



RESTAURANT

L'ÉPICERIE

FOODTIME by AIX&TERRA


 Review us on
 TripAdvisor


Cuisine du terroir, chefs, artisans et ferme urbaine

Notre bar restaurant "A L'Épicerie" un concept original créé en partenariat avec le Chef Etoilé Julien ALLANO.

La table vous est ouverte du lundi au samedi midi, de 12h à 14h30, pour un **service au Buffet** et du lundi au dimanche soir, de 19h à 22h, pour un service à table de **petits plats à partager**. Le dimanche midi, place au **Brunch à volonté**, de 11h30 à 15h. **La boutique épicerie** reste quant à elle ouverte 7/7 et 24H/24.

Du fait maison, des artisans producteurs membres du Collège Culinaire de France, des fruits et légumes frais. Une cuisine authentique faite avec le cœur dans un esprit de partage. Pour picorer du bout de la fourchette ou du bout des doigts en toute convivialité.

Prix nets en euros (€) TTC service compris, sur demande : carafe ou verre d'eau potable gratuit / liste des allergènes disponible. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Entreprise indépendante faisant partie d'un réseau de franchise.

Le bar est ouvert de 08h à minuit*.

*Le bar peut être fermé plus tôt en fonction de l'activité



Route D'Apremont
Vineuil Saint Firmin 60500

+33 3 44 58 47 77

@alepiceriechantilly

OH! SNACKING

De 12h00 à 18h et de 19h à 22h

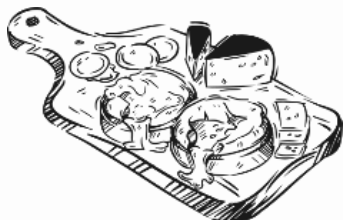
From Midday to 6 pm + 9 pm to 10 pm

12 Toasts apéritifs et ses 3 tartinables Aix&Terra 8€

24 Toasts apéritifs et ses 6 tartinables Aix&Terra 13€

Assiette 3 fromages 15€

Planche de charcuteries 14€



LES EAUX

Purezza plate 75cl 4€

Vittel 50 cl 5€

San Pellegrino 50 cl

Purezza pétillante 75cl 5€

Vittel 100 cl ou 6€

San Pellegrino 100cl

Perrier 33 cl 5.5€




Route D'apremont
Vineuil Saint Firmin 60500

[+33 3 44 58 47 77](tel:+33344584777)

[@alepiceriechantilly](https://www.a-lepicerie.com)

SOFTS

	33cl	
Coca Cola classic, Coca Cola sans sucre,	5.5€	
Coca Cola Cherry		
Limonade Mona citron vert BIO		
Limonade Mona pétillant pomme BIO		
Perrier, Fanta orange ou Sprite		

	25cl	
Orangina	5€	
Schweppes Indian tonic ou Agrumes		
Fuzetea pêche gourmande		

APÉRITIFS

	7€	
Kir Vin Blanc* 15cl		
Martini Bianco ou Rosso 4cl		
Porto Rouge Graham's Fine Tawny 7cl		
St Raphaël Quina Ambré 4cl		
Campari 4cl		
Suze 4cl		
Pastis 5l, Ricard, Anisette 2cl		
Cidre Bio Sassy l'Angélique 33cl		

JUS DE FRUITS

	25cl	
Granini 25cl	5€	
<i>Jus : Orange, Pomme ou Tomate</i>		
<i>Nectar : Abricot, Fraise, Ananas ou Pamplemousse</i>		
Sirop Monin 2cl		
<i>Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche</i>	1€	

CHAMPAGNE

			
Coupe de Champagne Brut 12cl	13€		
Kir Royal Champagne * 12cl	14€		
Tsarine Brut Premium 75cl	85€		
Laurent Perrier La Cuvée 37.5cl	85€		
Laurent Perrier La Cuvée 75cl	90€		
Laurent Perrier Brut 2018 75cl	99€		

*Liqueur: cassis de bourgogne Cartron ou pêche

MOCKTAILS 15cl 12€

Virgin Berry	
<i>Jus d'ananas de cranberry et de citron,</i>	
<i>Sirop passion</i>	
Cucumber Highball	
<i>Perrier, rondelle de concombre,</i>	
<i>Jus de citron, sucre de canne</i>	

Lenana	
<i>Jus d'orange, ananas, citron, purée de pêche</i>	

SHORT DRINKS 7cl 15€

Negroni		
<i>Gin, campari, martini rouge</i>		
Expresso Tequini		
<i>Tequila café, Baileys, Expresso frappé</i>		
Apple Brandy Sour		
<i>Calvados, jus de citron, bitter, sucre</i>		
Ti Punch		
<i>Rhum agricole, citron vert, sucre de canne</i>		
Caïpirinha		
<i>Cachaça, jus de citron, sucre de canne</i>		

