



# A L'ÉPICERIE

RESTAURANT EXPERIENCE

[www.a-lepicerie.com](http://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



**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'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.



**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

**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.



## Nos Pépites.

### Sélection du Moment

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
● AOP Sable de Camargue Bio - Gris de Gris Domaine de la Figueirasse	7	11	22	33
● AOC Côtes de Provence Aurose - Au bord de l'Aube	8	13	26	39
● "Viognier" Infini - Pays d'Oc	6	11	21	28
● AOP Médoc - Château Fontis	9	18	35	55

## Nouvelle Sélection !

### Rebelle

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
● IGP Cité de Carcassonne La Cuvée Signature	6	8	16	25
● Cuvée MEUNG Bokeo - Grands jardins Thé noir Laotien à la manière du vin - 1,2% d'alcool	8	14	28	42

## Les Grands Vins.

### Sélection du Moment

	8 cl	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
● AOP Chassagne Montrachet En Pimont- Au Pied du Mont Chauve	11	18	31	62	95
● AOP Châteauneuf-du-pape L'Oratoire des Papes	6	10	16	32	48
● AOP Côtes Rotie - Les Rochins	9	17	28	56	85
● AOP Saint-Emilion Grand Cru Château Capet Guillier	5	8	13	27	40

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

Tsarine Brut Premium	55
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

Heineken	5/9
Affligem**	5.5/10

### Supplément 25/50cl

Sirop	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

\*\* Excepté sur Grenoble Alpotel, Meylan et Toulouse Seilh



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

**Sodas****Sodas 33CL**

Coca cola classic/ zéro / cherry	4.5
Mona citron vert Bio	6
Mona pétillant pomme Bio	6

**Sodas 25CL**

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

**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

**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 orange	5
Verveine Orange menthe	5

\* Excepté sur Toulouse Seilh



**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**

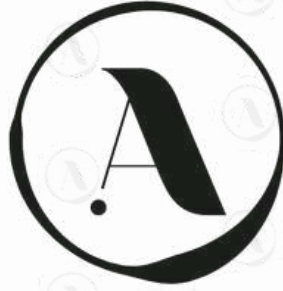
Gluten, Lait, fruits à coques, Sulfites  
Gluten, Lait, Sulfite, Lait, Soja, Oeuf  
Gluten, Lait, Œuf, Fruits à coque, Sulfites  
Gluten, Lait, Œuf, Soja  
Lait, Œuf  
Gluten, Lait, Œuf, Sulfites, Fruits à coque, Soja

**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'EPICERIE


RESTAURANT EXPERIENCE



[www.a-lepicerie.com](http://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



**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.

**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.



**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

**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.





## Our Pepites.

### Selection of the Moment

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
● <b>AOP Sable de Camargue Bio - Gris de Gris</b> Domaine de la Figueirasse	7	11	22	33
● <b>AOC Côtes de Provence</b> Aurose - Au bord de l'Aube	8	13	26	39
● <b>"Viognier" Infini - Pays d'Oc</b>	6	11	21	28
● <b>AOP Médoc - Château Fontis</b>	9	18	35	55

## New Selection!

### Rebelle

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
● <b>IGP Cité de Carcassonne</b> La Cuvée Signature	6	8	16	25
● <b>Cuvée MEUNG Bokeo - Grands jardins</b> Thé noir Laotien à la manière du vin - 1,2% d'alcool	8	14	28	42

## Noble Wine.

### Selection of the Moment

	8 cl	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
● <b>AOP Chassagne Montrachet</b> En Pimont- Au Pied du Mont Chauve	11	18	31	62	95
● <b>AOP Châteauneuf-du-pape</b> L'Oratoire des Papes	6	10	16	32	48
● <b>AOP Côtes Rotie - Les Rochins</b>	9	17	28	56	85
● <b>AOP Saint-Emilion Grand Cru</b> Château Capet Guillier	5	8	13	27	40

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

## Champagne.

### 75cl Bottle

Tsarine Brut Premium	55
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 5/9

Heineken	5.5/10
Affligem**	

### Supplement 25/50cl 0.5/1

Syrup	7
-------	---

### APPIE Brut Cider 35 cl

## 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

\*\* Except in Grenoble Alpotel, Toulouse Seilh

**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 Classic/ Zero/Cherry	4.5
Mona Organic Lime	6
Mona Organic Sparkling Apple	6

**Sodas 25cl**

Fanta Orange	4.5
Orangina	4.5
Sprite	4.5
Schweppes Citrus/ Indian tonic	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
Cointreau	8
<b>Armagnac</b>	12
Château de Laubade Out of Age	8
<b>Cognac</b>	
Hennessy VS	11
Hennessy XO	22

**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

\*Except in Toulouse Seilh



**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.