



A L'ÉPICERIE

RESTAURANT EXPERIENCE

Cuisine de saison · Producteurs français
Spécialités tout fromage · raclettes · fondues · plateaux & planches terroir

*Seasonal cuisine · French grower
All-cheese specialities · raclettes · fondues · regional boards*

DÉGUSTEZ *ici*

Une cuisine faite maison, au rythme de quatre cartes par an. Engagés pour la planète, nos chefs subliment les fruits et légumes déclassés et pensent chaque plat au regard de son impact carbone.

*Homemade cooking, with four menus a year.
Committed to the planet, our chefs celebrate imperfect produce and weigh each dish against its carbon footprint.*

CUISINEZ *chez vous*

Prolongez le plaisir avec notre épicerie fine (présente dans la plupart de nos adresses) : les produits coups de cœur de nos partenaires et les astuces de nos chefs pour cuisiner le meilleur du terroir à la maison.

Take the experience home with our delicatessen, available in most of our restaurants: our partners' finest produce and our chefs' tips to cook the best of the region yourself.

Dégustez ici, cuisinez chez vous.

ENJOY HERE, COOK AT HOME



LA SIGNATURE DE LA MAISON · OUR SIGNATURE

L'amour **du fromage**

For the love of cheese

Le fromage, une pépite à savourer sans modération. Sélectionnés main dans la main avec notre partenaire artisan fromager membre du **Collège Culinaire de France**, nos fromages affinés mûrissent sous des cloches XXL, les plus grandes au monde dans la plupart de nos restaurants. Raclettes et fondues, plateaux du terroir à partager : une invitation gourmande et conviviale, à vivre dès le début du repas.

Cheese, a gem to savour without moderation. Selected hand in hand with our artisan cheesemonger partner, a member of the Collège Culinaire de France, our matured cheeses ripen under XXL domes, the largest in the world in most of our restaurants. From raclettes and fondues to regional sharing boards, it is a generous, convivial invitation to enjoy from the very start of the meal.

01

Raclettes

Raclettes

Quatre fromages au lait cru, sur appareil traditionnel avec garnitures.

Four raw-milk cheeses, served on a traditional raclette machine with accompaniments.

par personne · dès 35,50 €

02

Fondues

Fondues

Préparées par notre Expert Maison, sans produit de liaison, pour un filant authentique, à volonté.

Prepared by our in-house expert, with no binding agents, for an authentic melt, served unlimited.

par personne · dès 36.90 €

03

Plateaux du terroir*

Regional boards

Un voyage au coeur des régions, du fromage le plus doux au plus corsé, en format petite ou grande faim.

A journey through the regions, from the mildest to the boldest cheeses, in small or hearty portions.

par personne · de 28 à 40 €

* Dans nos adresses avec Cloche à fromages XXL. *In our restaurants with XXL cheese domes.*



A PARTAGER · TO SHARE

Menus **tout fromage**

All-cheese menus, raclettes, fondues & boards

Raclettes

Jura au lait cru · affinée 120 j, brossée au vin	35,5
<i>Raw milk from Jura · aged for 120 d., brushed with wine</i>	
Morbier au lait cru AOP	38
<i>Raw Milk PDO Morbier</i>	
Graine de Moutarde d'Alsace · affinée 80 j	38
<i>'Alsace mustard seeds' aged 80 days</i>	
Vacherin Mont d'Or AOP · d'oct. à fin mars	35,5
Rôti au four 30 min, charcuterie, grenaille	
<i>PDO Vacherin Mont d'Or · Oct.-late March</i>	
<i>Oven-baked 30 min., baby potatoes, cured meats</i>	

Nos 3 raclettes sont servies sur appareil traditionnel, avec pommes de terre grenaille, charcuteries et pickles à volonté. Prix par personne. Allergènes : gluten, lait, sulfites, fruits à coque. ●

Our 3 raclettes, on a traditional raclette grill, with baby potatoes, charcuteries and pickles unlimited. Per person. Allergens: gluten, milk, nuts, sulphites.

