



# LE GOÛT DE LA BISTRONOMIE

## *The Tast of bistronomy*

"A l'Epicerie" foodtime by Aix&terra met en lumière le savoir-faire de ses chefs et des artisans partenaires membres du Collège Culinaire de France : la manufacture Aix&terra et la Maison Tourrette.

Chaque saison, ils collaborent ensemble, à l'Ecole des chefs, pour composer une carte commune à 70% et à 30% régionale. Les recettes sélectionnées utilisent en majeure partie les produits Aix&terra\*, les fromages de la Maison Tourrette\*\*.

Si vous avez aimé notre cuisine bistronomique festive barbecue, rotisserie, cloche à fromages XXL, show-cooking, suivant saisons et établissements, retrouvez dans notre boutique les produits artisanaux, sans conservateur, à 50% bio et français de notre carte.



---

INFORMATIONS . PHOTOS . VIDEOS

[www.mercure-tours-sud.fr](http://www.mercure-tours-sud.fr)

---

*"A l'Epicerie" foodtime by Aix&terra highlights the know-how of 10 restaurant chefs in France and partner craftsmen who are members of the Collège Culinaire de France: the Aix&terra factory and Maison Tourrette.*

*Each season, they collaborate together, at the School of Chefs, to compose a joint menu at 70% and 30% regional. The recipes selected mostly use Aix&terra products\*, cheeses from Maison Tourrette\*\*.*

*If you liked our festive bistronomic cuisine barbecue, rotisserie, Cheese Dome XXL, cooking in front of the customer, depending on the season and establishments, find in our shop the artisanal, preservative-free, 50% organic and French products on our menu.*





# L'ÉPICERIE

FOODTIME by AIX&TERRA



Mercure Compiègne Sud  
Mercure Chantilly

Mercure St Germain En laye  
Novotel Chartres  
Best Western Saulx-les-Chartreux  
MGallery Fontainebleau

Mercure Tours Sud

Mercure Grenoble Meylan  
Mercure Grenoble Alpotel

Mercure Toulouse Golf Seilh

Mercure Cannes Mandelieu

**aix&terra**  
La Table - Épicerie



## APERITIFS . DIGESTIFS

### CHAMPAGNE 12/75CL

Lanson Tsarine brut  
Laurent Perrier Cuvée brut  
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008



56€  
75€  
99€

### CHAMPAGNE/VIN

Kir Sauvignon 6€  
Kir Vouvray pétillant/sparkling 7€  
Kir Royal Champagne Liqueur\* - liquor\* 10€

\*pêche, cassis, mûre, myrtille  
\*peach, blackcurrant, blackberry, blueberry

### APERITIF

Martini Bianco 5.5€  
Martini Rosso 5.5€  
Porto Rouge Graham's Fine Tawny 5.5€

### APERITIF

Campari 5.5€  
Suze 5.5€  
Gin Gibson's 6.5€  
Rhum Bacardi 7€

### ANIS - ANISE

Pastis 51 4€  
Ricard 4€

### CIDRE - CIDER

Sassy l'Angélique Bio - Organic 33CL 6€

## BIERES . BEERS

### BIERE PRESSION . DRAFT BEER 25/50CL

Heineken 4,5€/7.5€  
Affligem 6.5€/9€

### BIERE BOUTEILLE . BOTTLE BEER 33CL

Pelfort 5€  
1664 Blonde 5€  
Leffe 5€  
Edelweiss 5€  
Grimbergen blonde 6€  
Grimbergen ambrée 6€  
Desperados 6€  
Brooklyn Lager 6,5€

Brasserie artisanale locavore La Pigeonnelle 6€  
Local brewery La Pigeonnelle

#### Loirette Ambrée BIO - Organic Amber Loirette

Pur malt d'orge, non filtrée, non pasteurisée et refermentée en bouteille. Elle titre 7,5 % alc et développe les arômes caractéristiques du caramel.

*Pure barley malt, unfiltered, unpasteurized and refermented in the bottle. It has 7.5% alc and develops the characteristic aromas of caramel.*

#### Loirette Blonde BIO - Organic Blonde Loirette

La Loirette 5,5 est une bière pur malt d'orge, titrant 5,5 % alc. Elle est légère et désaltérante, avec faible amertume.

*Loirette 5.5 is a pure barley malt beer, grading 5.5% alc. It is light and thirst-quenching, with low bitterness.*

#### La Salamandre

Blonde pâle, pur malt d'orge, titrant 6,5 % alc et à l'amertume plus affirmée, elle développe avec le temps des arômes de miel.

