



2023

L'ÉPICERIE

N° 01

FOODTIME by AIX&TERRA



ACTUALITÉ ESTIVALE

Cuisine du terroir, chefs, artisans & fermes urbaines !

Passionnés, nos Chefs résidents sont ravis de collaborer cette saison estivale avec **Julien ALLANO**, **Chef Etoilé** et Chef Ambassadeur "A l'Épicerie" !

Nos équipes authentiques et engagées éprouvent une grande fierté à présenter et cuisiner les fruits et légumes de nos premiers **jardins potagers verticaux** Chantilly, St Germain en Laye ! Du jardin à l'assiette, une avancée technique incroyable, à partager !

100% de nos adresses trient leurs déchets organiques et s'investissent toujours plus aux côtés de **Phénix anti-gaspillage**.

A l'Épicerie Chartres nous a dévoilés ses espaces repensés et rénovés. De nouvelles adresses viendront, prochainement, nous rejoindre ! Mais en attendant profitez bien des saveurs saison estivale et soyez les bienvenus dans nos lieux de vie authentiques et conviviaux !

Légendes :  Sans gluten  Veggie  Provenance locale

Internet : www.a-lepicerie.com

@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants

CHAMPAGNES

		
	12 cl	75 cl
Tsarine Brut Premium	10	55
Laurent Perrier La Cuvée		75
Laurent Perrier La Cuvée 37.5cl		39
Laurent Perrier Brut Millésimé 2012		85
Kir vin blanc*	6	
Kir Royal Champagne*	12	
<i>*Liqueurs: cassis de bourgogne Cartron, mûre, framboise, Pêche de Vigne</i>		

APÉRITIFS

	
Martini Bianco, Rosso 6cl	6
Porto Rouge Graham's Fine Tawny 6cl	6
St Raphaël Quina Ambré 6cl	6
Campari 6cl	6
Pastis 51 2cl	4,5
Ricard 2cl	4,5
Prosecco Andrea Berro Brut 12cl	7
Cidre Bio Sassy L'Angélique 33cl	6

BIÈRES

PRESSION

		
	25cl	50cl
Heineken	4.5	8
Bière du Moment	5	9
Panaché/Monaco	4.5	8

BOUTEILLE

Desperados 33cl	7
Corona 33cl	7

BIÈRES ARTISANALES - D'ICI!

BRASSERIE TOUSSAINT

La Lucienne 33cl	 7
IPA n°1 33cl	7
French Pale Ale 33cl	7
Bière Noire 33cl	7

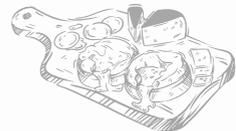
COCKTAILS

	
Americano 12cl	9
Martini Rosso, Campari, Perrier	
Caipirinha 9cl	9
Cachaça, Citron vert, Sucre	
Spritz 20cl	10
Apérol, Prosecco, Perrier	
Gin Fizz 20cl	10
Gin, jus de citron, sucre, Perrier	
Pina Colada 20cl	10
Rhum, jus d'ananas, Crème Coco	
Mojito 20cl	10
Rhum, Citron vert, Menthe, Sucre, Eau gazeuse	

OH! SAVEURS À PICORER de 12h à 22h

3 sauces artisanales - 12 toasts  6
 6 sauces artisanales - 24 toasts 12

		1 pers.	2 pers.
Planche fromages		11	20
Planche Charcuterie		11	20
Planche Mixte		11	20



Internet : www.a-lepicerie.com



@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants

SPIRITUEUX

4cl

RHUM

Havana Club 3 ans	8
Diplomatico Reserva Exclusiva	11

VODKA

Absolut	8
---------	---

TEQUILA

Olmecca Silver	10
----------------	----

GIN

Gibson's	8
Generous gin Organic	10
Monkey 47 47°	11

WHISKIES

Whisky J&B Rare	8
Whisky Chivas Regal 12 ans	10

BOURBON

Jack Daniel's	9
Bulleit Rye 45°	10

SINGLE MAT

Haig Club Clubman	11
Aberlour 10 ans Forest Reserve	14

MOCKTAILS

Florida 20cl	8
---------------------	---

Jus d'Orange, d'Ananas, Citron,
Sirop Grenadine

Virgin Mojito 20cl	8
---------------------------	---

Eau gazeuse, Citron vert, Menthe,
Sucre

Citronnade Maison 25cl	4.5
-------------------------------	-----

JUS DE FRUITS

Granini 25cl	4.5
---------------------	-----

Jus d'Orange, Pomme, Tomate

Granini Nectar 25cl	4.5
----------------------------	-----

Abricot, Ananas, Pamplemousse,
Fraise

Sirop Monin 2cl	3
------------------------	---

Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche,
Citron - eau filtrée ou limonade

