



MENU

TERROIR & FROMAGES

LUNDI
SOIR

Horaires
de service

19:00 22:00

À PICORER SEUL OU PAS !



A LA CARTE

Choisissez selon votre faim le set des 6 entrées
et/ou un plat et/ou la trilogie de desserts
dans notre menu gourmand ci-dessous

SET DE 6 PETITES ENTREES	16€
L'ASSIETTE DU CHEF A CHOISIR	23€
ASSIETTE 3 FROMAGES	15€
TRILOGIE DE DESSERTS	9€

LE MENU GOURMAND

ENTRÉES+PLAT+DESSERTS 39€ Set de 6 petits délices d'entrées, un plat du chef à choisir et une trilogie de desserts virevoltant au gré des jours. Prix par personne.



SET DE 6 PETITES ENTRÉES

- Chou Fleur Rôti et Délice d'Anchoïade;
- Salade de Raviolas Froides, Sauce Vierge;
- Houmours et Poivronade;
- Tataki de Thon et Poivronade;
- Potage du Cultivateur;
- Epi de Pizza au Délice de Tomates & Tapenade Noire



VOTRE ASSIETTE DU CHEF À CHOISIR !

- Retour de Pêche Roti au four, Crème de Parmesan au Citron de Menton & Choux Vert Etuvés
- Joue de Cochon, Pommes de terre Grenailles & Shiitake, Sauce Barbecue
- Gnocchis Poêlés, Crème Parmesan & Butternut Rôti
- *1/2 homard grillé à la sauce vierge, linguines aux légumes *(supplément de 10€)



TRILOGIE SUCRÉE

- Ile flottante à la crème de citron
- Chantilly d'ici et ses garnitures gourmandes
- Mousse au Chocolat & Café

Veggie  Sans gluten



MENU

TERROIR & FROMAGES

**MARDI
SOIR**

Horaires
de service

19:00 22:00

À PICORER SEUL OU PAS !



A LA CARTE

Choisissez selon votre faim le set des 6 entrées
et/ou un plat et/ou la trilogie de desserts
dans notre menu gourmand ci-dessous

SET DE 6 PETITES ENTREES	16€
L'ASSIETTE DU CHEF A CHOISIR	23€
ASSIETTE 3 FROMAGES	15€
TRILOGIE DE DESSERTS	9€

LE MENU GOURMAND

ENTRÉES+PLAT+DESSERTS 39€ Set de 6 petits délices d'entrées, un **plat du chef** à choisir et une **trilogie de desserts** virevoltant au gré des jours. Prix par personne.



SET DE 6 PETITES ENTRÉES

- Salade d'Endives, Bleu d'Auvergne, Vinaigrette Aix&Terra;
- Potimarrons et Oranges, Riste d'Aubergine Grillée;
- Œufs Mimosas, Mayonnaise au Citron de Menton;
- Effeillé de Cabillaud, Aioli doux Bio;
- Soupe Détox et Tapenade verte Bio;
- Epi de Pizza au Délice de Tomate & Tapenade Noire



VOTRE ASSIETTE DU CHEF À CHOISIR !

- Filet de Bar, Crème de Basilic, Risotto de Céleri rave
- Paleron de Veau façon Pot au Feu, Moutarde miel romarin & Huile d'Olive à l'Ail
- Linguines aux Légumes, Parmesan & Délice de Tomate
- *1/2 homard grillé à la sauce vierge, linguines aux légumes *(supplément de 10€)



Veggie  Sans gluten

TRILOGIE SUCRÉE

- Poire au Vinaigre de Figue & Crème Pâtissière
- Chantilly d'ici et ses garnitures gourmandes
- Mousse au Chocolat & Café



MENU

TERROIR & FROMAGES

**MERCREDI
SOIR**

Horaires
de service

19:00 22:00

À PICORER SEUL OU PAS !



A LA CARTE

Choisissez selon votre faim le set des 6 entrées
et/ou un plat et/ou la trilogie de desserts
dans notre menu gourmand ci-dessous

SET DE 6 PETITES ENTREES	16€
L'ASSIETTE DU CHEF A CHOISIR	23€
ASSIETTE 3 FROMAGES	15€
TRILOGIE DE DESSERTS	9€

LE MENU GOURMAND

ENTRÉES+PLAT+DESSERTS 39€ Set de 6 petits délices d'entrées, un **plat du chef** à choisir et une **trilogie de desserts** virevoltant au gré des jours. Prix par personne.