*Pale blond, pure barley malt, grading 6.5% alc and with a more assertive bitterness, it develops aromas of honey over time.*

#### Bière du chameau - Camel beer

Bière blonde pur malt de blé, titrant 3.5%, très légère et Hyper désaltérante

*Pure wheat malt blond beer, grading 3.5%, very light and very thirst-quenching*

## SIROP A L'EAU - WATER SYRUP

### SIROP A L'EAU - WATER SYRUP

Menthe, Grenadine, Citron, Fraise, Pêche  
Mint, Grenadine, Lemon, Strawberry, Peach

Marque Monin

12.5CL

3€

## FRUITS . FRUITS

### JUS DE FRUITS - JUICE

Orange, Tomate, Pomme, Ananas,  
Pamplemousse rose  
Orange, Tomato, Apple, Pink  
Pineapple, Grapefruit

25CL

3.5€

### NECTAR DE FRUITS - FRUIT NECTAR

Abricot, Fraise  
Apricot, Strawberry

25CL

3.5€

## AIX&TERRA - ARTISANAL

### THÉ . TEA

Détox en Provence  
Detox in Provence  
Thé des Marseillais  
Marseille tea

25CL

4.5€

4.5€

### TISANE

Chant des cigales  
Song of the cicadas

25CL

4.5€

## SODAS

### SODA

Coca Cola Classic/ Zéro/ Light  
Fanta Orange / Sprite

33CL

3.9€

### SODA

Fuzetea Pêche - Peach  
Schweppes Tonic/Agrumes - Tonic/Citrus  
Orangina

25CL

3.9€

## EAUX . WATERS

*Fontaine à eau Microfiltrée . Okm . O déchet*  
*Microfiltered water fountain. Okm. O waste*

Eau plate - Still water 75cl

3.5€

Eau gazeuse - Sparkling water 75cl

4.5€



### Minérales plates . Still mineral waters

Evian 50cl

4.5€

Evian 1L

6€

### Minérales gazeuse . Sparkling mineral

Badoit 50cl

4.5€

Badoit 1L

6€

Perrier 33cl

3.7€

## BOISSONS CHAUDES . HOT DRINKS

Expresso, Ristretto

2.2€

Décafeiné - Decaffeinated

2.2€

Noisette - Hazelnut coffee

2.6€

Café au lait - Coffee with milk

3.5€

Double Espresso

3.5€

Cappuccino

3.5€

Chocolat Monbana Bio Max Havelaar

3€

Thés - Infusions / Teas - Infusions

3€

# CARTE DES VINS . WINE LIST

**VERRE 75CL**  
**GLASS**

## SELECTION FABRICE SOMMIER MOF

🟡 AOP Chablis Domaine Laroche St Martin 2019 Bourgogne	39€
🟡 AOP Chateauneuf du Pape Clos de L'Oratoire des Papes 2019 Rhône	45€
🔴 AOP Crozes Hermitage l'Orientale- Maison OGIER 2020 Rhône	32€
🔴 AOP Pernand Vergelesses 1er cru <b>BIO/ORGANIC</b> - D Champy-2019 Bourgogne	48€
🔴 AOP Fleurie <b>BIO/ORGANIC</b> Château des Bachelards 2019, Beaujolais	29€
🔴 AOP Château Capet Guillier, St Emilion Grand Cru, A.Moueix 2016, Bordeaux	55€

## LOIRE

🟡 Menetou Salon 2018 Domaine Jean Tellier		40€
🟡 Pouilly fumé En Travertin 2018		49€
🟡 Vouvray Moelleux 2017 Domaine Margalleau	8€	35€
🟡 Vouvray sec 2015 Domaine du Margalleau	8€	27€
🟡 Chinon AOP Les Blancs Closeaux		40€
🟡 Quincy - 2018 Domaine Philippe Portier		35€
🔴 Chinon 2019 Couly Dutheil	7,5€	26€
🔴 Touraine Noble Joué 2019 Jean-Jacques SARD		23€
🔴 St Nicolas de Bourgueil 2018 D. de la Noue	8€	27€
🔴 Chinon AOP Le Classique		28€
🔴 Chinon Gravière 2018 Couly Dutheil	8€	29€
🔴 Chinon 2015 Couly Dutheil Baronnie Madeleine		37€
🔴 Chinon AOP le V de Pierre et Bertrand Couly		36€
🔴 Menetou Salon 2018 Domaine Jean Tellier		40€
🔴 Sancerre 2015 «H. Bourgeois - Bonnes Bouches »		46€

## BOURGOGNE

🟡 Chablis 1er Cru La Chantrerie 2018	68€
🔴 Morgon Domaine de la Chapelle Bizot 2019	32€
🔴 Savigny-Les-Beaune - Maison Champy BIO 2017	62€