Fondues

Traditionnelle · fromages affinés	VÉGÉ	36,9
<i>A blend of aged cheeses ●</i>		
L'Ail des Ours · un doux parfum sauvage	VÉGÉ	37,9
<i>A hint of wilderness</i>		
Supplément charcuterie · charcuterie extra	●	12

Préparées par notre Expert Maison, sans produit de liaison. Prix par personne. A volonté. Allergènes : gluten, lait, sulfites et fruits à coque en plus en charcuterie.

Cooked by our in-house expert, prepared with no binding agents. Unlimited service, price per person. Allergens: gluten, milk, sulphites and nuts if cured meats are added.

PLATEAUX DU TERROIR · REGIONAL BOARDS

Un voyage au coeur des régions

A journey through the regions — petite faim/small 28 € · grande faim/hearty portion 40 €

Le Rabelais

Sept familles de fromages, du plus doux au plus corsé.
Seven cheese families, mildest to strongest.

L'Amalthée

Le meilleur des chèvres et brebis, selon la saison.
The best goat and sheep cheeses, seasonal.

L'Audacieux

Des fromages aux saveurs coquines et inoubliables.
Cheeky, unforgettable flavours.

Le Mystique

Fromages de garde de fermes, chalets et abbayes.
Aged cheeses from farms, chalets and abbeys.

Nos fromages sont servis à température idéale. Un menu Tout Fromage par personne ; une expérience à partager à table. Plateaux du terroir : dans nos adresses avec Cloche à Fromages XXL, allergènes : gluten, lait, sulfites, fruits à coque.

Our cheeses are served at their ideal temperature. Please allow one All-Cheese Menu per person; the experience is designed to be shared at the table. Regional boards: in our restaurants with an XXL Cheese Dome; allergens: gluten, milk, sulphites, nuts.



POUR COMMENCER · TO START

Entrées

Starters

Petite ou grande faim, chaque entrée se décline en deux portions.

Small or hearty portion, each starter comes in two sizes.

Œuf mayonnaise

VÉGÉ

8/16

Egg mayonnaise

Poivronade bio et huile de piment bio. *Organic red bell pepper dip, chili oil*

gluten · oeuf/egg · lait/milk · sulfites · moutarde/mustard · fruits à coque/nuts



Tomates anciennes

VÉGÉ

8.5/19

Heirloom tomatoes

Burrata crémeuse et vinaigrette. *Creamy burrata with vinaigrette*

gluten · lait/milk · sulfites · moutarde/mustard



Tartine de crottin Chavignol AOP

VÉGÉ

9/18

Chavignol AOP goat-cheese toast

Confiture d'olives et de pommes. *Olive and apple jam.*

gluten · lait/milk · oeuf/egg · sésame · fruits à coque/nuts · moutarde/mustard · sulfites



Tartare de thon

ÉPICÉ

13/24

Tuna tartare

Coulis de carottes, gingembre et citronnelle. *Carrot, ginger and lemongrass coulis.*

gluten · poisson/fish · moutarde/mustard · sulfites



Pour accompagner · on the side supplement +3 €

VEGAN

Salade · frites fraîches · poêlée de légumes de saison : au choix avec les entrées grande faim et les plats.

Salad · fresh fries · pan-fried sauteed vegetables : with hearty starters and mains

Origine des viandes et poissons affichée sur place. Pour votre santé pratiquez une activité physique régulière. Manger bouger.fr. Produits parfois décongelés selon disponibilité. Poids avant cuisson ±10 %. AOP : Appellation d'Origine Protégée | IGP : Indication Géographique Protégée | Bio : agriculture biologique.

Meat and fish origins displayed on site. For your health, practise regular physical activity: mangerbouger.fr. Some products may be defrosted depending on availability. Weights before cooking ±10%. PDO: Protected Designation of Origin | PGI: Protected Geographical Indication | Organic: from organic farming.



