



L'EPHANCIEL

Vous n'avez pas tout vu !



L'Éphancier – Prenez de la hauteur

Vous n'avez pas tout vu !

Au dernier étage de l'hôtel Mercure Paris Orly Rungis, L'Éphancier vous invite à prendre un peu de hauteur, loin de l'agitation du quotidien. Ce n'est pas un simple restaurant, c'est un lieu où l'on vient se poser, profiter d'un moment gourmand et apprécier une vue dégagée sur Rungis et ses environs. Ici, le panorama est unique, offrant un regard inédit sur un territoire en mouvement, sur le plus grand marché de produits frais du monde, sur une ville qui vit au rythme de ses échanges.

Et dans l'assiette ? Une cuisine française généreuse et faite maison, où les produits du marché de Rungis sont mis à l'honneur. Pas de chichis, juste de bons plats préparés avec soin, une touche de créativité et l'envie de faire plaisir. Une cuisine qui réconforte, qui rappelle les saveurs authentiques tout en laissant place à de petites surprises pour éveiller la curiosité.

Ceux qui connaissent le Mercure voient souvent le bâtiment de loin, repère discret dans le paysage. Mais rares sont ceux qui savent ce qui se cache tout en haut. Ils pensent connaître l'endroit, mais "ils n'ont pas tout vu". À l'intérieur, une atmosphère chaleureuse, une équipe aux petits soins et une promesse simple : un moment suspendu, où l'on se régale sans prétention, en profitant d'un cadre inédit.

Alors, prenez de la hauteur, laissez-vous surprendre et venez découvrir L'Éphancier. Parce que, vraiment, vous n'avez pas tout vu !



ENTRÉES

STARTERS

GREEN MOOD POCHÉ



Toast, ricotta aux herbes, avocat et oeuf poché

Toast, herb ricotta, avocado, and poached egg

8,40 €

DOUCEUR COCO THAÏ "TOM KHA KAI"



Bouillon thaï au lait de coco servi avec poulet et nouilles de riz

Thai coconut milk broth served with chicken and rice noodles

8,30 €

CEVICHE PUNCH



Ceviche de daurade, mangue, fruit de la passion, tuile noire et framboise

Sea bream ceviche, mango, passion fruit, black tuile, and raspberry

9,10 €

RACINE UMAMI



Patate douce marinée et cuite comme un tataki, servi avec poireaux comme un wakame

Sweet potato marinated and cooked like tataki, served with leeks like wakame

7,90 €

FÉVÉ & FOCACCIA



Houmous de fève, féta et focaccia aux herbes

Broad bean hummus, feta cheese, and herb focaccia

7,40 €

ENTRÉE DU MOMENT



Entrance of the moment

8,20 €

PLATS

MAIN COURSES

SOLEIL VERT

Chou-fleur rôti au curcuma et houmous vert
Roasted cauliflower with turmeric and green hummus

17,20 €

ENTRECÔTE & AIL CONFIT

Entrecôte française (200 gr), ail confit, patate douce rôtie, poêlée de légumes et sauce au bleu

French ribeye steak (200 g), garlic confit, roasted sweet potato, sautéed vegetables, and blue cheese sauce

*Poids indiqué avant cuisson // Weight indicated before cooking

22,60 €

RED FUSION (possibilité)

Sauce curry rouge au lait de coco, poulet, chou-fleur, riz thaï, patate douce et amande torréfiée

Red curry sauce with coconut milk, chicken, cauliflower, Thai rice, sweet potato, and roasted almonds

18,20 €

ÉCUME ROUGE

Pavé de merlu, coulis de poivrons rouges, mousseline de panais et aubergines rôties

Hake steak, red pepper coulis, parsnip mousseline, and roasted eggplant

19,40 €

L'EPHANCIEL BURGER

Pain brun, confit d'oignons rouges, steak, sauce moutarde violette, tomates, romaine et fromage à raclette

Brown bread, red onion confit, steak, purple mustard sauce, tomatoes, romaine lettuce, and raclette cheese

18,50 €



PERLE D'OCEAN

Risotto au jus de coquillage servi avec des crevettes et des fanes de carottes rôties
Risotto with shellfish broth served with shrimp and roasted carrot tops

