



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

- Salade de pois chiches à la poivronnade, tomate ;
- Fenouil rôti à la provençale, amandes ;
- Fromage frais à l'artichaut et sardinade ;
- Tataki de thon, poivronnade bio et graines de sésame ;
- Velouté d'asperges froid et son délice d'anchoïade ;
- Focaccia et ses condiments.....



VOTRE ASSIETTE DU CHEF À CHOISIR !

- Médaillon de colin crème basilic, écrasé de pommes de terre à la tapenade noire
- Poitrine de veau au caramel d'épices, polenta crémeuse et pois gourmands
- Légumes de saison rôtis, aïoli et crème basilic
- *1/2 homard grillé à la sauce vierge, linguines aux légumes *(supplément de 10€)



Veggie  Sans gluten

TRILOGIE SUCRÉE

- Ile flottante et sa crème de citron, amandes
- Chantilly d'ici et ses garnitures gourmandes
- Crème chocolat spéculoos et ses éclats



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 de ravioles, artichonade bio, tomate et bleu du vercors ;
- Courgette rôties, crème citron parmesan et amandes ;
- Carottes rôties à la grecque, poichichade au piment bio ;
- Maquereau mariné au vinaigre balsamique blanc à l'écorce d'orange ;
- Velouté de courgette froid, pickles d'ail shoyu ;
- Foccaccia et ses condiments.....



VOTRE ASSIETTE DU CHEF À CHOISIR !

- Saumon rôti et sa sauce vierge à la provençale, boulgour
- Suprême de volaille, pomme au four et sauce tartare
- Lasagnes aux épinards, fromage et crème de morilles
- *1/2 homard grillé à la sauce vierge, linguines aux légumes *(supplément de 10€)



Veggie  Sans gluten

TRILOGIE SUCRÉE

- Millefeuille vanillé et sa confiture de clémentine Corse
- Chantilly d'ici et ses garnitures gourmandes
- Crème chocolat spéculoos et ses éclats



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

- Cerveille de canut (faisselle) et son délice de tomates sechées ;
- Tomates rôties, crème de ricotta à la tapenade noire ;
- Moules en escabèche, fenouil, concombre et délice de courgettes aux amandes ;
- Pastrami de saumon fumé aioli ;
- Soupe de maïs à la crème citron parmesan ;
- Focaccia et ses condiments.....



VOTRE ASSIETTE DU CHEF À CHOISIR !

- Lieu noir et ses légumes, aioli et crème basilic
- Paleron de boeuf, légumes de saison et délice de tomates séchées
- Risotto de petit épeautre, asperges et crème de cèpes
- *1/2 homard grillé à la sauce vierge, linguines aux légumes *(supplément de 10€)



Veggie  Sans gluten 

TRILOGIE SUCRÉE

- Fraises au vinaigre de figues et crème pâtissière
- Chantilly d'ici et ses garnitures gourmandes
- Crème chocolat spéculoos et ses éclats

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

- Salade de pois chiches à la poivronnade, tomate ;
- Fenouil rôti à la provençale, amandes ;
- Fromage frais à l'artichaut et sardinade ;
- Rillettes de la mer, poivronnade et huile de citron ;
- Velouté de moule, aioli doux ;
- Focaccia et ses condiments.....



VOTRE ASSIETTE DU CHEF À CHOISIR !

- Médaillon de colin crème basilic, écrasé de pommes de terre à la tapenade noire
- Poitrine de veau au caramel d'épices, polenta crémeuse et pois gourmands
- Légumes de saison rôtis, aioli et crème basilic
- *1/2 homard grillé à la sauce vierge, linguines aux légumes *(supplément de 10€)



Veggie  Sans gluten

TRILOGIE SUCRÉE

- Ile flottante et sa crème de citron
- Chantilly d'ici et ses garnitures gourmandes
- Crème chocolat spéculoos et ses éclats



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 de raviolis, artichonade bio, tomate et bleu du vercors ;
- Courgette rôties, crème citron parmesan et amandes ;
- Œufs mimosa au thon ;
- Tataki de thon, poivronade bio et graines de sésame ;
- Velouté d'asperges froid et son délice d'anchoïade ;
- Focaccia et ses condiments.....



VOTRE ASSIETTE DU CHEF À CHOISIR !

- Saumon rôti et sa sauce vierge à la provençale, boulgour
- Suprême de volaille, pomme au four et sauce tartare
- Lasagnes aux épinards, fromage et crème de morilles
- *1/2 homard grillé à la sauce vierge, linguines aux légumes *(supplément de 10€)



TRILOGIE SUCRÉE

- Fraises au vinaigre de figues et crème vanillée
- Chantilly d'ici et ses garnitures gourmandes
- Crème chocolat spéculoos et ses éclats

Veggie  Sans gluten 



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

- Cerveille de canut (faisselle) et son délice de tomates séchées ;
- Tomates rôties, crème de ricotta à la tapenade noire ;
- Moules en escabèche, fenouil, concombre et délice de courgettes aux amandes ;
- Maquereau mariné au vinaigre balsamique blanc à l'écorce d'orange ;
- Soupe de pastèque, menthe et vinaigre de framboise ;
- Focaccia et ses condiments.....



VOTRE ASSIETTE DU CHEF À CHOISIR !

- Lieu noir et ses légumes, aioli et crème basilic
- Paleron de boeuf, légumes de saison et délice de tomates séchées
- Risotto de petit épeautre, asperges et crème de cèpes
- *1/2 homard grillé à la sauce vierge, linguines aux légumes *(supplément de 10€)



Veggie  Sans gluten

TRILOGIE SUCRÉE

- Millefeuille vanillé et sa confiture de clémentine Corse
- Chantilly d'ici et ses garnitures gourmandes
- Crème chocolat spéculoos et ses éclats



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

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 de pois chiches à la poivronnade, tomate ;
- Fenouil rôti à la provençale, amandes ;
- Fromage frais à l'artichaut et sardinade ;
- Pastrami de saumon fumé et son aioli doux ;
- Velouté de courgette froid, pickles d'ail shoyu ;
- Focaccia et ses condiments.....



VOTRE ASSIETTE DU CHEF À CHOISIR !

- Médaillon de colin crème basilic, écrasé de pommes de terre à la tapenade noire
- Poitrine de veau au caramel d'épices, polenta crémeuse et pois gourmands
- Légumes de saison rôtis, aioli et crème basilic
- *1/2 homard grillé à la sauce vierge, linguines aux légumes *(supplément de 10€)



Veggie  Sans gluten

TRILOGIE SUCRÉE

- Fraises au vinaigre de figues et crème vanillée
- Chantilly d'ici et ses garnitures gourmandes
- Crème chocolat spéculoos et ses éclats