COCKTAILS 15cl 15€

Apérol Spritz	
<i>Apérol, prosecco, Perrier</i>	
Pomrum	
<i>Rhum, jus de pomme, sirop passion,</i>	
<i>angostura bitter, cassonnade</i>	
Cuba Libre	
<i>Rhum Havana 3ans, coca cola, citron vert</i>	
Bramble Tonic	
<i>Gin Sapphire, tonic, crème mûre,</i>	
<i>jus de citron, sucre</i>	
Americano	
<i>Martini rosso, Campari, Perrier</i>	
Mexican Mule	
<i>Tequila, gingerbeer, citron vert, sucre</i>	
Moscow Mule	
<i>Vodka, Gingerbeer, citron vert</i>	



BIÈRES



PRESSION

Heineken	5€	8€
----------	----	----

BOUTEILLE

Desperados 33cl		33cl
-----------------	--	------

Corona 33cl		7€
-------------	--	----

		7€
--	--	----

Gustave - D'ICI !

Gustave Blonde		7€
----------------	--	----

Note poivrée

Gustave Gose

Note citronnée

Gustave Ambrée

Note de noisette et caramel

Gustave IPA

Note de miel

Gustave Blanche

Note acidulée

Gustave Triple

Note de fleurs et d'agrumes

Gustave Stout

Note de café

Heineken 00° sans alcool

SUPPLEMENT SODA	6€	
------------------------	----	--

SPIRITUEUX

VODKA

Absolut, Eristoff Black		8€
-------------------------	--	----

Imperia, Uluvka		11€
-----------------	--	-----

TEQUILA

Sauza, Patron anejo		10€
---------------------	--	-----

SPIRITUEUX

4cl

RHUM

Havana Club 3 ans	9€
-------------------	----

Havana 7 ans	10€
--------------	-----

Don Papa Barako	14€
-----------------	-----

Zacapa	16€
--------	-----

Zacapa X.O.	19€
-------------	-----

GIN

Gibson's	7€
----------	----

Bombay Sapphire	9€
-----------------	----

Hautefeuille Explorateur Picard	12€
---------------------------------	-----

Generous gin organic	14€
----------------------	-----

Monkey 47	14€
-----------	-----

WHISKIES

SINGLE MALT

J&B Rare (Ecosse)	9€
-------------------	----

Aberlour 10 ans (Ecosse Spey.)	12€
--------------------------------	-----

Aultmore (Ecosse Speyside)	13€
----------------------------	-----

Knockando 12 ans (Ecosse Spey.)	13€
---------------------------------	-----

Amrut Fusion (Inde Bangalore)	14€
-------------------------------	-----

SCOTCH

Haig Club (Ecosse Lowlands)	13€
-----------------------------	-----

Lagavulin 16ans (Ecosse Islay)	19€
--------------------------------	-----

BOURBON

Bulleit Rye (USA Kentucky)	11€
----------------------------	-----

Jack Daniel's (USA Tennessee)	11€
-------------------------------	-----

Four Roses (USA Kentucky)	11€
---------------------------	-----

BLENDED

Monkey Shoulder (Ecosse Spey.)	10€
--------------------------------	-----

Tokinoka (Japon)	12€
------------------	-----

Chivas Regal 12 ans (Ecosse)	12€
------------------------------	-----

DIGESTIFS

LIQUEURS	4cl	
-----------------	-----	--

Cointreau, Sambuca, Limoncello		7€
--------------------------------	--	----

Get 27, Get 31		7€
----------------	--	----

Bailey's, Amaretto		7€
--------------------	--	----

EAU DE VIE

Baie de Houx, Mirabelle, Framboise		10€
------------------------------------	--	-----

