

Carte Printemps 2023

Une Cuisine Maison du terroir

Profitez des saveurs artisanales de nos plats signatures, de nos recettes régionales




L'ÉPICERIE



FOODTIME by AIX&TERRA

Notre Histoire

2020 Ouverture à Mercure Chantilly, Tours Sud, Cannes-Mandelieu*

2021 Ouverture à Mercure Compiègne Sud
Première cloche à fromages XXL à Mercure Chantilly 

2022 Ouverture à St Germain en Laye, Grenoble, Saulx-Les-Chartreux, avec cloche à fromages XXL 
Ouverture à Novotel Chartres, Mercure Meylan, Mercure Toulouse Seilh

2023 Ouverture à Mercure Port en Bessin et Mercure Rouen Champ de Mars
Premiers jardins botaniques à ouvrir sur Chantilly et St Germain en Laye (été 2023) 
Rénovation avec Cloche à fromages XXL à venir sur Chartres et Toulouse 



Nos Restaurants

- A l'Épicerie Rouen (Mercure)
- A l'Épicerie Port en Bessin (Mercure)
- A l'Épicerie Chantilly (Mercure)
- A l'Épicerie Compiègne Sud (Mercure)
- A l'Épicerie St Germain en Laye (Mercure)
- A l'Épicerie Saulx-les-Chartreux (BW)
- A l'Épicerie Chartres (Novotel)
- A l'Épicerie Tours Sud (Mercure)
- A l'Épicerie Grenoble (Mercure Alpotel)
- A l'Épicerie Meylan (Mercure)
- A l'Épicerie Toulouse Seilh (Mercure)
- Table-Épicerie Aix&terra Cannes (Mercure)

www.a-lepicerie.com

NOTRE CARTE - OUR MENU



28€ * MENU GOURMET

Prix par personne, Price per person

ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT
STARTER+DISH OR DISH+DESSERT

* Asperges, Asparagus : +2€

*Hors recettes régionales, Excluding regional recipes

34€ * MENU GOURMAND

Prix par personne, Price per person

ENTRÉE+PLAT+DESSERT
STARTER+DISH+DESSERT

* Asperges, Asparagus : +2€

*Hors recettes régionales, Excluding regional recipes

NOS ENTRÉES - OUR STARTERS

PITHIVIERS DE CHOUX-FLEUR, PITHIVIERS OF CAULIFLOWER

Délice d'anchoïade, crème de tapenade verte Bio, Anchovies dip, Organic green tapenade cream



10.5€

ASPERGES CUITES ET CRUES, COOKED AND RAW ASPARAGUS

Crème de parmesan à la truffe d'été, chips de pancetta, Parmesan cheese cream with summer truffle, Pancetta chips

12.5€

TARTARE DE BETTERAVE CHÈVRE FRAIS . BEET AND FRESH GOAT CHEESE TARTAR

à la Poivronade Bio, en fin croustillant, Organic red bell pepper dip, Crunchy and fine,



9.5€



POIREAUX PRIMEUR VINAIGRETTE . EARLY LEEKS VINAIGRETTE

Haddock et Mouillettes, Vinaigre balsamique blanc aux Écorces d'oranges, Haddock and Mouillettes White Balsamic Vinegar with Orange Peel



12.5€



DUO DE ROGNONS ET RIS DE VEAU EN CASSOLETTE . DUO OF KIDNEY AND VEAL SWEETBREAD IN CASSOLETTE

Sauce Gribiche à la Moutarde à la Truffe d'été Bio, Jeunes Pousses à la Vinaigrette Gribiche Sauce with Organic Summer Truffle Mustard, Young Sprouts with Vinaigrette

13€

NOS PLATS - OUR DISHES

PALERON DE BŒUF CONFIT, CONFIT OF BEEF CHUCK

Tapenade noire Bio, jus au vin rouge, légumes printaniers, Organic black tapenade Red wine juice, spring vegetables



