

Horaires

19:00 22:00

22.5

22

ENTRÉES

Falafel maison

10

10

A la crème de basilic



Carpaccio d'espadon

Délices de courgette aux amandes

Tataki de saumon

Quinoa au pesto, ail Shoyu

Gaspacho Pastèque & Tomate

Féta, Tapenade d'Olive noire

PLATS INTEMPORELS

PLATS DE SAISON

Salade façon César

Poulet pané, Œuf, Crème de parmesan au citron de Menton

Tomates anciennes, Burrata des Pouilles et sa tapenade

Burger au bœuf & frites maison 19.5 Sauce barbecue

Pièce du boucher & frites maison 21 Sauce tartare ou barbecue

Ravioles garnies au Comté Sauce au choix

Poivronnade Bio Tomates séchées Bio Crème de Basilic

Crème parmesan citron de Menton 17.5 Huile d'olive Truffe noire

Crème d'Ail doux à la truffe d'été

Linguine **17.5**

Aux légumes rôtis, crème d'ail truffe d'été

Cordon bleu au Comté 20

Purée, crémée parmesan • citron & pesto de noix

Pavé de saumon

Légumes verts, tomates rôties, mayonnaise au citron de Menton

Thon snacké

Aïoli doux, tempura 17.5

Médaillon de volaille 20

19 Farci à la tapenade noire, crémé cèpes et estragon



Plat avec fromage

FROMAGES V



Crème de Sainte-Maure 8 Confit d'olives, pommes

Nos 3 fromages 10 Sélection du jour

À PARTAGER

Planches

12 | 21 Fromages

Charcuterie 12 | 21

Mixte 12 | 21

DESSERTS



8

8.5

9

9

9

16

Œufs à la neige

Crème de citron

Profiteroles

Crème de chocolat & croustillant de Spéculoos, glace vanille

Tarte aux fruits

Confiture abricots calissons

Meringue confiture framboise

Mousse choco nougat Brownie au chocolat noir

Confiture d'abricot calisson

Café ou Thé gourmand

NOS MENUS

MENU ENFANTS (-12 ANS) 12.5€ **PLAT+ DESSERT+** BOISSON.

A L'EPICERIE

Facebook: @alepicerierestaurants Instagram @alepicerie_restaurants Tél: +33 (0)2 47 53 16 16

www.a-lepicerie.com