

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 & Vitello, Asparagus & Vitello : +2€

34€ * MENU GOURMAND

Prix par personne, Price per person

ENTRÉE+PLAT+DESSERT
STARTER+DISH+DESSERT

* Asperges & Vitello, Asparagus & Vitello : +2€

NOS ENTRÉES - OUR STARTERS

PITHIVIERS DE CHOIX-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€



SAUMON GRAVLAX, RADIS NOIRS . GRAVLAX SALMON, BLACK RADISH

Choux rouges à l'huile d'olive citron Bio, délice de courgettes, Red cabbage with organic lemon olive oil, zucchini delight

10,5€

VITELLO TONATO A L'EPICERIE . VITELLO TONATO A L'EPICERIE

Moutarde miel romarin, Délice de thon, Pommes gauffrettes, Rosemary honey mustard, Tuna delight, Wafer potatoes

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 PÔÊLÉES 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€

FILET DE CANETTE . DUBBIN FILLET

Galette de légumes, Vegetable pancake

22€

FILET D'ÉGLEFIN ÉPAUTRE . SPELLED HADDOCK FILLET

Tomate, crémeux de petits pois, Tomato, creamy peas

21€

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

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 expresso ou 1 thé servi avec 3 mini desserts, 1 expresso or 1 tea with 3 small desserts		9.5€
TARTELETTE RHUBARBE . RHUBARB TARTLET Crémeux citron, Creamy lemon		8.5€
ENTREMET BANANE CARAMEL FAÇON BANOFFEE . BANOFFEE CARAMEL BANANA DESSERT		8€

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
Laurent Perrier Brut (39€ 37.5cl)
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008



10€ 55€
75€
85€

CHAMPAGNE-VIN

Kir Sauvignon 12cl 6€
Cassis de bourgogne Cartron, mûre,
framboise - *Cassis, Burgundy blackcurrant,*
blackberry, raspberry

Kir Vouvray pétillant, *Sparkling Kir Vouvray* 7€

Kir Royal champagne 12cl 12€
Cassis de bourgogne Cartron, mûre,
framboise - *Cassis, Burgundy blackcurrant,*
blackberry, raspberry

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
Lime, Mint, Sugar, Soda

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€
Suze 4cl 6€
Whisky J&B Rare 4cl 9€

Pastis 51 2cl 4.5€
Ricard 2cl 4.5€

Cidre Bio Sassy l'Angélique 33cl 6€
Sassy l'Angélique organic cider 33cl

BIÈRES . BEERS

BIERE PRESSION . DRAFT BEER

25/50CL

Heineken 4,5€/8€
Affligem 5€/8.5€

BIERE BOUTEILLE . BOTTLE BEER

33CL

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

LA PIGEONNELLE - LOCAL

6€

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



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 . O déchet *Microfiltered water fountain. 0km. O waste*

Eau plate - Still water Purezza 75cl 3.5€
Eau gazeuse - Sparkling water Purezza 75cl 4.5€



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€

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€

BOISSONS CHAUDES. HOT DRINKS

CAFÉ COFFEE

Expresso, Ristretto 2.5€
Décafeiné - Decaffeinated 2.5€
Noisette - Hazelnut coffee 2.5€
Café au lait - Coffee with milk 4.5€
Double Expresso 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 - 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 2020 Maison OGIER Rhône		32€
🍷 AOP Pernand Vergelesses 1er cru BIO//ORGANIC - D Champy-2019 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€

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 Chantrierie 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	



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 Aïoli* 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€
- Figs 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.



A L L E R G É N E S - A L L E R G E N S