



A L'ÉPICERIE


RESTAURANT EXPERIENCE


www.a-lepicerie.com

La cuisine terroir & fromages


Un voyage au cœur des saveurs françaises, sublimé par des produits d'exception issus de nos jardins, de nos cloches à fromages géantes dans certaines adresses et de producteurs partenaires au savoir-faire unique.

Nos entrées en matière.

Crème brûlée — 7.50€ 
Crème de cèpes et à l'estragon Bio

Œuf mollet — 8.50€ 
Tagliatelles de poireaux, huile d'olive à la truffe Noire

Gratiné à l'oignon — 9,00€ ●
Crème de parmesan à la truffe d'été

Chou-fleur rôti — 9,50€ 
Filet de truite fumé, Crème de basilic

Menu L'Express à table !

Du lundi au vendredi midi sauf les jours fériés, des assiettes express et créatives du jour, à choisir sur ardoise.

Plat express

18€

Entrée + plat express

22€

Plat + dessert express


22€

Nos plats de saison.

Bouillon de ravioles — 17.00€ ●
Petits légumes, pickles d'ail Shoyu


Blanquette de poisson — 22.00€ 
Cabillaud, gambas et artichonnade bio

Joue de Boeuf — 20.00€ 
Confite en parmentier, Caramel aux épices

Suprême de volaille — 22.00€ 
Poêlée de choux verts, grenailles,
Crème de morilles Côtes de Provence

Nos plats réconfortants.

Plat Express — 18.00€
Si vous choisissez le Menu L'Express à table

Tartiflette — 18.00€ 
Nouveauté ! Lardons, Reblochon, Salade Mesclun

Salade César — 18.50€ ●
Poulet pané, Œuf, Parmesan AOP
Crème de parmesan au citron de Menton

Burger au bœuf — 19.50€ ●
Steack hâché 150g, Reblochon, Frites maison,
Oignons rouges, Sauce barbecue

Pièce du boucher 180g. — 21.00€
Frites maison, sauce tartare 

Nos ravioles au Comté 6 choix de sauces.

Tomates séchées bio — 16.00€

Artichonnade bio — 16.00€

Crème de parmesan au citron de Menton — 17.50€

Crème de cèpes à l'estragon — 17.50€

Crème d'ail doux, truffe d'été — 19.00€

Huile d'olive Truffe noire — 19.00€

 Veggie ●  Avec fromage  Sans gluten

Prix nets en euros TTC, service compris, par personne. Paiement par chèque refusé.
Origine des viandes, poissons affichées dans notre restaurant. Supplément facturé,
pour un repas pris en chambre, pendant les horaires de service (+5€, par commande).
Seules les boissons non alcoolisées de notre carte Bar sont servies 24/24. Pour les allergènes et
autres informations, merci de consulter la dernière page de notre carte.



Nos fromages.

Trilogie de fromages — 10.00€

La sélection du moment signée 'A l'Épicerie'

Nos desserts réconfortants.

Faisselle — 6.50€ 

Au miel à la truffe noire

Café/Thé Gourmand — 9.00€

Sélection du jour de 3 mini desserts

Nos desserts de saison.

Nougat glacé — 7.50€

Marmelade d'oranges Bio

Banane caramélisée — 7.50€

Crème de chocolat et croustillant
Speculoos

Pastilla de pommes — 8.00€

Crème de caramel fleur de sel de Camargue


Menu Gourmets en herbe 12€50 (-12 ans)

1 plat + 1 dessert + 1 boisson à choisir

Plats


Croque Monsieur 
Poulet & Emmental, Mesclun


Fish & Chips
Frites maison, sauce tartare

Ravioles au Comté 
Sauce aux tomates séchées

Desserts

Marquise chocolat, nougat 
Avec praliné feuilletine

Riz au lait à la crème caramel 
Et fleur de sel de Camargue

Mini crêpes à la confiture 
Chocolat/Speculoos, Clémentine, Framboise

Boissons

Sirop Monin 2cl
Grenadine, Menthe, Fraise

Jus de fruits 25cl
Orange, Pomme

Sodas 25cl
Orangina, Fuze Tea, Fanta

 Veggie  Avec fromage  Sans gluten

Prix nets en euros TTC, service compris, par personne. Paiement par chèque refusé.
Origine des viandes, poissons affichées dans notre restaurant. Supplément facturé,
pour un repas pris en chambre, pendant les horaires de service (+5€, par commande).
Seules les boissons non alcoolisées de notre carte Bar sont servies 24/24. Pour les allergènes et
autres informations, merci de consulter la dernière page de notre carte.