LE COEUR DU REPAS · THE HEART OF THE MEAL

Nos plats

Our mains

Pour accompagner vos suppléments frites, salade, légumes en page 04.

To accompany your side orders of fries, salad, and vegetables, see page 04.

LES INCONTOURNABLES · The essentials

Croque-monsieur 20

Délice de tomate séchée bio et mesclun.

Organic sun-dried tomatoes, mixed green salad.

gluten · lait/milk · sulfites · moutarde/mustard · porc/pork ●

Croque-madame 21

Délice de tomate séchée bio et mesclun.

Organic sun-dried tomatoes, mixed green salad.

gluten · lait/milk · sulfites · moutarde/mustard · oeuf/egg ●

porc/pork

Cheeseburger 24

Sauce A l'Épicerie, Barisien et frites fraîches.

A l'Épicerie sauce, Barisien, fresh fries.

gluten · lait/milk · moutarde/mustard · oeuf/egg ●

Pièce du boucher 25

Beef Butcher's cut 180g

Mayonnaise au délice de tomate séchée bio, huile de piment bio, frites fraîches et mesclun.

Mayonnaise with organic sun-dried tomatoes, organic chili oil, fresh fries, mixed green salad.

oeuf/egg · moutarde/mustard ●

Salade A l'Épicerie 20

A l'Épicerie salad

Poulet croustillant.

Crispy chicken.

gluten · lait/milk · oeuf/egg · sulfites · moutarde/mustard ●

DE SAISON · Seasonal

Plat du jour 19

Dish of the day

En semaine, hors week-end et jours fériés.

Weekday lunch only, excluding WE & PH

Aubergine rôtie à la feta VÉGÉ 18

Roasted aubergine, feta

Roquette et vinaigrette A l'Épicerie

Rocket and A l'Épicerie vinaigrette.

gluten · lait/milk · sulfites · moutarde/mustard ●

Poitrine de cochon confite 23

Slow-cooked confit pork belly

Risotto d'orge, jus de viande aux oignons

des Cévennes · Barley risotto, meat jus with

Cévennes onions.

gluten · céleri/celery · lait/milk · oeuf/egg · sulfites ●

porc/pork

Dos de lieu en croûte 23

Pollock fillet with a crust

Délice de tomates séchées bio, crème de

poivronade, poêlée de légumes de saison

Organic sun-dried tomatoes, pepper cream,

pan-fried sauteed vegetables

gluten · lait/milk · oeuf/egg · poisson/fish · fruits à

coque/nuts · sulfites · moutarde/mustard ●

Tataki de bœuf 26

Beef tataki

Marinade A l'Épicerie, nouilles sautées aux

légumes. A l'Épicerie marinade, stir-fried

noodles with vegetables.

gluten · lait/milk · oeuf/egg · soja/soy ●

Poke bowls A l'Épicerie

Vegan - VEGAN sulfites · soja/soy ● 19

Poulet crispy - *crispy chicken* gluten · oeuf/egg · soja/soy · sulfites ● 20

Tartare de thon - *tuna tartare* ÉPICÉ gluten · poisson/fish · soja/soy · sulfites ● 21



LE COEUR DU REPAS . THE HEART OF THE MEAL

Ravioles fromagères

Cheese ravioli

Quatre garnitures, une même générosité - toutes végétariennes (végé).