SET DE 6 PETITES ENTRÉES

- Salade César, Crème de Parmesan;
- Carottes Rôties, Artichonnade Bio ;
- Crémeux féta, Riste d'Aubergine Grillée;
- Pastrami de saumon fumé aïoli ;
- Velouté d'Artichauts, Crème de Morilles;
- Epi de Pizza au Délice de Tomate & Tapenade Noire



VOTRE ASSIETTE DU CHEF À CHOISIR !

- Filet de Truite, Légumes & Poichichade au Piment
- Suprême de Volaille, Légumes & Crème de Morilles
- Fricassée de Légumes d'Hiver & Artichonnade Bio
- *1/2 homard grillé à la sauce vierge, linguines aux légumes *(supplément de 10€)



Veggie  Sans gluten

TRILOGIE SUCRÉE

- Mousse Banane, Crème de Chocolat Spéculoos Cookie
- Chantilly d'ici et ses garnitures gourmandes
- Mousse au Chocolat & Café

A L'EPICERIE

Facebook : @alepicerierestaurants
Instagram @alepicerie_restaurants
Tél : +33 3 44 58 47 77

www.a-lepicerie.com



MENU

TERROIR & FROMAGES

**JEUDI
SOIR**

Horaires
de service

19:00 22:00

À PICORER SEUL OU PAS !



A LA CARTE

Choisissez selon votre faim le set des 6 entrées
et/ou un plat et/ou la trilogie de desserts
dans notre menu gourmand ci-dessous

SET DE 6 PETITES ENTREES	16€
L'ASSIETTE DU CHEF A CHOISIR	23€
ASSIETTE 3 FROMAGES	15€
TRILOGIE DE DESSERTS	9€

LE MENU GOURMAND

ENTRÉES+PLAT+DESSERTS 39€ Set de 6 petits délices d'entrées, un **plat du chef** à choisir et une **trilogie de desserts** virevoltant au gré des jours. Prix par personne.



SET DE 6 PETITES ENTRÉES

- Chou Fleur Rôti et Délice d'Anchoïade;
- Salade de Ravioles Froides, Sauce Vierge;
- Houmours et Poivronade;
- Rillettes de la mer, Artichonade et huile de citron ;
- Velouté de Champignons, Crème d'Ail doux à la Truffe d'été
- Velouté d'Artichauts, Crème de Morilles;
- Epi de Pizza au Délice de Tomates & Tapenade Noire



VOTRE ASSIETTE DU CHEF À CHOISIR !

- Retour de Pêche Roti au four, Crème de Parmesan au Citron de Menton & Choux Vert Etuvés
- Joue de Cochon, Pommes de terre Grenailles & Shiitake, Sauce Barbecue
- Gnocchis Poêlés, Crème Parmesan & Butternut Rôti
- *1/2 homard grillé à la sauce vierge, linguines aux légumes *(supplément de 10€)



Veggie  Sans gluten

TRILOGIE SUCRÉE

- Ile flottante à la crème de citron
- Chantilly d'ici et ses garnitures gourmandes
- Mousse au Chocolat & Café

A L'EPICERIE

Facebook : @alepicerierestaurants
Instagram @alepicerie_restaurants
Tél : +33 3 44 58 47 77

www.a-lepicerie.com



MENU

TERROIR & FROMAGES

**VENDREDI
SOIR**

Horaires
de service

19:00 22:00

À PICORER SEUL OU PAS !



A LA CARTE

Choisissez selon votre faim le set des 6 entrées
et/ou un plat et/ou la trilogie de desserts
dans notre menu gourmand ci-dessous

SET DE 6 PETITES ENTREES	16€
L'ASSIETTE DU CHEF A CHOISIR	23€
ASSIETTE 3 FROMAGES	15€
TRILOGIE DE DESSERTS	9€

LE MENU GOURMAND

ENTRÉES+PLAT+DESSERTS 39€ Set de 6 petits délices d'entrées, un **plat du chef** à choisir et une **trilogie de desserts** virevoltant au gré des jours. Prix par personne.



SET DE 6 PETITES ENTRÉES

- Salade d'Endives, Bleu d'Auvergne, Vinaigrette Aix&Terra;
- Potimarrons et Oranges, Riste d'Aubergine Grillée;
- Œufs Mimosas, Mayonnaise au Citron de Menton;
- Tataki de thon, Poivronade bio;
- Potage du Cultivateur;
- Epi de Pizza au Délice de Tomate & Tapenade Noire



VOTRE ASSIETTE DU CHEF À CHOISIR !

