

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'Epicierie Rouen (Mercure)
A l'Epicierie Port en Bessin (Mercure)
A l'Epicierie Chantilly (Mercure)
A l'Epicierie Compiègne Sud (Mercure)
A l'Epicierie St Germain en Laye (Mercure)
A l'Epicierie Saulx-les-Chartreux (BW)
A l'Epicierie Chartres (Novotel)
A l'Epicierie Tours Sud (Mercure)
A l'Epicierie Grenoble (Mercure Alpotel)
A l'Epicierie Meylan (Mercure)
A l'Epicierie Toulouse Seilh (Mercure)
Table-Epicierie Aix&terra Cannes (Mercure)

www.a-lepicierie.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, Asparagus : +2€

34€ * MENU GOURMAND

Prix par personne, Price per person

ENTRÉE+PLAT+DESSERT
STARTER+DISH+DESSERT

*Asperges, Asparagus : +2€



NOS ENTRÉES - OUR STARTERS

PITHIVIERS DE CHOUX-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€



PITA DE LÉGUMES . VEGETABLE PITA

Poichichade et huile d'olive et basilic, Poichichade and olive oil and basil



9.5€



CROMESQUI DE POMME DE TERRE . POTATO CROMESQUI

Crème de sardinade et effeuillé d'endives à l'huile d'olive et citron Bio, Cream of sardinade and flakes of endive with organic olive oil and lemon

9.5€

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€

PAVÉ DE MERLU. HAKE STEAK

Caviar d'aubergine à la truffe noire en coulis et huile diamant provençale, Eggplant caviar with black truffle coulis and Provençal diamond oil

19€

PICCATA DE VEAU . VEAL PICCATA

Pommes de terre râpées, riste d'aubergine et crème de parmesan à la truffe d'été, Grated potatoes, aubergine riste and parmesan cream with summer truffles,

20€

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



Gluten | Bio/Organic: 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, <i>Cream of morels, Côtes de Provence, Asparagus</i>	 	19,5€
SALADE CESAR (France) - CAESAR SALAD (French) Crème de Parmesan au Citron de Menton, poulet croustillant (France), <i>Parmesan cream with Lemon from Menton, crispy chicken (France)</i>		18€
RAVIOLES SAINT JEAN AU COMTÉ, <u>CHOISISSEZ VOTRE SAUCE</u> SAINT JEAN RAVIOLE WITH COMTÉ, <u>CHOOSE YOUR SAUCE</u>	 	
Tapenade noire Bio - <i>Organic black tapenade</i>		15,5€
Déllice de tomates séchées BIO - <i>Organic sun dried tomatoes spread</i>		15,5€
Poivronade BIO - <i>Organic red bell pepper dip</i>		15,5€
Crème de basilic - <i>Cream of basilic</i>		17€
Crème de morilles Côtes de Provence - <i>Cream of morels Côtes de Provence</i>		17€
Crème parmesan citron (Menton)- <i>Parmesan cream sauce with lemon (Menton)</i>		17€
Huile d'olives à la Truffe noire - <i>Black truffle olive oil</i>		19€
Crème de parmesan à la truffe d'été - <i>Parmesan cheese cream with summer truffle</i>		19€

NOS FROMAGES/DESSERTS - OUR CHEESES

BRILLAT SAVARIN, Crème d'artichaut à la truffe, <i>Artichoke dip with truffle</i>		9.5€
NOUGAT GLACÉ AU MIEL DE FLEURS DE PROVENCE, <i>ICED NOUGAT FLOWERS</i> <i>HONEY FROM PROVENCE PGI</i> Marmelade d'orange Bio, <i>Organic orange marmalade</i>		8.5€
CHEESECAKE GEL DE BALSAMIQUE BLANC ECORCES D'ORANGES BIO, FRAISES <i>CHEESECAKE GEL OF ORGANIC WHITE BALSAMIC AND ORANGE PEEL STRAWBERRIES</i>		9.5€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND . <i>COFFEE OR TEA GOURMAND</i> 1 expresso ou 1 thé servi avec 3 mini desserts, <i>1 expresso or 1 tea with 3 small desserts</i>		9.5€
LE CHOCO'NOIX . <i>THE CHOCO'NUT</i> Caramel & fleur de sel de Camargue, <i>Caramel & fleur de sel from Camargue</i>		9€
CRÈME DE CITRON DE MENTON . <i>MENTON LEMON CREAM</i> Madeleine au confit pommes et olives, <i>madeleine with apple confit and olives</i>		9€

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	10€	55€
Laurent Perrier Brut (39€ 37.5cl)		75€
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008		85€

