



# 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****De mi-mai à mi-septembre**

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 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.





**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  
Frozen Parfait  
Pavlova  
Café / Thé gourmand

**Enfants**

Croque Monsieur  
Riz au lait  
Mini-crêpes

**Allergènes**

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

**Allergènes**

Gluten, Lait, Œuf  
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.