## RHÔNE

🔴 Châteauneuf Pape Clos Oratoire des Papes Côte du Rhône 2017	78€
---	-----

## BORDEAUX

🔴 Haut Médoc Château Liversan Cru Bourgeois 2014	30€
--	-----

## LANGUEDOC ROUSSILLON

🟡 Cazes Le Canon Maréchal BIO 2019	25€
🔴 Pays d'Oc Mas Neuf BIO 2019	29€

## SUD EST

🟡 IGP Côte du Tarn D. Mauzac 2019 Pays d'Oc Mas Neuf BIO 2019	25€
---	-----

## PROVENCE

🔴 Château Beaulieu Alexandre Côteaux Aix en Provence 2018 (1.5l)	32€
🔴 Sainte Roseline AOP Côte de Provence	

# NOTRE CARTE - OUR MENU



## NOS ENTRÉES - STARTERS

- TOPINAMBOUR CUIT ET CRU . JERUSALEM ARTICHOKE VELOUTÉ**  11€  
Velouté en viennois de crème de cèpes à l'estragon\*  
*Organic cep's cream with estragon*
- FILET DE MAQUEREAUX MARINÉS . MARINATED MACKEREL FILLET** 9€  
Au vinaigre de figues\* et légumes d'hiver  
*Vinegar of figs\* and winter vegetables*
- DOS DE CABILLAUD EN BELLE VUE . BACK OF COD** 11€  
Cœur de tapenade noire bio\*, texture de brocolis et Crème de basilic\* (servi froid)  
*Heart of organic black tapenade\*, broccoli texture and basil cream\* (served cold)*
- CROUSTADE AU BLEU DE VERCORS\*\* . BLUE CHEESE CRISP FROM VERCORS** 11€  
Confit de figes au vinaigre balsamique, pommes caramélisées et magret fumé  
*Preserved figs with balsamic vinegar, caramelized apples and smoked magret*
- OEUF MOLLET . POCHED EGG**  9€  
Ecrasé de butternut à la poichichade\* et tuile piment  
*Mashed butternut squash with poichichade\* and chilli tuile*

## NOS PLATS - MAIN COURSES

- SOUFFLÉ DE MERLAN, CŒUR DE GAMBAS . SOUFFLÉ OF WHITING, HEART OF PRAWNS**  20€  
Pesto de noix\*, Crème infusée de carapace et légumes racine rôtis  
*Walnut pesto\*, Shell-infused cream and roasted root vegetables*
- PALERON DE VEAU FAÇON POT AU FEU . POT-AU-FEU STYLE VEAL WING** 20€  
Moutarde miel romarin\*  
*Rosemary honey mustard\**
- PAVÉ DE BOEUF LAQUÉ . LACQUERED BEEF STEAK** 23€  
Au confit d'oignon au caramel beurre salé\*, butternut au four, sauce bigarade  
*Preserved onion with salt butter, baked butternut, Bigarade sauce*
- DOS DE THON GRILLÉ . GRILLED TUNA BACK** 22€  
Poireaux et endives braisés au vinaigre d'orange\*, aïoli\*  
*Leeks and endives braised in orange vinegar\*, aioli\**
- JOUE DE COCHON CONFITE . CANDIED PORK CHEEK** 20€  
Caramel aux épices\*, oignon rouge farci de Riste d'aubergines grillées bio, mousseline de pommes de terre tradition  
*The Caramel and spices, red onion stuffed with Organic toasted eggplant riste, traditional potato mousseline*
- BURGER A L'EPICERIE TOMME DE MONTAGNE IGP\*\***  23€  
Confit d'oignon caramel beurre salé\*, poivronade Bio\*, champignons  
*Salted butter caramel onion confit\*, organic peppers\*, mushrooms*

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

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

# NOTRE CARTE - OUR MENU

## LES INCONTOURNABLES - THE ESSENTIAL

### CLUB SANDWICH VOLAILLE - POULTRY CLUB SANDWICH

Blanc de volaille, lard grillé, tomate, œuf, frites et salade  
*Chicken breast, grilled bacon, tomato, egg, fries and salad*



14€

### SALADE CESAR - CESAR SALAD

Crème de Parmesan au Citron de Menton\*  
*Parmesan Cream with Lemon from Menton\**



18€

## RAVIOLES SAINT JEAN AU/WITH COMTÉ



### CHOISISSEZ VOTRE SAUCE - CHOOSE YOUR SAUCE AIX&TERRA

Délice de tomates séchées BIO - Organic sun dried tomatoes spread

Poivronade BIO - Organic Sweet pepper

Crème de basilic - Basil cream

Crème de morilles Côtes de Provence - Cream of morels Côtes de Provence

Gratin Délice courgettes amandes bio - Organic delight zucchini almond Goat cheese