- Filet de Bar, Crème de Basilic, Risotto de Céleri rave
- Paleron de Veau façon Pot au Feu, Moutarde miel romarin & Huile d'Olive à l'Ail
- Linguines aux Légumes, Parmesan & Délice de Tomate
- *1/2 homard grillé à la sauce vierge, linguines aux légumes *(supplément de 10€)



Veggie  Sans gluten 

TRILOGIE SUCRÉE

- Mousse Banane, Crème de Chocolat Spéculoos Cookie
- Chantilly d'ici et ses garnitures gourmandes
- Mousse au Chocolat & Café



MENU

TERROIR & FROMAGES

**SAMEDI
SOIR**

Horaires
de service

19:00 22:00*

À PICORER SEUL OU PAS !



A LA CARTE

Choisissez selon votre faim le set des 6 entrées
et/ou un plat et/ou la trilogie de desserts
dans notre menu gourmand ci-dessous

SET DE 6 PETITES ENTREES	16€
L'ASSIETTE DU CHEF A CHOISIR	23€
ASSIETTE 3 FROMAGES	15€
TRILOGIE DE DESSERTS	9€

LE MENU GOURMAND 39€

ENTRÉES+PLAT+DESSERTS

Set de 6 petits délices d'entrées, un **plat du chef** à choisir et une **trilogie de desserts** virevoltant au gré des jours. Prix par personne.



SET DE 6 PETITES ENTRÉES

- Salade César, Crème de Parmesan
- Carottes rôties, Artichonade Bio
- Crémeux féta, Ristes d'Aubergines grillées
- Effeillé de Cabillaud, Aioli doux
- Velouté de Butternut et Caramel aux Epices
- Epi de Pizza au Délice de Tomate & Tapenade Noire



VOTRE ASSIETTE DU CHEF À CHOISIR !

- Filet de Truite, Légumes & Poichichade au Piment
- Suprême de Volaille, Légumes & Crème de Morilles
- Fricassée de Légumes d'Hiver & Artichonade Bio
- *1/2 homard grillé à la sauce vierge, linguines aux légumes
*(supplément de 10€)



Veggie  Sans gluten 

TRILOGIE SUCRÉE

- Poire au Vinaigre de Figue & Crème pâtissière
- Chantilly d'ici et ses garnitures gourmandes
- Mousse au Chocolat & Café

A L'ÉPICERIE

Facebook : @alepicerierestaurants
Instagram @alepicerie_restaurants
Tél : +33 3 44 58 47 77

www.a-lepicerie.com

*Dernière commande 21h45



MENU

TERROIR & FROMAGES

**DIMANCHE
SOIR**

Horaires
de service

19:00 22:00

À PICORER SEUL OU PAS !



A LA CARTE

Choisissez selon votre faim le set des 6 entrées
et/ou un plat et/ou la trilogie de desserts
dans notre menu gourmand ci-dessous

SET DE 6 PETITES ENTREES	16€
L'ASSIETTE DU CHEF A CHOISIR	23€
ASSIETTE 3 FROMAGES	15€
TRILOGIE DE DESSERTS	9€

LE MENU GOURMAND 39€

ENTRÉES+PLAT+DESSERTS 39€ Set de 6 petits délices d'entrées, un **plat du chef** à choisir et une **trilogie de desserts** virevoltant au gré des jours. Prix par personne.



SET DE 6 PETITES ENTRÉES

- Chou Fleur Rôti et Délice d'Anchoïade;
- Salade de Ravioles Froides, Sauce Vierge;
- Houmours et Poivronade;
- Pastrami de saumon fumé et son aïoli doux ;
- Soupe Détox & Tapenade verte Bio;
- Epi de Pizza au Délice de Tomates & Tapenade Noire



VOTRE ASSIETTE DU CHEF À CHOISIR !

- Retour de Pêche Roti au four, Crème de Parmesan au Citron de Menton & Choux Vert Etuvés
- Joue de Cochon, Pommes de terre Grenailles & Shiitake, Sauce Barbecue
- Gnocchis Poêlés, Crème Parmesan & Butternut Rôti
- *1/2 homard grillé à la sauce vierge, linguines aux légumes *(supplément de 10€)



Veggie  Sans gluten

TRILOGIE SUCRÉE

- Mousse Banane, Crème de Chocolat Spéculoos Cookie
- Chantilly d'ici et ses garnitures gourmandes
- Mousse au Chocolat & Café