



2023

L'ÉPICERIE

N° 01

FOODTIME by AIX&TERRA



ACTUALITÉ ESTIVALE

Cuisine du terroir, chefs, artisans & fermes urbaines !

Passionnés, nos Chefs résidents sont ravis de collaborer cette saison estivale avec **Julien ALLANO**, **Chef Étoilé** et Chef Ambassadeur "A l'Épicerie" !

Nos équipes authentiques et engagées éprouvent une grande fierté à présenter et cuisiner les fruits et légumes de nos premiers **jardins potagers verticaux** Chantilly, St Germain en Laye ! Du jardin à l'assiette, une avancée technique incroyable, à partager !

100% de nos adresses trient leurs déchets organiques et s'investissent toujours plus aux côtés de **Phénix anti-gaspillage**.

A l'Épicerie Chartres nous a dévoilés ses espaces repensés et renouvelés. De nouvelles adresses viendront, prochainement, nous rejoindre ! Mais en attendant profitez bien des saveurs saison estivale et soyez les bienvenus dans nos lieux de vie authentiques et conviviaux !

Légendes :  Sans gluten  Veggie  Provenance locale



Internet : www.a-lepicerie.com

@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants

CHAMPAGNES

	 12 cl	 75 cl
EPC Champagne Blanc de Noirs	12	65
Taittinger Brut (40€ 37.5cl)		79
Laurent Perrier La Cuvée		75
Laurent Perrier La Cuvée 37.5cl		39
Laurent Perrier Brut Millésimé 2012		85

Kir vin blanc*	6
Kir Royal Champagne*	12

*Liqueurs: cassis de bourgogne



Cartron, mûre, framboise, Pêche de Vigne

APÉRITIFS

Martini Bianco, Rosso 6cl	6
Porto Rouge Graham's Fine Tawny 6cl	6
St Raphaël Quina Ambré 6cl	6
Campari 6cl	6
Pastis 51 2cl	4,5
Ricard 2cl	4,5
Prosecco Andrea Berro Brut 12cl	7
Cidre Bio Sassy l'Angélique 33cl	6

BIÈRES

PRESSION

	 12 cl	 50 cl
Affligem Blanche	4,5	8
Lagunitas IPA	4,5	8
Birra Moretti	4,5	8
Affligem Blonde	4,5	8
Panaché/Monaco/Picon	4,5	8

BOUTEILLE

Desperados 33cl	7
Corona 33cl	7


BRASSERIE TOUSSAINT - D'ICI!

La Lucienne 33cl	7
IPA n°1 33cl	7
French Pale Ale 33cl	7
Bière Noire 33cl	7

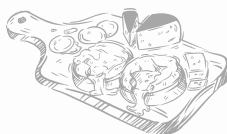
COCKTAILS

Americano 12cl	9
Martini Rosso, Campari, Perrier	
Caïpirinha 9cl	9
Cachaça, Citron vert, Sucre	
Spritz 20cl	10
Apérol, Prosecco, Perrier	
Gin Fizz 20cl	10
Gin, jus de citron, sucre, Perrier	
Pina Colada 20cl	10
Rhum, jus d'ananas, Crème Coco	
Mojito 20cl	10
Rhum, Citron vert, Menthe, Sucre,	
Eau gazeuse	

OH! SAVEURS À PICORER de 12h à 22h

3 sauces artisanales - 12 toasts  6
 6 sauces artisanales - 24 toasts 12

	1 pers.	2 pers.
Planche fromages 	11	20
Planche Charcuterie 	11	20
Planche Mixte 	11	20