*Four fillings, equal generosity, all vegetarian.***Poivronade bio**

VÉGÉ

*Organic red bell pepper dip*Huile de piment bio. *Organic chili oil.*

gluten · oeuf/egg · lait/milk

17

**Tapenade verte bio**

VÉGÉ

*Green Olive Tapenade*Huile d'ail IGP Drôme. *PGI Drôme garlic oil.*

gluten · oeuf/egg · lait/milk

17

**Délice de tomate séchée bio**

VÉGÉ

*Organic sun-dried tomatoes*Huile de basilic bio. *Organic basil oil.*

gluten · oeuf/egg · lait/milk

17

**Huile d'olive à la truffe noire**

VÉGÉ

Black truffle olive oil

gluten · oeuf/egg · lait/milk

19



LES GOURMETS EN HERBE . YOUNG GOURMETS

Menu Enfants

Children's menu

Pour les moins de 12 ans : la même carte que les parents, en portion ajustée.

*For under-12s: the same menu as the grown-ups, in a smaller portion.***Une entrée ou un dessert, et un plat**

15

Au choix sur la carte, hors ravioles à la truffe, pièce du boucher, tataki de bœuf et menus tout fromage. L'expresso gourmand devient un chocolat gourmand. *Your choice from the menu, excl. truffle ravioli, Beef Butcher's cut, beef tataki and all-cheese menus. The gourmet espresso becomes a gourmet hot chocolate.*

La boisson — un sirop, un soda ou un jus. *The drink : a syrup, a soda or a juice*

Grenadine, mint or strawberry ; Orangina / Fuze Tea / Fanta or 1 orange/apple juice



LE FROMAGE À LA CARTE · CHEESE À LA CARTE

Fromages

*Cheeses***Assiette de 4 fromages** VÉGÉ 12*Four-cheese plate*

Mesclun, vinaigrette A l'Épicerie, confiture d'olives et de pommes. *Mixed green salad with house vinaigrette, olive and apple jam.*

gluten · lait/milk, moutarde/mustard, sulfites

Envie d'aller plus loin ? Nos menus tout fromage, raclettes, fondues, plateaux, vous attendent en page 03.
Want more? Our all-cheese menus await on page 03.

POUR FINIR · TO FINISH

Un dessert sur mesure

A made-to-measure dessert

En pâtisserie, le geste est tout. *In pastry, craftsmanship is everything.*

Nos chefs et partenaire pâtissier vous proposent chacun leur création, à composer au centimètre près à la mesure de votre envie.

Our chefs and neighboring pastry chef each present their own creation, crafted to the centimetre and tailored to your every wish.

3.5 €

le centimètre

mini. 3 cm
maxi. 1 mètre**Surprise du pâtissier***Chef's surprise*

Une création au gré des saisons et de l'inspiration du moment.

A creation shaped by the seasons and the inspiration of the moment.

lait/milk · oeuf/egg · fruits à coque/nuts · soja/soy

Brownie, ganache ivoire*Chocolate brownie*

Crème caramel et fleur de sel de Camargue.

White chocolate ganache, 'Camargue Fleur de Sel'

gluten · lait/milk · oeuf/egg · fruits à coque/nuts

Un dessert de saison

*A seasonal dessert***Panna-cotta** 8*Panna-cotta*

Citron et basilic.

Lemon and basil.

gluten · lait/milk · fruits à coque/nuts

Salade de fruits VEGAN 8*Seasonal fruit salad*

Sirop de vinaigre à la tomate et basilic.

Tomato-basil vinegar syrup.

sulfites

Café gourmand 9.9*Gourmet espresso or tea*

4 mini desserts dont 2 sur mesure. *including 2 bespoke creations.*

gluten · lait/milk · oeuf/egg · fruits à coque/nuts · sulfites



LA CAVE · THE CELLAR

Nos vins

Our wines

Au verre, carafe ou à la bouteille

By the glass, carafe or bottle

100 % BIO · ORGANIC

● Atlantique

IGP Onde Bleue With: fish, chicken, milk cloud
15 cl 6 € · 25 cl 9 € · 50 cl 18 € · 75 cl 29 €

● Muscadet Côtes de Granlieu sur Lie

AOP Malidain With: fish, chicken, croques
15 cl 7 € · 25 cl 12 € · 50 cl 24 € · 75 cl 32 €

