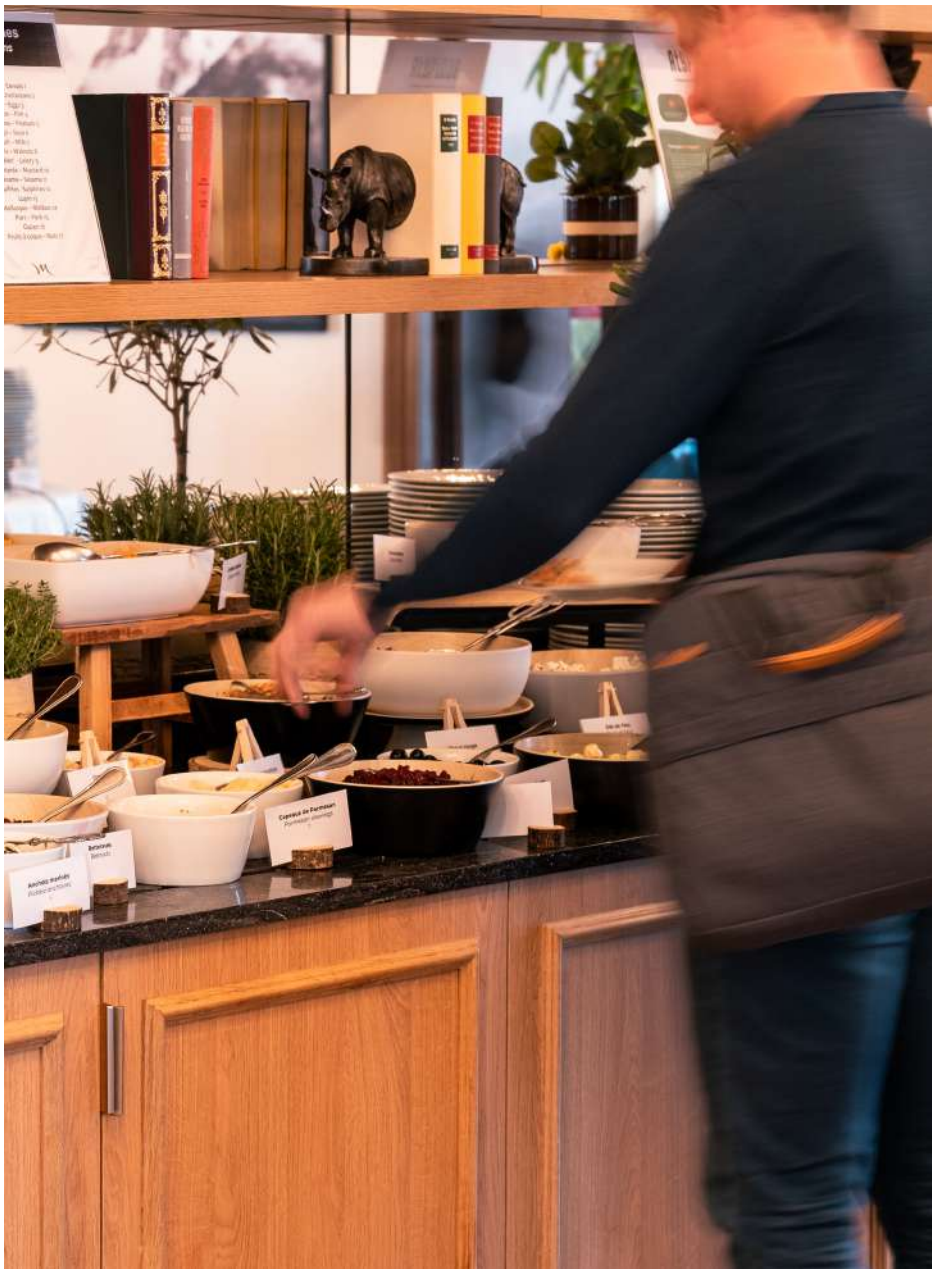
L'ÉPICERIE

FOODTIME by AIX&TERRA



PRINTEMPS-ÉTÉ

Cuisine du terroir, chefs, artisans et ferme urbaine

Notre restaurant A L'Epicerie un concept original créé en partenariat avec le Chef Etoilé Julien ALLANO. La table vous est ouverte du lundi au samedi midi, de 12h à 14h30, pour un **service au Buffet** et du lundi au dimanche soir, de 19h à 22h, pour un service à table de **petits plats à partager**. Le dimanche midi, place au **Brunch à volonté**, de 11h30 à 15h. **La boutique épicerie** reste quant à elle ouverte 7/7 et 24H/24. Du fait maison, des artisans producteurs membres du Collège Culinaire de France, des fruits et légumes frais. Fini la frustration de ne pas pouvoir essayer tous les plats de la carte. Notre chef créé pour vous des assortiments généreux, au gré des cueillettes, des inspirations d'ici et d'ailleurs. Dégustez des compositions gourmandes et colorées aux multiples parfums du soleil, une cuisine authentique faite avec le cœur dans un esprit de partage. Pour picorer du bout de la fourchette ou du bout des doigts en toute convivialité.

Prix nets en euros (€) TTC service compris, sur demande : carafe ou verre d'eau potable gratuit / liste des allergènes disponible, Photos illustratrices non contractuelles.

Du lundi au samedi midi (de 12h à 14h30), la table "A l'Epicerie" Chantilly est ouverte, pour commencer votre déjeuner, en **service buffet** (choisissez ainsi librement vos saveurs froides), ensuite en **service à table**, pour savourer votre plat du marché chaud (parmi notre trilogie du jour), enfin, à nouveau en **service buffet** pour picorer notre assortiment de desserts. Le "Menu Gourmand" vous tente mais vous disposez de peu de temps pour déjeuner, aucun souci, notre "Menu Express" **est parfait pour vous.**

Tarif Menu Enfants jusqu'à 12 ans inclus, par pers. : 15€
Plat du marché chaud, dessert, sirop à l'eau / jus de fruits 25cl

OH! MENU GOURMAND 39€/PERS.