Internet : www.a-lepicerie.com

@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants

SPIRITUEUX

4cl

RHUM

Havana Club 3 ans	8
Diplomatico Reserva Exclusiva	11

VODKA

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

TEQUILA

Olmecca Silver	10
----------------	----

GIN

Gibson's	8
Generous gin Organic	10
Monkey 47 47°	11

WHISKIES

Whisky J&B Rare	8
Whisky Chivas Regal 12 ans	10

BOURBON

Jack Daniel's	9
Bulleit Rye 45°	10

SINGLE MAT

Haig Club Clubman	11
Aberlour 10 ans Forest Reserve	14

MOCKTAILS

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

JUS DE FRUITS

25cl	4.5
Jus d'Orange, Pomme, Tomate	
Nectar 25cl	4.5
Abricot, Ananas, Pamplemousse, Fraise	
Sirop Frigolet 2cl	3
Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche, Citron - eau filtrée ou limonade	

DIGESTIFS

4cl

Calvados Drouin	9
Armagnac Château de Laubade	10
Cointreau	8
Get 27, Get 31	8
Cognac Hennessy VS	10
Cognac Hennessy XO	20
Chartreuse	12
Limoncello	7
G.Miclo : Framboise sauvage, Poire	8
William	
Vieille Prune de Souillac	10
Bailey's 6cl	11

SODAS

33CL	
Coca cola classic, 0 sucre, cherry	4.5
Mona citron vert Bio	6
Mona pétillant pomme Bio	6
25CL	
Fanta orange	4.5
Orangina	4.5
Sprite	4.5
Schweppes Agrumes	4.5
Schweppes Indian tonic	4.5
Fuze tea pêche gourmande	4.5



CAFÉS

Espresso	2.5
Ristretto	2.5
Décaféiné	2.5
Noisette	2.5
Double espresso	4.5
Cappuccino	5
Café au lait	4.5

**CHOCOLATS**

Chocolat chaud	5
----------------	---

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 menthe	5

**PALAIS DES THÉS BIO**

Tilleul camomille oranger	5
Verveine Orange menthe	5

EAUX MICROFILTRÉES

Eau plate	3.5
Eau gazeuse	4.5



75 cl

**EAUX MINÉRALES**

50CL	
Vittel	4.5
San Pellegrino	4.5
100CL	
Vittel	5.5
San Pellegrino	5.5
33cl	
Perrier	4

Internet : www.a-lepicerie.com

@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants



15 cl



37.5 cl



75 cl

COUP DE COEUR ROSÉS A L'ÉPICERIE

IGP Rosé Bain de midi Méditerranée 2021 Bio rosé	6	26
AOP Au bord de l'Aube Côtes de Provence Bio rosé	9	37

RÉGION VAL DE LOIRE AOP

Cheverny Cave des Vignerons Mont Près Chambord les Borderies blanc	5	16	25
<i>Arômes : fruits exotiques. Cépage: 80% Sauvignon blanc. Vin équilibré</i>			
Chinon Couly Dutheil – Les Chatelières rouge	5		26
<i>Arômes : fruits rouges, violettes. Cépage: Cabernet franc. Vin léger, fruité</i>			
Menetou-Salon Cave de Sancerre – Le Grand Cerf rouge	6	22	31
<i>Arômes: fruits mûrs. Cépage: Pinot noir. Vin léger et fruité</i>			
Pouilly fumé Domaine Serge Dagueneau & Filles. blanc	8		42
<i>Arômes: fleurs blanches, agrumes, fruits exotiques. Cépage: Sauvignon blanc. Vin tendre et plein</i>			

RÉGION BORDEAUX NOUVELLE AQUITAINE AOP

Blayes Côtes “Château Gazin-Montaigu-Robin” rouge	4		21
<i>Arômes : fruits rouges, noirs. Cépage: 80% Merlot-15% Cabernet Franc. 5% Malbec. Vin souple et velouté</i>			
Lalande de Pomerol “Château Le Jard Chatain” rouge		20	33
<i>Arômes: fruits rouges, noirs. Cépages: 75% Merlot-20% Cabernet Franc. 5% Cabernet Sauvignon. Vin puissant et charpenté rouge</i>			
Saint-Julien Château Lalande Borie rouge			64
<i>Arômes: fruits rouges, épices. Cépage: 66% Merlot-34% Cabernet Sauvignon. Vin léger et fruité</i>			
Château Lamour Saint Emilion Grand Cru rouge	8		48
<i>Arômes: cassis, griotte. Cépage: Cabernet Sauvignon. Vin dense et charnu</i>			