● Crozes Hermitage

AOP Mucyn "Les Charmeuses" With: cheese, fish, ravioli
15 cl 13 € · 25 cl 20 € · 50 cl 40 € · 75 cl 54 €

● Petit Chablis

AOP Pommier With: beef, cheese, aubergine
15 cl 13 € · 25 cl 22 € · 50 cl 44 € · 75 cl 54 €

● Sable de Camargue · Gris de Gris

AOP Clos des Baronnets With: fish, croques, cheese
15 cl 7 € · 25 cl 10 € · 50 cl 20 € · 75 cl 30 €

● Côtes de Provence

AOP Aurose Au bord de l'Aube With: vegan, fruits
15 cl 8.5 € · 25 cl 13 € · 50 cl 26 € · 75 cl 35 €

● Côtes de Provence With: red meat, aubergine, cheese

AOP Château d'Astros · « La Belle Vie »
15 cl 10 € · 25 cl 15 € · 50 cl 30 € · 75 cl 39 €

100 % BIO · ORGANIC

● Côtes du Rhône

AOP Coteaux des Travers "Zouzou" With: croques, fondues,
pork
15 cl 7 € · 25 cl 10.5 € · 50 cl 21 € · 75 cl 30 €

● Bourgueil

AOP Y. Amirault "Côte 50" With: egg, ravioli, milk cloud
15 cl 10 € · 25 cl 17 € · 50 cl 34 € · 75 cl 39 €

● Morgon

AOP Gilles Gelin With: cheese, cheeseburger
15 cl 10 € · 25 cl 17 € · 50 cl 34 € · 75 cl 41 €

● Crozes Hermitage

AOP Mucyn "Les Entrecoeurs" With: red meat, cheese
15 cl 13 € · 25 cl 20 € · 50 cl 40 € · 75 cl 56 €

● Saint Emilion Grand Cru

AOP Château Lescure With: red meat, cheese, mille-feuille
15 cl 14 € · 25 cl 23 € · 50 cl 46 € · 75 cl 56 €

● Saint Estèphe

AOP Château de Côme With: red meat, cheese
15 cl 16 € · 25 cl 26 € · 50 cl 52 € · 75 cl 65 €



LE BAR · THE BAR

Cocktails & Champagne

Cocktails with alcohol & Champagne

CREATIONS · Creations

Spicy A l'Épicerie · gin local, sirop orgeat, nectar abricot, huile de piment bio. <i>Local gin, orgeat syrup, apricot nectar, organic chili oil</i>	14 cl - 13
Le Tombeur · rhum, Planteray, liqueur passion & gingembre, jus de citron vert, vanille. <i>White rum, Planteray, passion fruit liqueur, ginger liqueur, lime juice, vanilla</i>	10 cl - 12.5
A la fraîche · gin français, liqueur de fleur de sureau sauvage, jus de citron bio, concombre pressé et menthe fraîche. <i>french gin, wild elderflower liqueur, organic lemon juice, pressed cucumber and fresh mint</i>	10 cl - 12.5
Le velours · vodka française bio, crème de mûre, crème de cassis, jus de citron bio, cordial de verveine maison. <i>organic french vodka, blackberry liqueur, blackcurrant liqueur, organic lemon juice, homemade verberna cordial</i>	10 cl - 12.5
Old fashioned · bourbon, Angostura bitters, sucre bio français. <i>bourbon, Angostura bitters, french organic sugar</i>	8 cl - 12.5

CLASSIQUES · Classics

Caïpirinha · cachaça, citron vert, sucre. <i>cachaça, lime, sugar</i>	9 cl - 11
Mojito · rhum, citron vert, menthe, sucre, eau pétillante, Angostura Bitters. <i>Rum, lime, mint, sugar, sparkling water, Angostura bitters</i>	15 cl - 11
Gin fizz · gin, jus de citron, sucre, eau pétillante. <i>gin, lemon juice, sugar, sparkling water</i>	12 cl - 11