À choisir au buffet : **entrées et desserts**
À table : **votre plat du marché chaud**
À table en supplément : **l'assiette « Cloche à fromages » 12€**

OH! MENU EXPRESS 30€/PERS.

À table : **votre plat du marché chaud puis un café ou fromage gourmand**

Route D'Apremont
Vineuil Saint Firmin 60500

+33 3 44 58 47 77

@alepiceriechantilly

Nous vous proposons un choix différent chaque jour pour satisfaire tous les goûts et toutes les envies !

ENTRÉES

Taboulé revisité, choux-fleurs, artichaut, haricot au chèvre, tzatzíki de la mer, tarte salée sacristain aux goûts du jour, velouté petits pois menthe et sardinade, poulpe mariné ...

PLATS DU MARCHÉ CHAUD

Rôti de veau braisé 7 h, caramel d'épices, petits légumes à la crème de basilic, filet de dorade grillé à la tapenade noire, julienne de légumes au pesto de noix, risotto ...

DESSERTS

Crème brûlée tonka, moelleux poire gingembre, chantilly et sablée, fondant baulois, tarte tatin, cheese cake ...

Une farandole de saveurs différentes au fil des jours et saisons.

Route D'Apremont
Vineuil Saint Firmin 60500

+33 3 44 58 47 77

@alepiceriechantilly

NOTRE RECETTE À TESTER CHEZ VOUS

Salade artichaut, haricots verts au chèvre frais

Pour : 4 pers. **Durée :** 30 min. **Niveau :** moyen

Ingrédients
2 fonds d'artichauts
120 gr de haricots verts
1 belle échalote, cerfeuil
80gr de chèvre frais
8 noisettes
vinaigre à la pulpe de figue, huile d'olive & basilic Bio (macération naturelle)

Préparation
Cuire les haricots dans une casserole d'eau bouillante salée. Laisser cuire pendant 4 minutes.
Cuire les fonds d'artichaut à l'anglaise pendant 10 minutes. Découper en cube le chèvre frais.
Ciseler l'échalote et le cerfeuil.
Concasser les noisettes et les faire griller à la poêle, sans matière grasse.
Mélanger les éléments, ajouter le vinaigre de figue et l'huile basilic Aix&terra.
Dresser la salade dans une assiette creuse et déposer les cubes de chèvre frais et le cerfeuil.

