



2023

L'ÉPICERIE

N° **02****Julien Allano**

Chef ambassadeur
étoilé de l'enseigne

"Les deux secrets d'un succès : la Qualité et la Créativité." Une citation de Paul Bocuse qui exprime si bien ce vers quoi tendent les tables A l'Épicerie : de bons produits cuisinés par de vrais chefs !



MENU GOURMET

28€ par pers.

2 plats

1 Entrée +
1 Classique ou 1 Raviole ou 1 plat **OU**
1 Classique ou 1 Raviole ou 1 plat +
1 Fromage ou 1 Dessert

MENU GOURMAND

34€ par pers.

3 plats

1 Entrée +
1 Classique ou 1 Raviole ou 1 plat +
1 Fromage ou 1 Dessert



A partir de 26€

Menus Fromages -
Raclettes de notre
cloche XXL !



12€50 Menu enfant

(-12 ans)
1 Plat
+ 1 Boisson
+ 1 Dessert

Internet : www.a-lepicerie.com

@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants

LES CLASSIQUES

- Salade César, Poulet pané, œuf Bio** 17
Crème de parmesan au citron (Menton)
- Pièce du boucher, Frites maison** 18
Sauce façon cocktail / cèpes & estragon
- Fish and chips, Frites maison** 19
Aïoli doux Bio
- Burger raclette affinée 120 jours** 19.5
Frites maison, confit d'oignons

LES RAVIOLES

Garnies au Comté et servies avec la sauce de votre choix :

- Pesto de noix 16
- Délice tomates séchées Bio 16
- Crème de cèpe à l'estrragon Bio 17.5
- Crème morilles Côtes de Provence 17.5
- Huile d'olive à la Truffe noire 19
- Crème parmesan citron (Menton) 19

ENTRÉES CRÉATIVES

- Cromesquis de Morbier** 8.5 
Salade d'endives, Pesto de noix
- Velouté de patate douce** 8.5 
Crème de cèpes à l'estrragon Bio
- Brioche salée au jambon cru** 9.5
Crème d'artichaut à la truffe
- Lentilles tièdes, œuf mollet** 9.5 
Crème d'ail doux à la truffe d'été
- Tartine de légumes oubliés** 10 
Chèvre, Pesto de noix

PLATS CRÉATIFS

- Vol au vent végétarien** 18 
Crème d'ail doux à la truffe d'été
- Chou farci écrasé de pommes de terre** 18 
Crème Morilles Côtes de Provence
- Ballotine de julienne et butternut** 22  
Espuma d'Artichonade Bio
- Souris d'agneau confite** 26.5  
Caramel aux épices
- Cabillaud et gambas gratinés** 22
Aïoli doux Bio, Crozets à la crème basilic

FROMAGES

- Crème Roquefort, pastilla au miel** 8.5 
Confit de figues au vinaigre balsamique
- Assiette de 3 fromages** 10 

DESSERTS CRÉATIFS

- Chou gourmand, Crème de citron** 8 
Fève de Tonka
- Le givré parfait glacé** 7 
Marmelade d'orange Bio
- Dôme chocolat aux poires** 9 
Crème chocolat croustillant de spéculoos
- Millefeuille pommes caramélisées** 9 
Crème de caramel au sel de Camargue
- Café/Thé gourmand** 9
Et ses 3 mini délices sucrés



Création Chef Résident



Sans gluten



Veggie



Provenance locale

Internet : www.a-lepicerie.com

@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants

MENU

Raclette - Fromages

Partez à la découverte des terroirs français (Maison Tourrette) avec, pour guide, notre Maître Fromager et pour accompagnement notre sélection de pain.
Prix par personne en euros.

	9/11 pièces	15/17 pièces
Plateau «Le Rabelais l'Essentiel»	26	38
7 familles de fromages du plus doux au plus corsé		
Plateau «Le Thélesmes l'Audace»	28	40
Fromages aux saveurs coquines et inoubliables		
Plateau «L'Amalthée le Mythe»	28	40
Sélection du meilleur des chèvres et brebis selon saison		
Plateau «Le Voyage de l'Alsace aux Pyrénées»	28	40
Fromages de garde de fermes, chalets, Abbayes		



Nos Raclettes, sur appareil traditionnel, avec Rattes du Touquet, garnitures servies à volonté.

Prix par pers. en euros (minimum 2 pers.)

Raclette du Jura	35.5
Avec pickles et charcuterie	
Raclette au Morbier AOP	38
Avec pickles et charcuterie	
Raclette au lait de brebis	49
Avec pickles et charcuterie	
Vacherin Mont d'or AOP	36.5
Avec pickles et charcuterie	



FAITES-VOUS LIVRER CHEZ VOUS

nos fromages et raclettes
à venir sur Deliveroo !



Internet : www.a-lepicerie.com



@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants

CHAMPAGNES

	 12 cl	 75 cl
EPC Champagne Blanc de Noirs	12	65
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 5l 2cl	4,5
Ricard 2cl	4,5
Prosecco Andrea Berro Brut 12cl	7
Cidre Bio Sassy l'Angélique 33cl	6

BIÈRES

	 25cl	 50cl
PRESSION		
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	
La Triple 33cl	7	

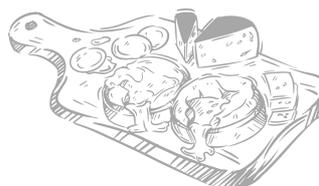
COCKTAILS

	
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	

**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



SPIRITUEUX

4cl

RHUM

Havana Club 3 ans	8
Diplomatico Reserva Exclusiva	11
Zacapa n°23	16

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**

Camomille pommes épices	5
Verveine Orange menthe	5

EAUX MICROFILTRÉES 75 cl

Eau plate	3.5
Eau gazeuse	4.5

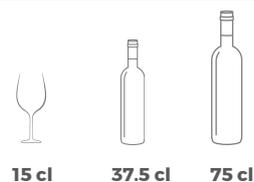
**EAUX MINÉRALES**

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

BRUNCH

Chaque Dimanche, à partir de 12h
 Tarif Adulte : 44€/pers, Tarif -12 ans : 22€/pers.





