

@alepiceriegrenoble

6.30 pm - 11.00 pm



Goodtime


mercure-grenoble-alpotel.com | atypio.com
Restaurant : +33 4 76 87 88 41



**Possible fermeture plus tôt en fonction de l'activité - *Possible closing earlier depending on the activity*

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

www.a-lepicerie.com



NOS BOISSONS - OUR DRINKS

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE 12CL/75CL

Tsarine Premium Brut
 Laurent Perrier Brut (39€ 37.5cl)
 Laurent Perrier Brut Millésimé 2008
 Laurent Perrier La Cuvée



10€ 55€
 75€
 85€
 90€

CHAMPAGNE-VIN

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

6€

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

12€

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€

Pastis 5l 2cl 4.5€
 Ricard 2cl 4.5€

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

9€

SAUCISSON AU GÉNÉPI

Genépi 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

BIÈRES . BEERS

BIERE PRESSION . DRAFT BEER

25/50CL

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

BIERE BOUTEILLE . BOTTLE BEER

33CL

Heineken 00° sans alcool - alcohol-free 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



SPIRITUEUX . SPIRITS

RHUM

Havana Club 3 ans/years

VODKA

Vodka Absolut

TEQUILA

Sauza
Patron Silver

GIN

Gin Gibson's
Generous Gin Organic
Monkey 47 47°

WHISKIES

Whisky J&B Rare
Whisky Chivas Regal 12 ans/years
Jameson Rarest Vintage Reserve

BOURBON

Bourbon Jack Daniel's
Whisky Bulleit Rye Bourbon 45°

LES MALTS

Whisky Haig Clubman 11€
Whisky Aberlour 10 Ans Forest Reserve Single Malt 14€
Whisky Lagavulin 16 ans/years 15€

COGNAC

Hennessy XO 20€
Hennessy VS 10€

SNACKING



4CL APÉRITIFS TOASTÉS. TOASTED APPETIZERS de 12h à 22h from 12:00 to 10 p.m.

3 SAUCES ARTISANALES - 12 TOASTS 6€
3 homemade sauces - 12 toasts 8€

6 SAUCES ARTISANALES - 24 TOASTS 15€
6 homemade sauces - 24 toasts

8€
10€

PLANCHES . BOARDS TO TASTE



4CL

8€ 9€ 15€
10€ FROMAGE
10€ CHEESES

CHARCUTERIE DE RÉGION REGIONAL CHARCUTERIE

4CL

9€ 10€ 16€
10€ MIXTE
20€ MIXED



4CL

9€
10€

4CL

4CL

20€
10€

DIGESTIFS. DIGESTIVES

Calvados Drouin 4cl 9€
Armagnac Château de Laubade VSOP 4cl 10€
Cointreau 4cl 8€
Bailey's 4cl 6€
Get27, Get31 4cl 6€

EAUX DE VIE . SPIRITS

Mirabelle/Mirabelle plum 4cl 8€
Poire Williams, Williams Cartron 4cl 8€
Framboise/Raspberry Cartron 4 cl 8€
Chartreuse jaune 10€
Chartreuse verte 11€
Chartreuse VEP 20€



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*

VIRGIN PINA

Jus d'ananas, crème de coco - *Pineapple juice, coconut cream*

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 . Okm . O déchet *Microfiltered water fountain. Okm. O 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€

ICETEA/TISANE 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*



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

Chocolat Max Havelaar bio - *organic chocolate* 5€

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 bio - *organic lime*
Mona pétillant pomme bio - *sparkling
organic apple*

6€

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



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 Huguettes	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 oliv* 130g 6,40€
Déllice d'anchoïade - *Anchoïade Delight* 100g 7,70€
Déllice de tomates séchées bio - *Organic sun dried tomatoes spread* 100g 6,85€
Poivrnade 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 Aioli* 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* 125g 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.