DIGESTIFS

4cl

Calvados Drouin	9
Armagnac Château de Laubade	10
Cointreau	8
Get 27	8
Cognac Hennessy VS	10
Cognac Hennessy XO	20

SODAS

33CL	
-------------	--

Coca cola classic, 0 sucre, cherry	4.5
------------------------------------	-----

Mona citron vert Bio	6
-----------------------------	---

Mona pétillant pomme Bio	6
---------------------------------	---

25CL

Fanta orange	4.5
--------------	-----

Orangina	4.5
----------	-----

Sprite	4.5
--------	-----

Schweppes Agrumes	4.5
-------------------	-----

Schweppes Indian tonic	4.5
------------------------	-----

Fuze tea pêche gourmande	4.5
--------------------------	-----

Internet : www.a-lepicerie.com

@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants

CAFÉS

Espresso	2.5
Ristretto	2.5
Décaféiné	2.5
Noisette	2.5
Double espresso	4.5
Cappuccino	5
Café au lait	4.5

**CHOCOLATS**

Chocolat chaud	5
----------------	---

PALAIS DES THÉS BIO

Breakfast tea	5
Earl grey queen blend	5
Golden Darjeeling	5
Sencha yama	5
Thé détox Brésil	5
Thé détox Sud Africain	5
Thé vert menthe	5

**PALAIS DES THÉS BIO**

Tilleul camomille oranger	5
Verveine Orange menthe	5

EAUX MICROFILTRÉES

Eau plate	3.5
Eau gazeuse	4.5



75 cl

**EAUX MINÉRALES****50CL**

Vittel	4.5
San Pellegrino	4.5

100CL

Vittel	5.5
San Pellegrino	5.5

33cl

Perrier	4
---------	---

Internet : www.a-lepicerie.com

@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants

SÉLECTION FABRICE SOMMIER MOF

	 15 cl	 37.5 cl	 75 cl
Chablis 1er cru Domaine Laroche Essence des climats 2022 blanc	10		45
Menetou Salon Joseph Mellot La Bardine 2021/2022 blanc			39
Pernand-Vergelesses Maison Champy 2020/2021 blanc			48
Pernand-Vergelesses 1er cru Les Vergelesses 2019/2020 Maison Champy rouge	13		60
Pessac Leognan Château Haut-Bergey 2015 rouge	11		50
Saint Amour Bio Comtesse de Vazeilles Château des Bachelards 2020 rouge			48
Crozes Hermitage Domaine des Combats Cuvée Domaine 2020 rouge			42
Saint Emilion Grand Cru Tour de Capet 2019/2020 rouge			45

COUP DE COEUR ROSÉS A L'ÉPICERIE

IOP Rosé Bain de midi Méditerranée 2021 Bio rosé	6	26
AOP Au bord de l'Aube Côtes de Provence 2021 Bio rosé	9	37

Internet : www.a-lepicerie.com

@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants

BOUTIQUE ÉPICERIE

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

APÉRITIFS

Artichonade bio 100g	6.85
Confit olives et pommes 130g	6.40
Délice d'anchoïade 100g	7.70
Délice tomates séchées bio 100g	6.85
Délice courgettes amandes bio 100g	6.55
Poivronade bio 100g	6.85
Tapenade noire ou verte bio 100g	6.85
Sardinade 100gr	7.70
Pesto de noix 195g	11.50

DÉLICIES SUCRÉS

Crème caramel Fleur de sel (Camargue) 260g	9
Marmelade d'orange bio 240g	8.95
Confiture Melon au Pastaga bio 250g	10.50
Miel de fleurs de Provence IGP 125g	6.50
BOUGIES	
Duo agrumes, Figues et Romarin	14.90 à
...	24