RÉGION AUVERGNE RHÔNE ALPES AOP

Côtes du Rhône E. Guigal rouge	6		28
<i>Arômes: fruits noirs, épices. Cépages: 50% Syrah-45% Grenache-5% Mourvèdre. Vin puissant et charpenté.</i>			
Crozes-Hermitage E.Guigal rouge			45
<i>Arômes: bois, épices, cerises à l'eau de vie. Cépage: Syrah. Vin puissant et charpenté</i>			

Internet : www.a-lepicerie.com

@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants



RÉGION SUD OUEST AOP

Montbazillac Château Beautrand blanc	5	25
<i>Arômes : d'abricot sec et miel. Cépage 60% Sémillon-30% Sauvignon Blanc-10% Muscadelle. Vin liquoreux et onctueux</i>		

RÉGION BOURGOGNE AOP

Côte Chalonnaise Les Vignerons Buxy – Millebuis Chardonnay blanc	5	25
<i>Arômes : fruits à chair jaune. Cépage: Chardonnay. Vin tendre et plein</i>		
Hautes Côtes de Beaune "Domaine Berger Rive" rouge	8	40
<i>Arômes: fruits rouges, frais. Cépage: Pinot Noir. Vin léger et fruité</i>		
Chablis Laroche blanc	8	31
<i>Arômes: fruits blancs. Cépage: 100% Chardonnay. Vin vif et sec</i>		
Domaine Vincent Bouzereau Volnay rouge		85
<i>Arômes: fruits rouges, épices. Cépages: Pinot Noir.</i>		

RÉGION LANGUEDOC ROUSSILLON

IGP Pays d'Oc Les Vignobles Foncalieu – Le Versant Viognier blanc	4	21
<i>Arômes : abricot, pêche de vigne, rose. Cépages: Viognier. Vin tendre et plein</i>		

RÉGION ALSACE AOP

Kuehn Gewurztraminer Vendanges Tardives blanc 50cl*	44*
<i>Arômes : fruits confits et exotiques. Vin moelleux et léger</i>	

RÉGIONS PROVENCE ET CORSE

IGP Ile de Beauté "Terra d'Ortolo" rosé	4	17
<i>Arômes: cerise, mûre. Cépages: Nielluciu Grenache Cinsault. Vin vif et sec.</i>		
Minuty Prestige Côte de Provence AOP 50cl*	7	28*
<i>Arômes: fleurs, melon, agrumes. Cépage: Grenache, Syrah, Cinsault. Vin vif et sec.</i>		



BOUTIQUE ÉPICERIE

Craquez pour nos saveurs made in France, naturelles et 50% bio

APÉRITIFS

Artichonade bio 100g	6.85
Confit olives et pommes 130g	6.40
Délice d'anchoiade 100g	7.70
Délice tomates séchées bio 100g	6.85
Délice courgettes amandes bio 100g	6.55
Poivronade bio 100g	6.85
Tapenade noire ou verte bio 100g	6.85
Sardinade 100gr	7.70
Pesto de noix 195g	11.50

DÉLICIES SUCRÉS

Crème caramel Fleur de sel (Camargue) 260g	9
Marmelade d'orange bio 240g	8.95
Confiture Melon au Pastaga bio 250g	10.50
Miel de fleurs de Provence IGP 125g	6.50
BOUGIES	
Duo agrumes, Figues et Romarin	14.90 à
...	24

ASSAISONNEMENTS

Vinaigre à la pulpe de figue 200 ml	11.30
Vinaigre à la pulpe de framboise 200 ml	11.30
Huile d'olive au basilic bio 200 ml	11.30
Huile d'olive et truffe noire 100 ml	20.90
Caviar d'aubergine à la truffe noire 100g	11.95
Crème d'ail doux à la truffe d'été 100g	10.90
Crème de parmesan au citron (Menton) 200g	10.40
Crème de basilic 195g	10.50
Caramel aux épices 250g	14.80
Crème de parmesan à la truffe d'été 100g	10.50
Mayonnaise à la truffe d'été 100g	9.90
Pickles d'Ail Shoyu 225g	7.50

Offrez l'artisanat en pots individuels ou en coffrets cadeaux !