21€

GAMBAS PÔLÉES EN RAVIOLE OUVERTE, PAN-FRIED KING PRAWNS IN OPEN RAVIOLE

Aux épinards, artichonade, crème d'Aioli doux Bio, With spinach, artichonade, organic mild aioli cream



21€

FISH AND CHIPS A L'EPICERIE, FISH AND CHIPS A L'EPICERIE

Frites de polenta, sauce Cocktail, Polenta fries, cocktail sauce



19.5€

MÉDAILLON DE LOTTE, HUILE DE PIMENT BIO . MEDALLION OF MONKFISH ORGANIC CHILLI OIL

Carottes et Poireaux, Beurre Blanc au Vinaigre balsamique Blanc aux Écorces d'Oranges Carrots and Leeks, White Butter with White Balsamic Vinegar and Orange Peel

25€

COTE DE PORC D'ANTAN À LA CRÈME DE MORILLES . PORK CHOP WITH MOREL CREAM

Côtes de Provence, Haricots coco du Soissonnais, Côtes de Provence, Coconut beans from Soissonnais

23€

Prix nets TTC et service compris. Net prices including VAT and service.





Gluten | Bio/Organic: certifié Agriculture biologique / certified organic farming | végétarien vegetarian

NOTRE CARTE - OUR MENU

NOS INCONTOURNABLES - OUR ESSENTIAL

BURGER A L'EPICERIE SAINT NECTAIRE AOP, FRITES - FRENCH FRIES Pesto de Noix et ketchup carotte, Walnut pesto and carrot ketchup		20€
RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE, SMALL SPELT RISOTTO Crème de morilles aux Côtes de Provence, asperges, Cream of morels, Côtes de Provence, Asparagus	 	19,5€
SALADE CESAR (France) - CAESAR SALAD (French) Crème de Parmesan au Citron de Menton, poulet croustillant (France), Parmesan cream with Lemon from Menton, crispy chicken (France)		18€
RAVIOLES SAINT JEAN AU COMTÉ, <u>CHOISISSEZ VOTRE SAUCE</u> SAINT JEAN RAVIOLE WITH COMTÉ, <u>CHOOSE YOUR SAUCE</u>	 	
Tapenade noire Bio - Organic black tapenade		15,5€
Déllice de tomates séchées BIO - Organic sun dried tomatoes spread		15,5€
Poivronade BIO - Organic red bell pepper dip		15,5€
Crème de basilic - Cream of basilic		17€
Crème de morilles Côtes de Provence - Cream of morels Côtes de Provence		17€
Crème parmesan citron (Menton)- Parmesan cream sauce with lemon (Menton)		17€
Huile d'olives à la Truffe noire - Black truffle olive oil		19€
Crème de parmesan à la truffe d'été - Parmesan cheese cream with summer truffle		19€

NOS FROMAGES/DESSERTS - OUR CHEESES

BRILLAT SAVARIN, Crème d'artichaut à la truffe, Artichoke dip with truffle		9.5€
NOUGAT GLACÉ AU MIEL DE FLEURS DE PROVENCE, ICED NOUGAT FLOWERS HONEY FROM PROVENCE PGI Marmelade d'orange Bio, Organic orange marmalade		8.5€
CHEESECAKE GEL DE BALSAMIQUE BLANC ECORCES D'ORANGES BIO, FRAISES CHEESECAKE GEL OF ORGANIC WHITE BALSAMIC AND ORANGE PEEL STRAWBERRIES		9.5€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND . COFFEE OR TEA GOURMAND 1 espresso ou 1 thé servi avec 3 mini desserts, 1 espresso or 1 tea with 3 small desserts		9.5€
GÂTEAU COMPIÈGNE STÉPHANE COLLET MOF 2018 FAÇON BABA CRÈME CITRON BIO . COMPIÈGNE STÉPHANE COLLET CAKE BABA STYLE WITH ORGANIC LEMON CREAM Sirop au Vinaigre balsamique Blanc aux Écorces d'Oranges, White Balsamic Vinegar Syrup with Orange Peel.		12.5€
MILLEFEUILLE À LA CRÈME DE CHOCOLAT . CHOCOLATE CREAM MILLEFEUILLE Nougat Montélimar, Éclats de Noisettes, Cacahuètes, Caramel Fleur de Sel de Camargue Montélimar Nougat, Hazelnut Chips, Peanuts, Flower of Salt Caramel from Camargue		12€



12,5€ KID -12 ANS YEARS OLD

Prix par personne, Price per person

1 plat + 1 dessert + 1 boisson
1 dish + 1 dessert + 1 drink



Prix nets TTC et service compris. Net prices including VAT and service.