ASSAISONNEMENTS

Vinaigre à la pulpe de figue 200 ml	11.30
Vinaigre à la pulpe de framboise 200 ml	11.30
Huile d'olive au basilic bio 200 ml	11.30
Huile d'olive et truffe noire 100 ml	20.90
Caviar d'aubergine à la truffe noire 100g	11.95
Crème d'ail doux à la truffe d'été 100g	10.90
Crème de parmesan au citron (Menton) 200g	10.40
Crème de basilic 195g	10.50
Caramel aux épices 250g	14.80
Crème de parmesan à la truffe d'été 100g	10.50
Mayonnaise à la truffe d'été 100g	9.90
Pickles d'Ail Shoyu 225g	7.50

Offrez l'artisanat en pots individuels ou en coffrets cadeaux !



Internet : www.a-lepicerie.com



@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants

Allergènes :

	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
Planches apéritives			X		X			X		X				

PRIX DE LA CARTE BAR ETÉ

Les prix du menu sont exprimés nets en euros (€) TTC, service compris, dans l'enceinte de notre bar, ouvert de 07h à 00h.

Pour tous services en chambre, pendant les horaires d'ouverture du bar, un supplément vous sera facturé.

INFORMATIONS DIVERSES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sur demande : carafe ou verre d'eau potable gratuit.

Origine des viandes et poissons : affichage disponible dans notre restaurant.

Notre entreprise est indépendante et fait partie d'un réseau de franchise.

Crédit photo : A l'Épicerie - Stanislas Gros, Hervé Lote, certaines photos sont illustratrices et non contractuelles.

NOTRE TABLE BOUTIQUE "A L'ÉPICERIE" ST GERMAIN EN LAYE



Internet : www.a-lepicerie.com



@alepicerierestaurants



@alepicerie_restaurants

**TABLE . BOUTIQUE . FERME URBAINE****Chantilly**

4 rte d'Apremont 60500 Vineuil St Firmin
Tel.+33 3 44 58 47 77
Facebook @alepiceriechantilly

St Germain en Laye

11 avenue des Loges
78100 St Germain en Laye
Tel.+33 1 39 21 50 90
Facebook @alepiceriestgermainenlaye

TABLE . BOUTIQUE**Compiègne Sud**

126 Rue Robert Schuman 60610 La Croix-Saint-Ouen
Tel.+33 3 44 30 30 30
Facebook @alepiceriecompiegne

Saulx-les-Chartreux

Route de Monthléry
91160 Saulx Les Chartreux
Tel.+33 1 64 48 38 38
Facebook @alepiceriesaulxleschartreux

TABLE . BOUTIQUE**Chartres**

5 Ter Av. Marcel Proust 28000 Chartres
Tel. +33 2 37 88 13 50
Facebook @alepiceriechartres

Tours Sud

Allée André Malraux 37300 Joué-lès-Tours France
Tel.+33 2 47 53 16 16
Facebook @alepicerietourssud

Grenoble Meylan

34 Avenue de Verdun 38240 Meylan
Tel. +33 4 76 90 63 09
Facebook @alepiceriemeylan

Grenoble Alpotel

12 Boulevard Marechal Joffre 38000 GRENOBLE
Tel. +33 4 76 87 88 41
Facebook @alepiceriegrenoble

TABLE**Port en bessin**

Chem. du Colombier 14520 Port-en-Bessin-Huppain
Tel.+33 02 31 22 44 44
Facebook @alepicerieportenbessin

Rouen Champ de Mars

12 Bis Av. Aristide Briand, 76000 Rouen
Tel.+33 2 35 52 42 32
Facebook @alepicerierouen

Toulouse Seilh

Route De Grenade Toulouse 31840 Seilh
Tel. +33 5 62 13 14 15
Facebook @alepicerietoulouseseilh

Castel Maintenon

à venir

Villefranche en Beaujolais

à venir

TABLE-EPICERIE Aix&terra**Cannes Mandelieu**

6 Allée des Cormorans
06150 Cannes
Tel. + 33 4 93 90 43 00
Facebook @MercureCannesMandelieu

Perspective d'architecte de nos 2 adresses dès 2024 >>