Nos fondues.

Sans produit de liaison, légères, filantes, préparées par le Maître Fromager Servies à volonté, prix par personne.

Pour les gourmets, demandez votre planche charcuterie, en supplément

Fondue traditionnelle "A l'Epicerie" — 36.90€ ●

Fondue au doux parfum de l'Ail des Ours — 37.90€ ●

Planches en supplément

Pour accompagner vos Menus Fromages

Fromages 

L 12€ XL 21€

Charcuteries

L 12€ XL 21€

Mixte ●

L 12€ XL 21€

Nos Raclettes.

Sur appareil traditionnel, accompagnées de Rattes du Touquet, pickles et charcuteries. Garnitures servies à volonté, prix par personne.

Raclette du Jura au lait cru — 35.50€ ●

Affinée 120 jours minimum, brossée au vin d'Artois

Raclette Morbier au lait cru AOP — 38.00€ ●

Raclette Pastarou au lait de brebis — 49.00€ ●

Notre trésor fondant

Excepté de mi-mai à mi-septembre.

Vacherin Mont d'Or AOP — 35.50€●

Au lait cru, affiné, cuit au vin d'Arbois, rôti au four, rattes du Touquet, charcuteries

 Veggie ●  Avec fromage  Sans gluten

*Offre Menus Fromages non disponible sur Tours Sud.
Prix nets en euros TTC, service compris, par personne. Paiement par chèque refusé.
Origine des viandes, poissons affichées dans notre restaurant. Supplément facturé,
pour un repas pris en chambre, pendant les horaires de service (+5€, par commande).
Seules les boissons non alcoolisées de notre carte Bar sont servies 24/24. Pour les allergènes et autres informations, merci de consulter la dernière page de notre carte.*




Nos plateaux du terroir.

Partez à la découverte de nos terroirs de France avec, pour guide, notre Maître Fromager !

Deux formats de dégustation s'offrent à vous L ou XL !

Le Rabelais


Découvrez 7 familles de fromages du plus doux  au plus corsé

format L — 26.00€

format XL — 38.00€




L'Audacieux

Savourez des fromages aux saveurs coquines et  inoubliables !

format L — 28.00€

format XL — 40.00€

L'Amalthée

Dégustez le meilleur des chèvres et brebis, selon  saison

format L — 28.00€

format XL — 40.00€

Le Mystique

Des Fromages de garde de fermes, de chalets & d'abbayes

format L — 28.00€

format XL — 40.00€



 Veggie  Avec fromage  Sans gluten

Prix nets en euros TTC, service compris, par personne. Paiement par chèque refusé. Origine des viandes, poissons affichées dans notre restaurant. Supplément facturé, pour un repas pris en chambre, pendant les horaires de service (+5€, par commande). Seules les boissons non alcoolisées de notre carte Bar sont servies 24/24. Pour les allergènes et autres informations, merci de consulter la dernière page de notre carte.





ALLERGÈNES

A la carte.

Crème brûlée	Lait, Œuf
Œuf mollet	Gluten, Œuf, Moutarde, Fruits à coques, Sulfites, Moutarde
Gratiné	Gluten, lait
Chou-fleur rôti	Lait, Poisson
Joue de bœuf	Sulfites
Bouillon de ravioles	Gluten, Lait, Œuf, Céleri, Sulfites, Soja
Blanquette de poisson	Poisson, Sulfites, Lait, Céleri, Moutarde
Suprême de volaille	Lait, Sulfites
Tartiflette	Lait, Sulfites
Salade façon César	Gluten, œuf, lait
Burger de bœuf	Gluten, œuf, lait, moutarde
Pièce du boucher	Moutarde

Ravioles

Délice de tomates séchées	Gluten, œuf, lait
Artichonade bio	Gluten, œuf, lait, moutarde
Crème de parmesan	Gluten, œuf, lait, fruits à coques
Crème de Cèpes	Gluten, œuf, lait, sulfites
Crème d'ail à la truffe d'été	Gluten, œuf, lait, fruits à coques
Huile d'olive truffe	Gluten, œuf, lait, fruits à coques
3 Fromages & Planches	Gluten, Lait, fruits à coques, Sulfites
Faisselle	Lait
Nougat glacé	Gluten, Œuf, Lait, Arachide, fruits à coques, soja
Banane	Gluten, Lait, fruits à coques, Soja
Pastilla de pommes	Gluten, Lait

Menus.