 Gluten | Bio/Organic: certifié Agriculture biologique / certified organic farming |  végétarien vegetarian



NOS BOISSONS - OUR DRINKS

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE 12CL/75CL

Tsarine Premium Brut	10€	55€
Laurent Perrier Brut (39€ 37.5cl)		75€
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008		85€
Rhubarbissimo, local, aromatisé rhubarbe - <i>Local, rhubarb flavored</i>	6€	25€

CHAMPAGNE-VIN

Kir Vin blanc/white wine 12cl	6€
Cassis de bourgogne Cartron, mûre, framboise - <i>Cassis, Burgundy blackcurrant, blackberry, raspberry</i>	
Kir Royal champagne 12cl	12€
Cassis de bourgogne Cartron, mûre, framboise - <i>Cassis, Burgundy blackcurrant, blackberry, raspberry</i>	

COCKTAILS

SHORT DRINKS

12CL 9,00€

AMERICANO
Martini Rosso, Campari, Martini Dry
Martini Rosso, Campari, Martini Dry

CAIPIRINHA
Cachaça, Citron vert pilé, Sucre cassonade
Cachaça, crushed lime, brown sugar

LONG DRINKS

20CL 15,00€

APÉROL SPRITZ
Apérol, Prosecco, Perrier

GIN SPRITZ
Gin, Prosecco, Perrier, sirop citron/lemon syrup

GIN FIZZ
Gin Bombay Sapphire, jus de citron/lemon juice,
sucre/sugar, Perrier

PIÑA COLADA
Rhum Bacardi, jus/juice d'Ananas, Crème/cream Coco

MOJITO
Rhum Bacardi, Citron vert, Menthe, Sucre,
Soda/Perrier, *Lime, Mint, Sugar, Soda/Perrier*

DIGESTIFS

DIGESTIFS

4CL

Calvados Drouin	9€
Armagnac Château de Laubade VSOP	10€
Poire Williams, Williams Cartron	8€

APÉRITIFS

Martini Bianco 6cl	6€
Martini Rosso 6cl	6€
Porto Rouge Graham's Fine Tawny 6cl	6€
Campari 4cl	6€
Whisky J&B Rare 4cl	9€
Pastis 51 2cl	4.5€
Ricard 2cl	4.5€
Cidre Bio Sassy l'Angélique 33cl	6€
<i>Sassy l'Angélique organic cider 33cl</i>	

BIÈRES . BEERS

BIERE PRESSION . DRAFT BEER 25/50CL

Heineken	4,5€/8€
Affligem	5€/8,5€
Bière du moment	5€/8,5€

BIERE BOUTEILLE . BOTTLE BEER 33CL

Heineken 00° sans alcool - alcohol-free	5.5€
Grimbergen Blonde	6€
Desperados	6€

Bières locales - Local Beers 6€

Félicité blonde
Saveur légèrement maltée aux arômes houblonnés
herbacés et agrumes, accompagnée d'une note
poivrée. *Subtle sparkle and a fine head of foam,
slightly malty flavor with herbaceous and citrus hop
aromas, accompanied by a peppery note.*

Félicité ambrée
Saveur maltée caramel et noisette aux arômes
houblonnés épicés, accompagnée d'une poivrée.
*Subtle sparkle with a fine head of foam, malty
caramel and hazelnut flavor with spicy hoppy
aromas, accompanied by a peppery note.*

Félicité blanche
Bouquet de fruits acidulés aux arômes mélangés de
céréales, d'épices et de levures. *A bouquet of tangy
fruits with mixed aromas of cereals, spices and
yeasts.*