CALVADOS	4cl	
-----------------	-----	--

Calvados Drouin		11€
-----------------	--	-----

ARMAGNAC		
-----------------	--	--

Château Laubade VSOP		10€
----------------------	--	-----

COGNAC

Hennessy VS, Camus		10€
--------------------	--	-----

Hennessy XO		28€
-------------	--	-----



RETROUVEZ LA SÉLECTION FABRICE SOMMIER MOF



GRACE AUX GRAPPES



15 cl

NOS VINS AU VERRE AOP

	IGP Petit Manseng (vin moelleux), Domaine Miselle 2021, Côte de Gascogne		7€
	Altesse, Domaine Chevallier Bernard 2022 Roussette de Savoie		8€
	AOP Chablis 1er Cru, Domaine Laroche 2022 Bourgogne		12€
	AOP Menetou Salon, "La Bardine", Joseph Mellot 2021		11€
	AOP Château Beaulieu, "Alexandre" 2022, Provence		8€
	AOP Aurose, "Au bord de l'aube", Provence 2022		8€
	AOP Chiroubles, Domaine de Thulon 2021, Beaujolais		8€
	AOP Pernand Vergelesses 1er cru, Les Vergelesses, D. Champy 2020, Bourgogne		15€
	AOP Artésis, Domaine Ogier 2021, Côte du Rhône		8€
	AOP Beau Mayne, Domaine Dourthe 2022, Bordeaux		6€
	AOP Château Haut-Bergey, Pessac Leognan 2015, Bordeaux		15€

RÉGION ALSACE AOP



75 cl

	Riesling, Clos Sainte Hune, Domaine Trimbach 2002		199€
	Tokay Pinot Gris A., Quintessence de Grains Nobles, Cuvee d'Or 1997, D. Weinbach		264€
	Pinot Noir, Domaine Edmond Rentz 2021		38€

RÉGION BEAUJOLAIS AOP

	Chiroubles, Domaine de Thulon 2021		33€
	Saint Amour, Château Bachelards, Comtesse de Vazeilles 2020		57€

RÉGION BOURGOGNE AOP










	Saint Véran "A la Côte", D. Thibert Miranda 2022		45€
	Chablis 1er Cru, Domaine Laroche 2022		64€
	Chablis, Domaine Brocard 2022		58€
	Pouilly Fuissé, D. Thibert Miranda 2022		67€
	Pernand Vergelesses, Domaine Champy 2020		74€
	Monthélie "les Sous Roches", Domaine Gavignet 2020		60€
	Pernand Vergelesses 1er cru, Les Vergelesses, Domaine Champy 2020		95€
	Aloxe Corton vieilles vignes, Domaine Pierre Ravaut 2017		99€

RÉGION LOIRE AOP

	Menetou Salon, "La Bardine", Joseph Mellot 2021		52€
	Saint Nicolas de Bourgueil, Expression 2019		47€
	Saumur Champigny, Clos Chapin, Château Varrains 2020		35€





CÔTE DU RHONE AOP

	Crozes Hermitage, Domaine Pradelle 2022	75 cl	39€
	Saint Peray version longue, François Villard 2015		59€
	Châteauneuf du Pape, L'Oratoire des Papes 2019		70€
	Artésis, Domaine Ogier 2021		35€
	Crozes Hermitage, Cuvée Domaine, Domaine des Combats 2020		58€
	Saint Joseph, Domaine Pradelle 2021		54€
	Châteauneuf du Pape, Miocène, Domaine Grand Veneur 2019		84€
	Cornas, Champelrose, Domaine Courbis 2020		79€







RÉGION BORDEAUX AOP

	Beau Mayne, Domaine Dourthe 2022		28€
	Château Haut Lagrange, Pessac Leognan 2020		49€
	Château Fontissimo, Vincent Boivert, Grand vin de Bordeaux, Médoc 2018		35€
	Château Brondelle, Grave 2020		45€
	Château les Ormes Sorbets, Cru Bourgeois, Médoc 2011		59€
	Tour de Capet Guillier, Saint Emilion Grand Cru, A.Moueix 2019		69€
	Château Capet Guillier, Saint Emilion Grand Cru, A.Moueix 2016		73€
	Baron de Brane, 2nd vin Brane de Cantenac, Margaux, Henri Lurton 2018		89€
	Château Haut Bergey, Pessac Leognan 2015		89€







RÉGION PROVENCE

	Domaine Saint Victorin 2022, AOP Côte de Provence		39€
	Château de Montmirail "Beauchamp" 2020, AOP Gigondas		52€

RÉGION OCCITANIE




	Siclène, la Terrasse d'Elise, IGP Hérault 2015		58€
	Petit Manseng (<i>vin moelleux</i>), Domaine de Miselle Côte de Gascogne 2022		30€
	Freesia, Mas d'Espagnet, IGP Cevennes 2021		29€
	Mas Gourdou, AOP Pic Saint Loup 2020		39€
	Les Sorcières, Clos des fées, AOP Languedoc 2021		39€

ROSÉS

	Beau Mayne, Domaine Dourthe, AOP Bordeaux 2022		28€
	Mas Neuf Rosé, IGP Pays d'Oc 2021		35€
	Château Gassier, Le Pas du Moine, AOP Provence 2022		35€
	Aurose, "Au bord de l'aube", AOP Provence 2022		35€
	Château Beaulieu, "Alexandre" AOP Provence 2022		35€



D-VINE AOP 10cl

-  L'esprit du Clos, Côte du Rhône 2018 10.5€
-  Château Baret, Pessac Leognan 2016 10€
-  Sancerre 2018 10€



Machine innovante et made in France. Le vin est extrait dans les bonnes conditions d'aération et mis en température offrant arôme et texture.