CHAMPAGNE-VIN

Kir Vin blanc/white wine 12cl	6€
Cassis de bourgogne Cartron, mûre, framboise - <i>Cassis, Burgundy blackcurrant, blackberry, raspberry</i>	

Kir Royal champagne 12cl	12€
Cassis de bourgogne Cartron, mûre, framboise - <i>Cassis, Burgundy blackcurrant, blackberry, raspberry</i>	



APÉRITIFS

Martini Bianco 6cl	6€
Martini Rosso 6cl	6€
Porto Rouge Graham's Fine Tawny 6cl	6€
Saint Raphaël Quina Ambré/Amber 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	

9€

SAUCISSON AU GÉNÉPI

genepi sausage

AVIS AUX GOURMETS POUR ACCOMPAGNER LEUR APÉRITIF, NOTICE TO GOURMETS TO ACCOMPANY THEIR APERITIF



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

CHARTREUSE DES ILES
Chartreuse verte, jus d'ananas
Green chartreuse, pineapple juice

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€
Chartreuse jaune, yellow Chartreuse	10€
Chartreuse verte, green Chartreuse	11€
Chartreuse VEP, VEP Chartreuse	20€

BIÈRES . BEERS

BIERE PRESSION . DRAFT BEER 25/50CL

Heineken	4,5€/8€
Panaché, Monaco	5€/8.5€
Picon/sirop bière, Picon/beer syrup	5€/8.5€

BIERE BOUTEILLE . BOTTLE BEER 33CL

Heineken 00° sans alcool - <i>alcohol-free</i>	5.5€
Grimbergen Blonde	6€
Desperados	6€

LE CRÉTIN DES ALPES - LOCAL	6.5€
-----------------------------	------

BLONDE - BLOND

Amertume modérée aromatisée à la gentiane. Notes fleuries et céréalières, légère. (5,2% vol.) *Moderate bitterness flavored with gentian. Floral and cereal notes. (5.2% vol.).*

ROUSSE - RED

Style Écossais, notes florales et caramel, aromatisée à la gentiane, douce (5,2 % vol.) *Scottish style, floral and caramel notes, flavored with gentian, sweet (5.2% vol.)*

IAP

Amertume modérée aromatisée à la gentiane. Notes fleuries et céréalières, légère. (5,8% vol.) *Moderate bitterness flavored with gentian. Floral and cereal notes, light. (5.8% vol.)*

BLANCHE- WHITE

Style belge et bavarois, aromatisée à la gentiane, notes d'agrumes, fraîche (4,3 % vol.) *Belgian and Bavarian style, flavored with gentian, citrus notes, fresh (4.3% vol.)*

NOIX - NUT

Ingrédients d'origine naturelle; aromatisée aux noix, savoureuse *Ingredients of natural origin; flavored with nuts, tasty*



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*

EAUX. WATERS

Fontaine à eau Microfiltrée . 0km . 0 déchet *Microfiltered water fountain. 0km. 0 waste*

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



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€
Décaféiné - *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.

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€

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€

5€ CAFÉ/CHOCOLAT EN MODE LOCAL *local coffee/chocolate recipe*

AVIS AUX GOURMANDS RECETTE AVEC CRÈME
CHANTILLY ET PRODUIT DES PÈRES CHARTREUX,
NOTICE TO GOURMETS RECIPE WITH WHIPPED
CREAM AND CARTHUSIAN FATHERS PRODUCT



SODAS

ARTISANAL BIO/ORGANIC

33CL

Mona citron vert bio - *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€

Prix nets TTC et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Entreprise indépendante faisant partie d'un réseau de franchise. *Net prices including VAT and service. Alcohol abuse is dangerous for your health. Independent business that is part of a franchise network.*



CARTE DES VINS . WINE LIST



12CL



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€

RÉGION ALSACE AOP

Pinot Gris Tradition	5.5€	29€
----------------------	------	-----

RÉGION LOIRE AOP

Saint Nicolas de Bourgueil	5€	25€
Menetou Salon	6€	35€

RÉGION BOURGOGNE AOP

Hautes-côtes de Nuits les Dames Hugettes	7€	37€
Mâcon-Villages Château Charnay	6€	33€

RÉGION ISÈRE

Le Persan Domaine Finot	8€	40€
La Verdesse Domaine Finot	8€	43€

RÉGION CÔTE DU RHÔNE AOP

Saint Joseph Les Fagottes	7€	36€
---------------------------	----	-----

RÉGION SUD OUEST

Côteau du Layon	6€	28€
-----------------	----	-----

RÉGION PROVENCE AOP

Grain de Glace	6€	32€
"M" de Minuty	6€	30€

RÉGION BORDEAUX

Lalande de Pomerol Château de Roquebrune	6€	32€
--	----	-----



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* 125gr 6,50€

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