



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



12€50 Menu enfant (-12 ans)

1 Plat
 + 1 Boisson
 + 1 Dessert



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'estragon 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'estragon Bio
- Brioche salée au jambon cru** 9.5
Crème d'artichaut à la truffe
- Pressé de bœuf, carottes vinaigrette** 11
De Ketchup de carotte
- Carpaccio de bar, légumes pickles** 11
Balsamique blanc aux écorces d'orange Bio

PLATS CRÉATIFS

- Vol au vent végétarien** 18
Crème d'ail doux à la truffe d'été
- Chou farci à la chair à saucisse** 18
Purée maison, Crème Morilles Côtes de Provence
- Andouillette Brailons caramélisée** 18
Mousseline de butternut à la moutarde
- Cannelloni saumon champignons** 23
Crème de morille côte de Provence
- 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
- Crèmeux au Thé des Marseillais** 9
Brunoise de poire caramélisée
- Gratin de Mangue** 10
Confiture de clémentines
- 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

Allergènes :

| PLATS  | Allergènes : | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------------|-----------|------|----------|-----------|------|------|-----------------|--------|----------|--------|----------|-------|------------|
| | GLUTEN | CRUSTACÉS | OEUF | 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 | GLUTEN | CRUSTACÉS | OEUFS | POISSONS | ARACHIDES | SOJA | LAIT | FRUITS À COQUES | CÉLÉRI | MOUTARDE | SÉSAME | SULFITES | LUPIN | MOLLUSQUES |
|--|--------|-----------|-------|----------|-----------|------|------|-----------------|--------|----------|--------|----------|-------|------------|
|  Pressé de Bœuf | X | | | | | | X | | | | | X | | |
| Carpaccio de bar | X | | | | | | | | | X | | | | |
| Cannelloni saumon | X | X | X | X | | | X | | | | | | | |
| Andouillette Brailons | | | | | | | | | | X | | | | |
| Gratin de mangues | | | X | | | | X | X | | | | X | | |
| Crémeux au Thé | | | 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'Épicerie - 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