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	16	26
<i>Arômes : fruits rouges, violettes. Cépage: Cabernet franc. Vin léger, fruité</i>			
Menetou-Salon Cave de Sancerre – Le Grand Cerf rouge	6		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>			
St Emilion AOC AB Château Robin des Moines rouge	7		40
<i>Arômes: fines notes boisées. Cépage: 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, Vin puissant et charpenté</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>			





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 42
<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: Niellucciu Grenache Cinsault. Vin vif et sec.</i>		
Minuty Prestige Côte de Provence AOP 50cl* rosé	7	28* 37
<i>Arômes: fleurs, melon, agrumes. Cépage: Grenache, Syrah, Cinsault. Vin vif et sec.</i>		
AOP Au bord de l'Aube Côtes de Provence Bio rosé	9	37
<i>Arômes: petits fruits des bois et minéralité. Cépage: Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre. Vin tout en finesse pour un instant suspendu</i>		



BOUTIQUE ÉPICERIE

Retrouvez les **ingrédients et saveurs made In France**, cuisinés par nos chefs, dans la boutique de notre hôtel ! Pour refaire les recettes servies à notre table, chez vous ou créer les vôtres et nous les partager, en retour, sur les réseaux sociaux !

APÉRITIFS

Artichonade bio 100g	6.85
Confit olives et pommes 130g	6.40
Crème d'artichaut à la truffe 100g	11.95
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

DÉLICÉS SUCRÉS

Crème caramel Fleur de sel (Camargue) 260g	9
Marmelade d'orange bio 240g	8.95
Crème chocolat croustillant de spéculoos 225g	10.80
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
Crème de cèpe à l'estragon bio 100g	9.50
Crème d'ail doux à la truffe d'été 100g	10.90
Crème de morille Côtes de Provence 100g	9.95
Crème de parmesan au citron (Menton) 200g	10.40
Crème de basilic 195g	10.50
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 :

PLATS 	Allergènes :													
	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
Salade César	X		X				X							
Pièce du boucher							X			X				
Fish and chips	X		X	X						X		X		
Burger Raclette	X						X	X	X			X		
Cromesquis de morbier	X		x				X	X		x		x		
Brioche perdue	X		x				X							
Velouté de patate douce	X						X							
Vol au vent végétarien	X		X				X		X					
Chou farci							X					X		
Cabillaud et gambas	X	X	X	X			X							
Crème de Roquefort	X		X				X							
Chou gourmand	X		X				X	X						
Le givré, parfait glacé	X		X			X	X	X						
Café/Thé gourmand	X		X			X	X	X						
Raviole Pesto de noix	X		X				X	X						
Raviole Délices de Tomates	X		X											
Raviole Crème de cèpe	X		X				X							
Raviole Huile d'olive Truffe	X		X											
Raviole C. Parmesan	X		X				X							
Raviole Crème morilles	X		X				X							



Allergènes :

PLATS 	Allergènes :													
	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
Lentilles tièdes, œuf mollet	X		X		X		X							
Tartine de légumes oubliés	X		X		X		X	X						
Souris d'agneau confite														
Ballotine de julienne				X	X		X							
Dôme chocolat aux poires	X						X	X						
Millefeuille aux pommes	X		X				X	X						

PRIX DU MENU AUTOMNE HIVER

Les prix du menu sont exprimés nets en euros (€) TTC, service compris, dans l'enceinte de notre restaurant.

Pour tous services en chambre, pendant les horaires d'ouverture du restaurant, un supplément vous sera facturé. Il est à noter que certains plats ne peuvent être servis en chambre (exemple : les sorbets).

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'Epicerie - Stanislas Gros, Hervé Lote, certaines photos sont illustratrices et non contractuelles.



**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**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

Meylan

34 Avenue de Verdun 38240 Meylan

Tel. +33 4 76 90 63 09

Facebook @alepiceriemeylan

Grenoble

12 Boulevard Marechal Joffre 38000 GRENOBLE

Tel. +33 4 76 87 88 41

Facebook @alepiceriegrenoble

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**Port-en-Bessin (fermé de nov. à mars*)**

Chem. du Colombier 14520 Port-en-Bessin-Huppain

Tel.+33 02 31 22 44 44

Facebook @alepicerieportenbessin

Rouen *

12 Bis Av. Aristide Briand 76000 Rouen

Tel.+33 2 35 52 42 32

Facebook @alepicerierouen

Toulouse Seilh (boutique dès 2024)

Route De Grenade Toulouse 31840 Seilh

Tel. +33 5 62 13 14 15

Facebook @alepicerietoulouseseilh

Maintenon

Ouverture au printemps 2023

Villefranche-sur-Saône

384 Bd Louis Blanc 69400 Villefranche-sur-Saône

Tel. +33 4 69 00 16 15

Facebook @alepicerietvillefranche



Nos premières fermes urbaines, printemps 2023