Croque Monsieur	Gluten, Lait, Œuf
Riz au lait	Lait
Mini-crêpes	Gluten, œuf, lait

Informations.

Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24/24. Certains produits sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de la saison. Les poids indiqués dans notre carte sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins de 10%. **AOP** : Appellation d'origine Contrôlée **IGP** : Indication Géographique Protégée. **Bio** : produit issu de l'agriculture biologique.



A L'ÉPICERIE


RESTAURANT EXPERIENCE

www.a-lepicerie.com


Terroir & Cheese Cuisine


A journey into the heart of French flavors, elevated by exceptional products sourced from our urban farms, giant cheese dome at select locations, and partner producers renowned for their unique expertise.

Our starters.

“Crème brûlée” — €7.50 
Ceps and tarragon

French onion soup — €9.00 ●
With parmesan and truffle cream

Soft-boiled egg — €8.50 
Fine sliced leeks and black truffle oil

Roasted cauliflower — €9.50 
Smoked trout fillet with basil cream

The Express Menu at the table!

From Monday to Friday during lunchtime, excluding public holidays, a selection of express and creative daily specials is available on the slate.


Express Main	Express Starter + Main	Express Main + Dessert
18€	22€	22€

Our seasonal mains.

Chicken broth Raviole — €17.00 ●
Vegetable and Shoyu garlic pickles


Cod and prawn — €22.00 
Creamy stew with artichoke cream

Beef Cheek — €20.00 
Slow-cooked sweet spicy caramel
Like a “parmentier”

Chicken breast — €22.00 
Pan-fried cabbage and baby potatoes


Our comforting mains.

Express main — €18.00
If you select The Express Menu lunch

“Tartiflette” — €18.00 
New! Bacon, Reblochon, Potatoes, Mesclun Salad

Caesar salad — €18.50 ●
Breaded chicken, egg, AOP Parmesan,
Parmesan cream with Menton lemon.

Burger, beef patty 150g — €19.50 ●
Red onion, Reblochon cheese,
Homemade french fries, BBQ sauce

Beef Butcher’s cut 180g — €21.00 
Homemade french fries with tartar sauce

Our Comté cheese ravioli, six sauce options.

- Sun-dried Tomatoes Bio — €16.00
- Artichoke Bio — €16.00
- Parmesan cream with Menton lemon — €17.50
- Cep mushroom cream With tarragon — €17.50
- Sweet garlic cream and summer truffle — €19.00
- Black truffle olive oil sauce — €19.00

 Veggie ●  With cheese  Gluten-free

Prices expressed net in euros (€) including tax, service included. Supplement charged for a meal taken in the room during service hours. (+5€ per order). Payment by check is not accepted. Origin of meat and fish: display in our restaurant. Only the non-alcoholic beverages from our Bar menu are available 24/7. For allergens and additional information, please refer to the last page of our menu.



Our cheeses.

The selection of the moment, crafted by 'A l'Epicerie'

Cheese Trilogy — €10.00



Selection of the Day

Our seasonal desserts.



Iced nougats — €7.50

Bio orange marmalade

Caramelized banana — €7.50

Chocolate spread with crunchy speculoos and whipped cream

Apple pastilla — €8.00

"Camargue" salted butter caramel cream

Our comforting desserts.



Cottage cheese — €6.50



With black truffle honey

Gourmet Coffee/Tea — €9.00

Daily assortment of three miniature desserts

Young Gourmet Menu €12.50 (Under 12)

1 Main + 1 Dessert + 1 Drink to Choose From

Mains

Croque Monsieur

Chicken & Emmental, Mesclun

Fish and Chips

Homemade fries, tartare sauce

Ravioli with Comté

Sun-dried Tomatoes Bio sauce

Desserts



Chocolate Marquise Nougat

With praline feuilletine

Rice pudding, Salted butter

Caramel cream from Camargue

Mini pancakes with jam

Chocolate/Speculoos, Clementine, Raspberry

Drinks

Monin Syrup 2cl

Grenadine, mint, strawberry

Granini 25cl

Orange, apple juice

Sodas 25cl

Orangina, Fuze Tea, Fanta

Veggie With cheese Gluten-free

Prices expressed net in euros (€) including tax, service included. Supplement charged for a meal taken in the room during service hours. (+5€ per order). Payment by check is not accepted. Origin of meat and fish: display in our restaurant. Only the non-alcoholic beverages from our Bar menu are available 24/7. For allergens and additional information, please refer to the last page of our menu.



Our fondues.

Without binding agents, light and stringy, prepared by the Master Cheesemaker. Served at will, price per person.
For gourmets, request your charcuterie board as an extra.