CAFÉTERIE



- Expresso 3.5€
- Double expresso 5.5€
- Cappuccino 5€
- Café au lait 5€
- Chocolat chaud 5€

PALAIS DES THÉ BIO 

- Breakfast tea 5.5€
- Earl grey queen blend 5.5€
- Golden Darjeeling 5.5€
- Sencha yama 5.5€
- Thé détox Brésil 5.5€
- Thé Détox Afrique du Sud 5.5€
- Thé vert menthe 5.5€

PALAIS DES THÉ BIO 

- Infusion Verveine Orange menthe 5.5€
- Infusion camomille orange 5.5€

EAUX MICROFILTRÉE  75 cl

- Purezza plate 4€
- Purezza gazeuse 5€



EAUX MINÉRALES 

- Vittel 50cl 5€
- Vittel 100cl 6€
- San Pellegrino 50cl 5€
- San Pellegrino 100cl 6€
- Perrier 33cl 5.5€

Pour améliorer notre offre de saison en saison, partagez votre avis



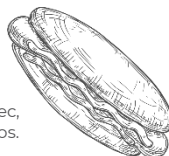
Route D'Apremont
Vineuil Saint Firmin 60500

[+33 3 44 58 47 77](tel:+33344584777)

@alepiceriechantilly

OH! VENTE À EMPORTER

Partez à la découverte de nos **terroirs de France** avec, pour guide, notre Chef résident. Prix par personne en euros.



REMISE, AU BAR, DE 8H À 18H, TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE.

Wrap de poulet, Artichonade **Bio** 8€

Sandwich Roll' Saumon, Aïoli doux **Bio** 8€

Salade César, Crème de parmesan au citron de Menton, Poulet, Oeuf **Bio** 12€

Salade de Légumineuses, Poichichade au piment **Bio** 12€

Salade de fruits de Saison 4,5€

Financier 6,5€



Route D'Apremont
Vineuil Saint Firmin 60500

[+33 3 44 58 47 77](tel:+33344584777)

[@alepiceriechantilly](https://www.instagram.com/alepiceriechantilly)

NOTRE BOUTIQUE ÉPICERIE

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

APÉRITIF

Artichonade bio 100g	6,85€
Confit olives et pommes 130g	6,40€
Délice d'anchoïade 100g	7,70€
Délice de tomates séchées bio 100g	6,85€
Poivronade bio 100g	6,85€
Tapenade noire bio 100g	6,85€
Tapenade verte bio 100g	6,85€

ASSAISONNEMENTS

Balsamique blanc, écorces d'orange bio 200ml	13,50€
Huile d'olive et piment bio 200 ml	11,30€
Huile d'olive et truffe noire 100 ml	20,90€
Aïoli doux bio 190g	8,90€
Crème de parmesan au citron de Menton 200g	10,40€
Crème de basilic 195g	10,50€
Crème d'artichaut à la truffe 100g	11,95€
Crème de morilles Côtes de Provence 100g	9,95€
Crème de parmesan à la truffe d'été 100g	10,50€
Ketchup carotte 220g	8,40€
Moutarde miel romarin bio 120g	5,90€
Pesto de noix 195g	11,50€

DOUCEURS

Crème chocolat croustillant de spéculoos 225g	10,80€
Marmelade d'orange bio 240g	8,95€
Miel de fleurs de Provence IGP 125g	6,50€

BOUGIES

Thé Des 13 Desserts 180g	24€
Thé des Marseillais 180g	24€
Duo Agrumes 95g	14,90€
Figues et Romarin 95g	14,90€

OH! BRUNCH

Profitez de nos brunchs chaque dimanche de 11h30 à 15h!

L'occasion idéale pour un moment de convivialité, entre amis ou en famille, avant de commencer la semaine.

Au menu, plats faits maison, sélection de douceurs, jus, boissons chaudes, viennoiseries croustillantes et bien d'autres surprises.

Tarif 13 ans et plus : 49€/pers, Tarif jusqu'à 12 ans inclus: 24€/pers.



Route D'Apremont
Vineuil Saint Firmin 60500

[+33 3 44 58 47 77](tel:+33344584777)

@alepiceriechantilly