Apéritifs

Pastis 51 / Ricard · 3 cl · 4,50 · Martini Bianco/Rosso, Campari 6 cl · 6 ·
Cidre APPIE Le Brut · APPIE Le Brut cider · 33 cl · 7

COLLECTION SPRITZ

Classic · Apérol, Prosecco, eau pétillante. <i>sparkling water</i>	15 cl - 11
St Germain · Liqueur St Germain, Prosecco, eau pétillante, zeste de citron. <i>sparkling water, lemon zest</i>	15 cl - 13
Sauvage · sirop de fleurs, feuille et fruits sauvages, Prosecco, eau pétillante. <i>Wild flower, leaf and berry syrup, Prosecco, sparkling water</i>	15 cl - 12
Champagne · Apérol, eau pétillante, champagne EPC. <i>sparkling water</i>	15 cl - 13

CHAMPAGNE

EPC blanc de blancs brut	75 cl - 56
Tsarine Brut Premium	75 cl - 59
Laurent-Perrier La Cuvée	75 cl - 83
Coupe de champagne · <i>Glass of champagne</i>	12 cl - 12
Kir Vin blanc * · <i>White wine kir</i>	12 cl - 6
Kir Royal champagne *	12 cl - 12

*Liqueurs: cassis de bourgogne Cartron, mûre, framboise, Pêche de Vigne · *Cartron Burgundy blackcurrant, blackberry, raspberry, Vine Peach*

LE BAR · THE BAR

Spiritueux & Bières

Spirits & Beers

WHISKIES & BOURBONS	4 cl	BIERES . Beers	25/50 cl
Bellevoe bleu grain fin	8	PRESSION · DRAUGHT	
Bellevoe noir tourbé	13	Heineken	5/9
J&B Rare	7	Affligem Blonde **	5.5/10
Chivas Regal 12 ans	9	Bière du moment . <i>beer of the moment</i> **	5.5/10
Jack Daniel's	9	Supplément sirop . <i>syrup</i>	0.5/1
Aberlour 10 ans Forest Reserve	10		
Nikka coffee grain	11		
		BIERES . Beers	33 cl
RHUMS . Rums	RUMS 4 cl	BOUTEILLE · BOTTLE	
Havana Club 3 ans blanc	7	Heineken 0°	7
Diplomático Reserva Exclusiva	11	Lagunitas IPA 6°2	9
Don Papa Baroko	10	Gallia champ libre	8
		Desperados	8
GIN	4 cl	DIGESTIFS	
Gibson	7	Get 27 · 6 cl	8
Generous Organic	11	Calvados Drouin · 4 cl	8
Gin local	11	Limoncello · 6 cl	8
VODKAS	4 cl	COGNAC & ARMAGNAC	4 cl
Absolut Blue	8	Hennessy VS	11
Grey Goose Original	11	Hennessy XO	25
		Armagnac Laubade VSOP	11

La bière du moment est servie selon arrivage, dans nos établissements équipés.

The beer of the moment is served subject to availability, in equipped venues.