Bon appétit !

OH! BRUNCH

Profitez de nos brunchs chaque dimanche de 11h30 à 15h! L'occasion idéale pour un moment de convivialité, entre amis ou en famille, avant de commencer la semaine.

Au menu, plats faits maison, sélection de douceurs, jus, boissons chaudes, viennoiseries croustillantes et bien d'autres surprises.

Tarif 13 ans et plus : 49€/pers, Tarif jusqu'à 12 ans inclus: 24€/pers.

L'ÉPICERIE

FOODTIME by AIX&TERRA

PRINTEMPS-ÉTÉ

Cuisine du terroir, chefs, artisans et ferme urbaine

Notre restaurant A L'Epicerie un concept original créé en partenariat avec le Chef Etoilé Julien ALLANO. La table vous est ouverte du lundi au samedi midi, de 12h à 14h30, pour un **service au Buffet** et du lundi au dimanche soir, de 19h à 22h, pour un service à table de **petits plats à partager**. Le dimanche midi, place au **Brunch à volonté**, de 11h30 à 15h. **La boutique épicerie** reste quant à elle ouverte 7/7 et 24H/24. Du fait maison, des artisans producteurs membres du Collège Culinaire de France, des fruits et légumes frais. Fini la frustration de ne pas pouvoir essayer tous les plats de la carte. Notre chef créé pour vous des assortiments généreux, au gré des cueillettes, des inspirations d'ici et d'ailleurs. Dégustez des compositions gourmandes et colorées aux multiples parfums du soleil, une cuisine authentique faite avec le cœur dans un esprit de partage. Pour picorer du bout de la fourchette ou du bout des doigts en toute convivialité.

Prix nets en euros (€) TTC service compris, sur demande : carafe ou verre d'eau potable gratuit / liste des allergènes disponible, Photos illustratrices non contractuelles.

Route D'Apremont
Vineuil Saint Firmin 60500

+33 3 44 58 47 77

@alepiceriechantilly

Du lundi au dimanche soir, de 19h à 22h, la table «A l'Epicerie» Chantilly est ouverte en **service à table** avec sa **carte à partager,** idéale entre amis, famille ou collègues, pour végétariens comme omnivores. Des petits plats aux saveurs artisanales, iodées, aux produits frais de la ferme urbaine pour commencer, ensuite, le plat du marché chaud (parmi la trilogie du jour), enfin un assortiment de desserts à picorer. Les Menus vous tentent mais vous disposez de peu de temps pour dîner, aucun souci, nos tarifs à la carte **sont faits pour vous.**

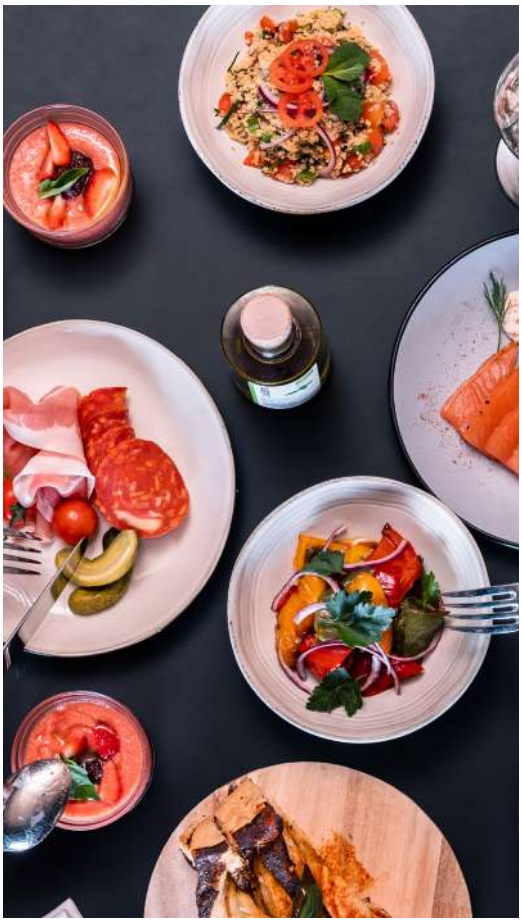
Tarifs à la carte par personne en euros.