St Rieul Blonde
Houblonnage aromatique franc et équilibré -
agrément Terroirs Hauts de France, *Frank and
balanced aromatic hopping - Terroirs Hauts de
France approval*



NOS BOISSONS - OUR DRINKS

MOCKTAILS

ALCOHOL-FREE

20CL 8€

FLORIDA

Jus d'Orange, d'Ananas, Citron, Sirop Grenadine
Orange, Pineapple, Lemon Juice, Grenadine Syrup

VIRGIN MOJITO

Limonade, Citron vert, Menthe, Sucre - *Lemonade, Lime, Mint, Sugar*

APÉRIKID

Sirop fraise, sirop de fleur de sureau, Rantcho lemon, eau gazeuse - *Strawberry syrup, elderflower syrup, Rantcho lemon, sparkling water*

FRUITS. FRUITS

GRANINI

Jus d'Orange, jus de tomate, jus de Pomme
Orange juice, tomato juice, apple juice

25CL

4.5€

GRANINI NECTAR

Pamplemousse rose, Ananas, Abricot, Fraise
Pineapple, Grapefruit, Pineapple, Apricot, Strawberry

25CL

4.5€

SIROP - SYRUP MONIN

Menthe, Grenadine, Citron, Fraise, Pêche
Mint, Grenadine, Lemon, Strawberry, Peach
Servi avec eau filtrée, served with filtered water

2CL

3€

EAUX. WATERS

Fontaine à eau Microfiltrée . 0km . 0 déchet
Microfiltered water fountain. 0km. 0 waste

Eau plate/gazeuse - *Still/Sparkling water 50cl* 3.5€



Minérales plates . Still mineral waters

Evian 50cl 4.5€
Evian France 1L 5.5€

Minérales gazeuse . Sparkling mineral

Badoit Verte 50cl 4.5€
Badoit Verte France 1L 5.5€
Perrier 33cl 4€

ICETEATISANE ARTISANAL

THÉ . TEA

Détox en Provence *Detox in Provence*
Thé des Marseillais *Marseille tea*

25CL

5€

5€

TISANE

Chant des cigales *Song of the cicadas*

25CL

5€

BOISSONS CHAUDES . HOT DRINKS

CAFÉ COFFEE

Espresso, Ristretto 2.5€
Décaféiné - *Decaffeinated* 2.5€
Noisette - *Hazelnut coffee* 2.5€
Café au lait - *Coffee with milk* 4.5€
Double Espresso 4.5€
Cappuccino 4.5€

LATTÉS

5€

Chocolat Max Havelaar bio - organic chocolate

PALAIS DES THÉS EN VRAC

5€

Thé du Hammam, Thé vert à la Menthe, Thé Detox
Brésil, Thé Earl Grey, Thé Darjeeling, Thé Sencha
Yama, Infusion Verveine, orange et menthe.

*Hammam Tea, Mint Green Tea, Brazil Detox Tea,
Earl Gray Tea, Darjeeling Tea, Sencha Yama Tea
and Verbena, Orange and Mint Infusion.*

SODAS

ARTISANAL BIO/ORGANIC

33CL

Mona citron vert bio - *organic lime* 6€
Mona pétillant pomme bio - *sparkling organic apple* 6€

SODA

33CL

Coca Cola Classic 4.5€
Coca Cola Cherry 4.5€
Coca Cola sans sucre - *sugar free* 4.5€

SODA

25CL

Fuzetea Pêche Gourmande IVP 25cl Ambient 4.5€
Fuzetea Gourmet Peach IVP 25cl Ambient
Schweppes Indian Tonic 4.5€
Schweppes Agrumes - Citrus 4.5€
Orangina 4.5€
Fanta Orange / Sprite 4.5€



