 100cl

Vittel
San Pellegrino

Fruit juices, syrups**25cl**

4.5 Orange juice, Apple, Apricot
4.5

Syrup Monin 2cl

Grenadine, Mint, Strawberry,
5.5 Peach, Lemon
5.5

Sodas4.5 **Sodas 33cl**

Coca-Cola Classic/ Zero 4.5

3 **Sodas 25cl**

Lemonade 4.5
Fanta Orange 4.5
Orangina 4.5
Schweppes Tonic 4.5
Fuze Tea Peach 4.5

Cafés

Espresso 3
Ristretto 3
Decaffeinated 3
Hazelnut Coffee 3
Double Espresso 5.5
Cappuccino 5.5
Coffee with Milk 5.5
Hot Chocolate 5.5

Digestives 4 cl

Get 27 or 31 (6cl) 8
Limoncello (4cl) 8
Bailey's Irish Cream 8
Amaretto Disaronno 8
Cointreau 8
Kahlúa 8
Chartreuse Yellow/Green 9
Grand Marnier 10
Calvados Le Pommeray 10 years 14
Arranged Calvados 12
Apple Vanilla
Grilled Cocoa Pear
Orange Basil
Pineapple Passion
Mango Lemon

Palais des Thés**BIO**

Breakfast Tea 5
Earl Grey Queen Blend 5
Sencha Ariake 5
Tea Mint Green 5
Tea Red Fruits Tea 5
Jasmine Tea 5
Rooibos 5
Linden, Chamomile & Orange Blossom 5
Verbena, 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
Celery roots Risotto

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
Tree Nuts, Celery, Peanuts, Milk

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.