Petits plats d'entrée à partager	**16€**
Plat du marché chaud	**23€***
Petits desserts à partager	**9€**
Fromages affinés à partager	**15€**
Sélection de 2 verres de vin	**10€**
Menu enfants jusqu'à 12 ans inclus Plat du marché chaud, dessert, sirop à l'eau / jus de fruits 25cl	**15€**

OH! MENU GOURMAND 39€/PERS

À partager : notre composition d'entrées et de desserts
À choisir : votre plat du marché chaud*

***Supplément ½ homard grillé petite sauce vierge et condiments : 10€**



Route D'Apremont
Vineuil Saint Firmin 60500

+33 3 44 58 47 77

@alepiceriechantilly

Nous vous proposons un choix différent chaque jour pour satisfaire tous les goûts et toutes les envies !

PETITS PLATS À PARTAGER

Taboulé revisité, choux-fleurs, artichaut, haricot au chèvre, tzatzíki de la mer, tarte salée sacristain aux goûts du jour, velouté petits pois menthe et sardinade, poulpe mariné, crème brûlée tonka, moelleux poire gingembre, chantilly et sablée, fondant baulois, tarte tatin, cheese cake ...

PLAT DU MARCHÉ CHAUD

Suprême de poulet, poichichade au piment, fricassée de courgettes amande curry, Gnocchis poêlés, crème d'ail doux à la truffe d'été, tomate grappe & copeaux de comté, demi homard ...

Une farandole de saveurs différentes au fil des jours et saisons.

Route D'Apremont
Vineuil Saint Firmin 60500

+33 3 44 58 47 77

@alepiceriechantilly

OH! REPAS TOUT FROMAGE

Partez à la découverte de nos terroirs de France avec, pour guide, notre Maître Fromager et pour accompagnement notre pain artisanal local. Prix par personne en euros.

	11/15 pièces	15/17 pièces
Plateau «Le Rabelais l'Essentiel» 7 familles de fromages du plus doux au plus corsé	**26.5€**	**38€**
Plateau «Le Thélesmes l'Audace» Fromages aux saveurs coquines et inoubliables	**28€**	**40€**
Plateau «L'Amalthée le Mythe» Sélection du meilleur des chèvres et brebis selon saison	**27.5€**	**40€**
Plateau «Le Voyage de l'Alsace aux Pyrénées» Fromages de garde de fermes, chalets, Abbayes	**27.5€**	**40€**

Raclette du Jura Avec pickles et charcuterie	**35.5€**
Raclette au Morbier AOP Avec pickles et charcuterie	**38€**
Raclette au lait de brebis Avec pickles et charcuterie	**49€**

Nos Raclettes, présentées sur appareil traditionnel, avec Rattes du Touquet, garnitures servies à volonté. Prix par pers. en euros

OH! BRUNCH

Profitez de nos brunchs chaque dimanche de 11h30 à 15h! L'occasion idéale pour un moment de convivialité, entre amis ou en famille, avant de commencer la semaine.

Au menu, plats faits maison, sélection de douceurs, jus, boissons chaudes, viennoiseries croustillantes et bien d'autres surprises.

Tarif 13 ans et plus : 49€/pers, Tarif jusqu'à 12 ans inclus: 24€/pers.

Route D'Apremont
Vineuil Saint Firmin 60500

+33 3 44 58 47 77

@alepiceriechantilly