15€

15€

17€

17€

17€

## NOS DESSERTS



### TRILOGIE DE FROMAGES LOCAVORE - LOCAVORE CHEESE TRILOGY

Confit de figes et vinaigre balsamique

*Confit of figs and balsamic vinegar\**

9€

### FAISSELLE MARMELADE ORANGE BIO\*

*ORGANIC\* ORANGE MARMALADE FAISSELLE*

6€

### POIRE POCHÉE AUX ÉPICES . POACHED PEAR WITH SPICES

Amandes et émulsion au caramel fleur de sel de Camargue

*Almonds and Camargue fleur de sel caramel emulsion*



9€

### MOELLEUX AU CHOCOLAT MARRONS GLACÉS . CHOCOLATE FONDANT WITH CANDIED CHESTNUTS

Confiture d'olives pommes, julienne de granny smith, coulis cacao

*Apple olive jam, granny smith julienne, cocoa coulis*



9€

### BISCUIT ROULÉ . BISCUIT ROLL

Confiture de clémentine IGP Corse Bio\* et sa glace chocolat

*Organic Corsican clementine jam PGI, Organic white balsamic orange pee*



10€

### TARTE AU CHOCOLAT VALRHONA . VALRHONA CHOCOLATE TART

Crème de chocolat au nougat de Montélimar

*Chocolate spread with Montelimar nougat Granola*



10€

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND . COFFEE OR TEA GOURMAND

1 expresso ou 1 thé servi avec 3 mini desserts

*1 expresso or 1 tea with 3 small desserts*



9€



12€

-12 ans  
-12 years old

PLAT/  
MAIN COURSE

Ravioles tomates séchées\* bio  
Ou Steak haché frites ou Fish & chips  
*Ravioli organic dried tomato/ buttered  
Or Minced beef and french fries Or Fish & chips*

DESSERT

Boule de glace ou moelleux au chocolat  
Scoop of ice cream or chocolate cake

BOISSON/  
DRINK :

Sirop à l'eau 12.5cl/Jus de fruits 25cl/Eau Purezza 25cl  
Syrup/Fruit juice/Purezza water

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



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

# EPICERIE . DELICATESSEN

Un aperçu de nos produits made in France 50% Bio et sans conservateurs disponibles en format individuel ou en coffret en boutique.

An overview of our products made in France 50% organic and without preservatives available in individual format or in a box in store.

## APERITIF . APERITIF

	100g
Délice courgettes, amandes bio - <i>Organic Zucchini Almond</i>	5,95€
Délice tomates séchées bio - <i>Organic Sun-dried tomato delight</i>	6,25€
Poivronade bio - <i>Organic Pepperaide</i>	6,25€
Riste d'aubergines grillées bio - <i>Organic grilled aubergine riste</i>	5,95€
Poichichade au piment bio - <i>Organic chilli poichichade</i>	5,95€
Tapenade noire bio - <i>Organic black tapenade</i>	6,25€
Tapenade verte bio - <i>Organic green tapenade</i>	5,95€
Délice de thon - <i>Tuna delight</i>	7,15€

## ASSAISONNEMENTS . SEASONING

Huile d'olive et ail IGP bio de la Drôme - <i>Organic olive oil and garlic IGP from Drôme 200 ml</i>	10.3€
Huile d'olive truffe noire - <i>Olive oil black truffle 100 ml</i>	19,4€
Crème de cèpe à l'estragon bio 100g - <i>Organic cep's cream with estragon</i>	8,7€
Crème de morilles Côtes de Provence 100g - <i>Cream of morels</i>	9,5€
Crème de basilic - <i>Basil cream 195g</i>	9,95€
Crème de parmesan au citron de Menton 200g <i>Parmesan cream with lemon from Menton 200 g</i>	9,65€
Crème de parmesan à la truffe d'été 100g <i>Parmesan cream with summer truffle 100g</i>	9,85€
Mayonnaise bio à la truffe d'été - <i>Organic summer truffle mustard 120g</i>	9,85€
Moutarde bio à la truffe d'été - <i>Organic summer truffle mayonnaise 120g</i>	5,95€
Confiture d'olives et pommes - <i>Jam of olives and apples 130g</i>	5,95€

## DOUCEURS . SWEET

Crème citron - <i>Lemon cream 120g</i>	5,75€
Marmelade orange bio - <i>Organic orange marmalade 240g</i>	8,80€
Confiture clémentines IGP Corse bio 240g - <i>Organic Corsican clementine PGI 2</i>	8,80€
Crème chocolat marrons glacés 130g - <i>Glazed chestnut chocolate cream</i>	6,65€
Miel à la truffe noire 125g - <i>Black truffle honey</i>	15.90€

## BOUGIES . CANDLES

Thé Des Marseillais - <i>Marseille Tea Candle 180g</i>	24€
Thé Des 13 Desserts - <i>13 Dessert Tea Candle 180g</i>	24€
Duo Agrumes - <i>Citrus Duo Candle 95g</i>	14,9€
Figues et Romarin - <i>Figs and Rosemary Candle 95g</i>	14,9€

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.