

@alepiceriecompiegne

7.00 am - 12.00 pm



Goodtime

mercure-compiegne-sud.com | atypio.com
Restaurant : +33 (0)3 44 30 30 30

**Possible fermeture plus tôt en fonction de l'activité, bar fermé le dimanche midi - *Possible closing earlier depending on the activity, bar closed on Sunday noon*

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 



*Table-Epicierie Aix&terra

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



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€
Rhubarbissimo, local, aromatisé rhubarbe - Local, rhubarb flavored	6€	25€

CHAMPAGNE-VIN

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



APÉRITIFS

Martini Bianco 6cl	6€
Martini Rosso 6cl	6€
Porto Rouge Graham's Fine Tawny 6cl	6€
Campari 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	

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

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/Perrier, Lime, Mint, Sugar, Soda/Perrier

BIÈRES . BEERS

BIERE PRESSION . DRAFT BEER 25/50CL

Heineken	4,5€/8€
Affligem	5€/8.5€
Bière du moment	5€/8.5€

BIERE BOUTEILLE . BOTTLE BEER 33CL

Heineken 00° sans alcool - alcohol-free	5.5€
Grimbergen Blonde	6€
Desperados	6€

Bières locales - Local Beers 6€

Félicité blonde
Saveur légèrement maltée aux arômes houblonnés
herbacés et agrumes, accompagnée d'une note
poivrée. *Subtle sparkle and a fine head of foam,
slightly malty flavor with herbaceous and citrus hop
aromas, accompanied by a peppery note.*

Félicité ambrée
Saveur maltée caramel et noisette aux arômes
houblonnés épicés, accompagnée d'une poivrée.
*Subtle sparkle with a fine head of foam, malty
caramel and hazelnut flavor with spicy hoppy
aromas, accompanied by a peppery note.*

Félicité blanche
Bouquet de fruits acidulés aux arômes mélangés de
céréales, d'épices et de levures. *A bouquet of tangy
fruits with mixed aromas of cereals, spices and
yeasts.*

St Rieul Blonde
Houblonnage aromatique franc et équilibré -
agrément Terroirs Hauts de France, *Frank and
balanced aromatic hopping - Terroirs Hauts de
France approval*



BOISSONS . DRINKS . SNACKING

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
Whisky Aberlour 10 Ans Forest Reserve Single Malt
Whisky Lagavulin 16 ans/years

COGNAC

Hennessy XO
Hennessy VS

4CL

8€

4CL

8€

4CL

8€

10€

4CL

8€

10€

10€

4CL

8€

10€

20€

4CL

9€

10€

4CL

11€

14€

15€

4CL

20€

10€

SNACKING



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

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

PLANCHES . BOARDS TO TASTE



FROMAGE 9€ 15€
CHEESES

CHARCUTERIE DE RÉGION 10.5€ 16€
REGIONAL CHARCUTERIE

MIXTE 10€ 16€
MIXED



DIGESTIFS. DIGESTIVES

Calvados Drouin 4cl
Armagnac Château de Laubade VSOP 4cl
Cointreau 4cl
Bailey's 4cl
Get27, Get31 4cl

9€

10€

8€

6€

6€

Poire Pear Williams Cartron 4cl

Mirabelle 4cl

Framboise sauvage 4cl

8€

8€

10€



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*

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 . 0km . 0 déchet
Microfiltered water fountain. 0km. 0 waste

Eau plate/gazeuse - Still/Sparkling water 50cl 3.5€



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€

ICTEA/TISANE ARTISANAL

THÉ . TEA

Détex en Provence *Detox in Provence*
Thé des Marseillais *Marseille tea*

25CL

5€

5€

TISANE

Chant des cigales *Song of the cicadas*

25CL

5€

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.

SODAS

ARTISANAL BIO/ORGANIC

33CL

Mona citron vert bio - *organic lime* 6€
Mona pétillant pomme bio - *sparkling organic apple* 6€

SODA

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
Orangina 4.5€
Fanta Orange / Sprite 4.5€



CARTE DES VINS. WINE LIST



12CL 37.5CL 75CL

SÉLECTION FABRICE SOMMIER MOF

🍷 AOP Chablis Domaine Laroche St Martin 2020 Bourgogne	8€	39€
🍷 AOP Chateaufort du Pape Clos de L'Oratoire des Papes 2019 Rhône		45€
🍷 AOP Crozes Hermitage l'Orientale 2021 Maison OGIER Rhône		32€
🍷 AOP Pernand Vergelesses 1er cru BIO/ORGANIC- D Champy-2021 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 ACQUITAINE BORDEAUX

🍷 Loupiac Château Ricaud 2017		32€
🍷 Moulis Maucailhou 2019	9€	32€ 55€

RÉGION BOURGOGNE

🍷 AOP Pernand Vergelesses 1er cru BIO/ORGANIC- D Champy 2021	13€	60€
--	-----	-----

RÉGION PROVENCE

🍷 Château Beaulieu Cuvée Alexandre Côteaux d'Aix en Provence 2021	7€	32€
🍷 AOP Côte de Provence – M de Minuty 2021	8€	



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€
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 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.