CARTE DES VINS. WINE LIST



12CL 37.5CL 75CL

SÉLECTION FABRICE SOMMIER MOF

🟡 AOP Chablis Domaine Laroche St Martin 2020 Bourgogne	8€		39€
🟡 AOP Chateauneuf du Pape Clos de L'Oratoire des Papes 2019 Rhône			45€
🔴 AOP Crozes Hermitage l'Orientale 2021 Maison OGIER Rhône			32€
🔴 AOP Pernand Vergelesses 1er cru BIO//ORGANIC - D Champy-2021 Bourgogne	9€		48€
🔴 AOP Fleurie BIO//ORGANIC Comtesse de Vazelles 2019			29€
🔴 AOP Saint Emilion Grand Cru du Château Capet Guillier 2016 Bordeaux	11€		55€

RÉGION ACQUITAINE BORDEAUX

🟡 Loupiac Château Ricaud 2017			32€
🔴 Moulis Maucaillou 2019	9€	32€	55€

RÉGION BOURGOGNE

🔴 AOP Pernand Vergelesses 1er cru BIO//ORGANIC - D Champy 2021	13€		60€
---	-----	--	-----

RÉGION PROVENCE

🔴 Château Beaulieu Cuvée Alexandre Côteaux d'Aix en Provence 2021	7€		32€
🔴 AOP Côte de Provence – M de Minuty 2021	8€		



ÉPICERIE - ÉPICERIE

Retrouvez les produits utilisés par le Chef, made in France 50% Bio et sans conservateurs disponibles en format individuel ou en coffret en boutique.
Find the products used by the Chef, made in France 50% organic and without preservatives available in individual format or in a box in store.

APÉRITIF . APERITIF

- Artichonade bio *Organic Artichoke* 100g 6,85€
- Confit olives et pommes - *Apple and olive* 130g 6,40€
- Délice d'anchoïade - *Anchoïade Delight* 100g 7,70€
- Délice de tomates séchées bio - *Organic sun dried tomatoes spread* 100g 6,85€
- Poivronade bio - *Pepperade organic* 100g 6,85€
- Tapenade noire bio - *Black organic tapenade* 100g 6,85€
- Tapenade verte bio - *Green organic tapenade* 100g 6,85€

ASSAISONNEMENTS . SEASONING

- Balsamique blanc et écorces d'orange bio - *Organic white balsamic and orange peel* 200ml 13,50€
- Huile d'olive et piment bio - *Organic olive oil and chilli* 200 ml 11,30€
- Huile d'olive et truffe noire - *Olive Oil and Black Truffle* 100 ml 20,90€
- Aïoli doux bio - *Mild organic Aioli* 190g 8,90€
- Crème de parmesan au citron de Menton - *Parmesan cream sauce with lemon from Menton* 200g 10,40€
- Crème de basilic - *Basilic cream* 195g 10,50€
- Crème d'artichaut à la truffe - *Artichoke cream with truffle* 100g 11,95€
- Crème de morilles Côtes de Provence - *Cream of morels Côtes de Provence* 100g 9,95€
- Crème de parmesan à la truffe d'été 100g - *Parmesan cheese cream with summer truffle* 10,50€
- Ketchup carotte - *Carrot Ketchup* 220g 8,40€
- Moutarde miel romarin bio - *Organic honey rosemary mustard* 120g 5,90€
- Pesto de noix - *Nut Pesto* 195g 11,50€

DOUCEURS . SWEET

- Crème chocolat croustillant de spéculoos - *Cream of chocolate and speculoos Crispy* 225g 10,80€
- Marmelade d'orange bio - *Organic orange marmalade* 240g 8,95€
- Miel de fleurs de Provence IGP - *Honey of Lavender of Provence PGI*

BOUGIES . CANDLES

- Thé Des 13 Desserts - *13 Dessert Tea Candle* 180g 24€
- Thé des Marseillais - *Des Marseillais Tea Candle* 180g 24€
- Duo Agrumes - *Citrus Duo Candle* 95g 14,90€
- Figues et Romarin - *Figs and Rosemary Candle* 95g 14,90€



Prix nets TTC . *Net prices including VAT*
Entreprise indépendante faisant partie d'un réseau de franchise. Independent business that is part of a franchise network.

ALLERGÉNES - ALLERGENS