





Restaurant l'Epicurien

SUGGESTIONS APÉRITIF

SÉLECTION DU SOMMELIER (12CL)

AOP CHAMPAGNE	14 €
AOP VINS BLANC OU ROUGE	8 €
AOP VINS LIQUOREUX	10 €
KIR ROYAL CASSIS (12CL)	14 €
COCKTAIL MAISON (12CL)	13 €
GIN DU MOMENT TONIC (10CL)	13 €
APÉRITIFS ANISES (12CL)	7 €
PORTO ROUGE BURMESTER TAWNY PORTO 20 ANS D'AGE (5CL)	13 €
SPRITZ ROYAL	14 €
AMERICANO (12CL)	13 €
NOTRE SÉLECTION DE JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT (33CL)	7 €
NOS SODAS (20CL) PERRIER, SCHWEPPE, COCA	6 €
BIÈRE PRESSION DU MOMENT (25CL)	6 €

NOS EAUX

CHATELDON	7.5 €
THONON	6 €

NOS BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, RISTRETTO	4.5 €
DOUBLE EXPRESSO, INFUSION, THÉ, CHOCOLAT CHAUD	6 €



Restaurant l'Epicurien

ENTRÉES

SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS AU BARBECUE,
MOUSSE ET CONDIMENT CREVETTE 15€

ENTREMET FOIS GRAS, SÉSAME AGRUMES 16€

RAVIOLES DE LANGOUSTINES, BOUILLON TOMATE SARRIETTE. 18€

VIANDE ORIGINE FRANÇAISE
NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES PRODUITS ALLERGIQUES.
N'HÉSITEZ PAS À INFORMER NOTRE ÉQUIPE DE VOS RESTRICTIONS
ALIMENTAIRES





Restaurant l'Epicurien

PLATS

DAURADE ROYALE RÔTIE, CIGARE CROUSTILLANT AUX
AUBERGINES ET SAUCE MIZUMA AUX OLIVES

26€

POULET DE LOUÉ EN DEUX CUISSONS, COURGETTES ET
SARRIETTES, BEURRE AUX HERBES DU JARDIN

26€

MÉDAILLON DE VEAU FUMÉ AU FOIN, ÉVENTAIL DE
POMMES DE TERRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ

32€

VIANDES ORIGINE FRANÇAISE
NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES PRODUITS ALLERGIQUES
N'HÉSITEZ PAS À INFORMER NOTRE ÉQUIPE DE VOS RESTRICTIONS
ALIMENTAIRES





Restaurant l'Epicurien

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES ET SON MESCLUN DE SALADE	13€
CROUSTILLANT DE CHAVIGNOL ET FIGUES	13€

DESSERTS *

TARTELETTE AUX FRAISES, MOUSSE VANILLE AU LAIT ET POUDRE AROMATIQUE	14€
FEUILLE À FEUILLE CHOCOLAT, NOISETTE	14€
FRAISES GARIGUETTE ET MIEL COMME UN TACOS	14€

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES PRODUITS ALLERGIQUES.
N'HÉSITEZ PAS À INFORMER NOTRE ÉQUIPE DE VOS RESTRICTIONS
ALIMENTAIRES







Restaurant l'Epicurien

MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

MENU 17€



ASSIETTE DE CRUDITÉS



POISSON DU MOMENT, PURÉE DE POMMES DE TERRE

OU

FILET DE POULET, PURÉE DE POMMES DE TERRE



MI-CUIT AU CHOCOLAT



VIANDES ORIGINE FRANÇAISE
NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES PRODUITS ALLERGIQUES,
N'HÉSITEZ PAS À INFORMER NOTRE ÉQUIPE DE VOS RESTRICTIONS
ALIMENTAIRES





Restaurant l'Epicurien

MENU DU CHEF

39€ ENTRÉE PLAT DESSERT

44€ SUPPLÉMENT FROMAGES

MISE EN BOUCHE DU MOMENT



SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS AU BARBECUE,
MOUSSE ET CONDIMENT CREVETTE

OU

ENTREMET FOIS GRAS, SÉSAME AGRUMES



DAURADE ROYALE RÔTIE, CIGARE CROUSTILLANT AUX
AUBERGINES ET SAUCE MIZUMA AUX OLIVES

OU

POULET DE LOUÉ EN DEUX CUISSONS, COURGETTES ET
SARRIETTES, BEURRE AUX HERBES DU JARDIN



TARTELETTE AUX FRAISES, MOUSSE VANILLE AU LAIT ET
POUDRE AROMATIQUE

OU

FEUILLES À FEUILLES CHOCOLAT, NOISETTE





Restaurant l'Epicurien

MENU SIGNATURE

70€

MISE EN BOUCHE DU MOMENT



RAVIOLES DE LANGOUSTINES, BOUILLON TOMATE
SARRIETTE.



PAVÉ DE BAR AUX CÉRÉALES, HARICOTS VERTS AU CURRY ET
FRAISE



MÉDAILLON DE VEAU FUMÉ AU FOIN, ÉVENTAIL DE
POMMES DE TERRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ



CROUSTILLANT DE CHAVIGNOL ET FIGUES



FRAISES GARIGUETTE ET MIEL COMME UN TACOS

VIANDES ORIGINE FRANÇAISE
NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES PRODUITS ALLERGIQUES,
N'HÉSITEZ PAS À INFORMER NOTRE ÉQUIPE DE VOS RESTRICTIONS
ALIMENTAIRES