Traditional Fondue "A l'Epicerie" — €36.90 ●

Fondue with the Delicate Aroma of Wild Garlic — €37.90 ●

Boards as an Extra

To Accompany Your Cheese Menus

Cheeses 

L €12 XL €21

Charcuteries

L €12 XL €21

Mixed ●

L €12 XL €21

Our Raclettes.

Served on a traditional raclette machine, accompanied by Rattes du Touquet potatoes, pickles, and charcuteries. Unlimited garnishes, price per person.

Raclette from Jura with Raw Milk — €35.50 ●

Aged for a minimum of 120 days, brushed with Artois wine.

Morbier Raclette with Raw Milk (AOP) — €38.00 ●

Pastarou Raclette with Sheep's Milk — €49.00 ●

Our creamy treasure

Except from mid-May to mid-September.

Vacherin Mont d'Or AOP — €35.50 ●

Made with raw milk, aged, baked with Arbois wine, roasted in the oven, served with Rattes du Touquet potatoes and charcuteries.

 Veggie ●  With cheese  Gluten-free

Cheese Menu Offer not available in Tours Sud. Prices expressed net in euros (€) including tax, service included. Supplement charged for a meal taken in the room during service hours. (+5€ per order). Payment by check is not accepted. Origin of meat and fish: display in our restaurant. Only the non-alcoholic beverages from our Bar menu are available 24/7. For allergens and additional information, please refer to the last page of our menu.




Our regional platters.

Join us in exploring our French regions under the expert guidance of our Master Cheesemaker!

Two tasting formats are available: L or XL!

Rabelais

Discover 7 families of cheeses from the mildest to the strongest 

format L — €26.00

format XL — €38.00




The Audacious

Savor cheeses with cheeky unforgettable flavours 

format L — €28.00

format XL — €40.00

The Amalthea

Choose a selection of the best of goat and sheep seasonal cheeses 

format L — €28.00

format XL — €40.00

The Enigmatic

Fall for the long-aging cheeses from farms, chalets, abbeys

format L — €28.00

format XL — €40.00



 Veggie  With cheese  Gluten-free

Prices expressed net in euros (€) including tax, service included. Supplement charged for a meal taken in the room during service hours. (+5€ per order). Payment by check is not accepted. Origin of meat and fish: display in our restaurant. Only the non-alcoholic beverages from our Bar menu are available 24/7. For allergens and additional information, please refer to the last page of our menu.





ALLERGÈNES

A la carte.

Crème brûlée	Milk, Egg
Soft-boiled egg	Gluten, Egg, Mustard, Tree Nuts, Sulfites, Mustard
French onion soup	Gluten, Milk
Roasted cauliflower	Milk, Fish
Beef Cheek	Sulfites
Chicken broth Raviole	Gluten, Milk, Egg, Celery, Sulfites, Soy
Cod and prawn	Fish, Sulfites, Milk, Celery, Mustard
Chicken breast	Milk, Sulfites
"Tartiflette"	Milk, Sulfites
Caesar salad	Gluten, Egg, Milk
Burger, beef patty	Gluten, Egg, Milk, Mustard
Beef Butcher's cut	Mustard

Ravioli

Sun-dried Tomatoes Bio	Gluten, Egg, Milk
Artichoke Bio	Gluten, Egg, Milk, Mustard
Parmesan cream with Menton lemon	Gluten, Egg, Milk, Tree Nuts
Cep mushroom cream with tarragon	Gluten, Egg, Milk, Sulfites
Sweet garlic cream with summer truffle	Gluten, Egg, Milk, Tree Nuts
Black truffle olive oil sauce	Gluten, Egg, Milk, Tree Nuts
3 cheeses & boards	Gluten, Milk, Tree Nuts, Sulfites
Cottage cheese	Milk
Iced nougats	Gluten, Egg, Milk, Peanuts, Tree Nuts, Soy
Caramelized banana	Gluten, Milk, Tree Nuts, Soy
Apple pastilla	Gluten, Milk

Menus.

Croque Monsieur	Gluten, Milk, Egg
Rice pudding	Milk
Mini pancakes	Gluten, Egg, Milk

Information.

Some ingredients in our recipes are defrosted to ensure their availability 24 hours a day. We freeze some products to preserve their availability throughout the season. The weights indicated on our menu are measured before cooking and may vary by at least 10%. **AOP**: Protected Designation of Origin (PDO) - **IGP**: Protected Geographical Indication (PGI) - **Organic**: products from organic farming.