Internet : www.a-lepicerie.com



@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants

Allergènes :



	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
--	--------	-----------	-------	----------	-----------	------	------	-----------------	--------	----------	--------	----------	-------	------------

Planches apéritives			X		X			X		X				
---------------------	--	--	---	--	---	--	--	---	--	---	--	--	--	--

PRIX DE LA CARTE BAR ETÉ

Les prix du menu sont exprimés nets en euros (€) TTC, service compris, dans l'enceinte de notre bar, ouvert de 07h00 à 23h.

Pour tous services en chambre, pendant les horaires d'ouverture du bar, un supplément vous sera facturé. Il est à noter que certaines boissons ne peuvent être servies en chambre, qu'aucun alcool n'est servi après 22h, qu'aucun alcool n'est servi en room service sans plats.

INFORMATIONS DIVERSES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Sur demande : carafe ou verre d'eau potable gratuit.

Origine des viandes et poissons : affichage disponible dans notre restaurant.

Notre entreprise est indépendante et fait partie d'un réseau de franchise.

Crédit photo : A l'Épicerie - Stanislas Gros, Hervé Lote
certaines photos sont illustratives et non contractuelles.

NOTRE TABLE BOUTIQUE "A L'ÉPICERIE" SAULX LES CHARTREUX



Internet : www.a-lepicerie.com



@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants

**TABLE . BOUTIQUE . FERME URBAINE****Chantilly**

4 rte d'Apremont 60500 Vineuil St Firmin
Tel.+33 3 44 58 47 77
Facebook @alepiceriechantilly

St Germain en Laye

11 avenue des Loges
78100 St Germain en Laye
Tel.+33 1 39 21 50 90
Facebook @alepiceriestgermainenlaye

TABLE . BOUTIQUE**Compiègne Sud**

126 Rue Robert Schuman 60610 LaCroix-Saint-Ouen
Tel.+33 3 44 30 30 30
Facebook @alepiceriecompiegne

Saulx-les-Chartreux

Route de Monthléry
91160 Saulx Les Chartreux
Tel.+33 1 64 48 38 38
Facebook @alepiceriesaulxleschartreux

TABLE . BOUTIQUE**Chartres**

5 Ter Av. Marcel Proust 28000 Chartres
Tel. +33 2 37 88 13 50
Facebook @alepiceriechartres

Tours Sud

Allée André Malraux 37300 Joué-lès-Tours France
Tel.+33 2 47 53 16 16
Facebook @alepicerietourssud

Grenoble Meylan

34 Avenue de Verdun 38240 Meylan
Tel. +33 4 76 90 63 09
Facebook @alepiceriemeylan

Grenoble Alpotel

12 Boulevard Marechal Joffre 38000 GRENOBLE
Tel. +33 4 76 87 88 41
Facebook @alepiceriegrenoble

TABLE**Port en bessin**

Chem. du Colombier 14520 Port-en-Bessin-Huppain
Tel.+33 02 31 22 44 44
Facebook @alepicerieportenbessin

Rouen Champ de Mars

12 Bis Av. Aristide Briand, 76000 Rouen
Tel.+33 2 35 52 42 32
Facebook @alepicerierouen

Toulouse Seilh

Route De Grenade Toulouse 31840 Seilh
Tel. +33 5 62 13 14 15
Facebook @alepicerietoulouseseilh

Castel Maintenon

à venir

Villefranche en Beaujolais

à venir

TABLE-EPICERIE Aix&terra**Cannes Mandelieu**

6 Allée des Cormorans
06150 Cannes
Tel. + 33 4 93 90 43 00
Facebook @MercureCannesMandelieu

Perspective d'architecte de nos 2 adresses dès 2024 >>