SANS ALCOOL · ALCOHOL-FREE

Softs, cafés & infusions

Soft drinks, coffee & infusions

CREATIONS WITH NECENSE		20 cl	CAFÉS	
L'Elixir des Rûches · sirop bourgeon de pin sauvage, miel local, jus de citron, eau pétillante. <i>Alpin syrup, lemon juice, sparkling water</i>		10	Expresso . <i>espresso</i>	3.1
L'Enervé · sauge, maca, gingembre, guarana, eau pétillante. <i>Sage, maca, ginger, guarana, sparkling water</i>		8	Ristretto	3.1
L'Inopiné · reine des prés, sureau, bruyère, cynorrhodon, eau pétillante. <i>Meadowsweet, elderflower, heather, rosehip, sparkling water.</i>		8	Décaféiné . <i>decaffeinated</i>	3.1
			Noisette . <i>hazelnut Coffee</i>	3.1
			Double Espresso . <i>double Espresso</i>	5.6
			Café au lait . <i>coffee with Milk</i>	5.6
			Cappuccino	5.5
			Chocolat . <i>hot Chocolate</i>	5.5
JUS & NECTARS		JUICES - NECTARS 25 cl	KUSMI TEA	
Granini : orange bio · pomme · ananas · <i>organic orange · apple · pineapple</i>		4.5	Organic Teas & Infusions	
Marcel Bio : tomate · nectar fruits rouges · nectar pêche · nectar abricot · <i>Tomato · red fruits nectar · peach nectar · apricot nectar</i>		7	Early grey	5
			English breakfast	
			Prince Vladimir	
			4 fruits rouges . <i>4 Red Fruits</i>	
			Chine	
			Aromatisé Détox . <i>Flavoured Detox</i>	
			A la menthe Nanah . <i>Nanah Mint</i>	
			Jasmin	
			AquaRosa	
			Camomille . <i>Chamomile</i>	
			Roiboos vanille	
			Be cool	
SODAS & SIROPS		SODAS - MONIN SYRUPS	EAUX	
Coca cola <i>classic / zero</i> 33 cl		4.5	WATERS	
Fanta orange 25 cl			Perrier 33 cl	4.5
Orangina 25 cl			Vittel · San Pellegrino 50 cl	4.5
Sprite 25 cl			Vittel · San Pellegrino 100 cl	5.5
Schweppes citron . <i>citrus</i> 25 cl			Microfiltrée, plate ou gazeuse 75 cl .	3
Schweppes Indian tonic 25 cl			<i>Microfiltered Still water / Sparkling water</i>	
Fuze tea pêche . <i>peach</i> 25 cl				
Sirop Monin 2 cl · grenadine, menthe, fraise, pêche, citron avec eau filtrée* ou limonade · <i>Grenadine, Mint, Strawberry, Lemon, Peach Served with filtered water or limonade</i>		3		

Dégustez ici, cuisinez chez vous.

Enjoy here, cook at home.

Prolongez l'expérience avec notre boutique-épicerie, présente dans la plupart de nos restaurants : les produits coups de cœur de nos partenaires et les recettes de nos chefs pour retrouver, à la maison, le meilleur du terroir français.

Take the experience home with our delicatessen, available in most of our restaurants: our partners' finest produce and our chefs' recipes to bring the best of the French regions to your own table.

- **Plus de 20 adresses en France**

Nichées exclusivement au cœur d'hôtels 4 étoiles. *Over 20 addresses, all within 4-star hotels.*

- **Un concept deux fois primé**

Récompensé pour son innovation ces trois dernières années. *A concept awarded twice for its innovation.*

- **Une cuisine engagée**

Produits déclassés sublimes, impact carbone pensé pour chaque plat. *Imperfect produce celebrated, carbon footprint considered for every dish.*

- **Des cloches à fromages uniques**

Les plus grandes au monde, où mûrissent nos fromages. *The world's largest, where our cheeses mature.*



Mentions / Notes — Prix nets en euros TTC, service compris, par personne. Paiement par chèque refusé. Origine des viandes et poissons affichée dans le restaurant. Certains produits sont décongelés ; les poids sont indiqués avant cuisson ($\pm 10\%$). AOP Appellation d'Origine Protégée · IGP Indication Géographique Protégée · Bio agriculture biologique. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière, mangerbouger.fr. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Net prices in € incl. VAT, service included, per person; cheques not accepted. Meat and fish origins displayed on site. Some products may be defrosted depending on availability. Weights before cooking $\pm 10\%$. PDO: Protected Designation of Origin | PGI: Protected Geographical Indication | Organic: from organic farming. For your health, practise regular physical activity: mangerbouger.fr. Alcohol abuse poses a risk to health. Consume in moderation.