22,30 €

PLAT DU JOUR

Dish of the day

18,50 €

PATES DU MOMENT

Pasta of the moment

16,00 €

SALADES

SALADS

TERRE D'HIVER

Lentilles beluga, ananas, carmine, pois chiches curcuma, avocat, saumon gravlax, chou-fleur, butternut, noix et vinaigrette soja sésame

Beluga lentils, pineapple, carmine, turmeric chickpeas, avocado, gravlax salmon, cauliflower, butternut squash, walnuts, and soy sesame vinaigrette

19,80 €

CAESAR CRUNCHY

Romaine, tomate, parmigiano, poulet pané aux céréales, croustons et sauce Caesar

Romaine lettuce, tomato, Parmesan cheese, cereal-cruste chicken, croutons, and Caesar dressing

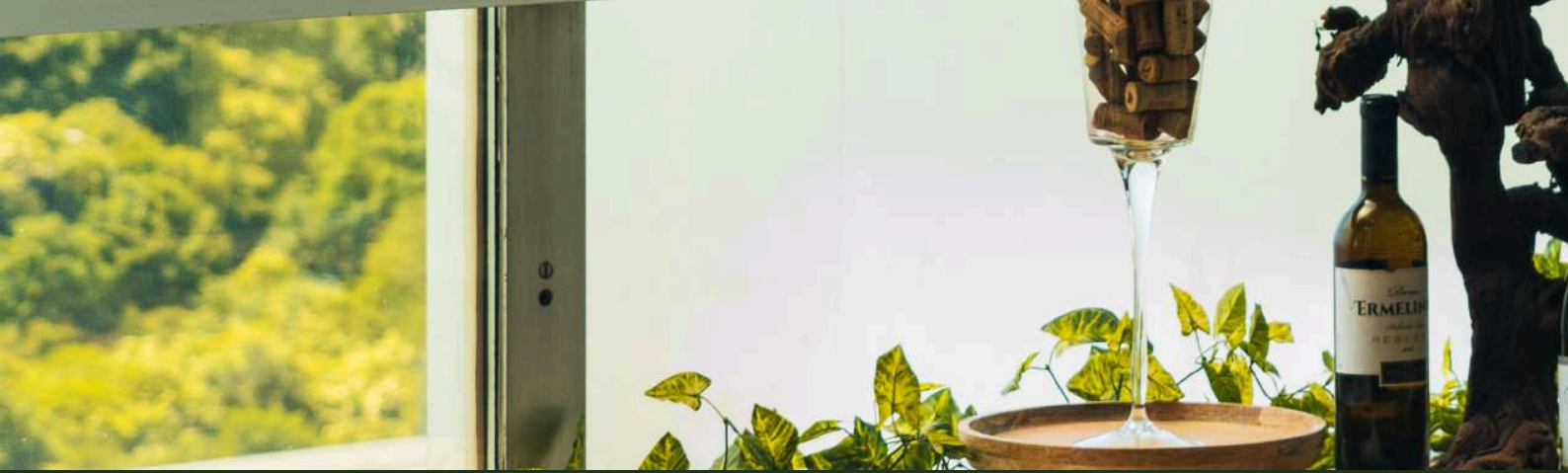
17,50 €

ÉCLAT D'ASIE

Nouilles de blé, papaye verte, tomate, céleri, coriandre, crevettes marinées et sauce pad thai

Wheat noodles, green papaya, tomato, celery, cilantro, marinated shrimp, and pad Thai sauce

18,70 €



DESSERTS

DESSERTS

DOUCEUR CARAIBES



Mousse au chocolat végan préparé avec aquafaba et chocolat 65% "caraïbes", tuiles cacao
Vegan chocolate mousse made with aquafaba and 65% "caraïbes" chocolate, cocoa tuiles

7,40 €

RÊVE AMBRÉ



Panna cotta au sirop d'érable et compotée d'ananas à la vanille
Panna cotta with maple syrup and vanilla pineapple compote

8,90 €

NUANCE D'ORANGER



Riz au lait façon crème brûlée, notes délicates de fleur d'oranger
Rice pudding with a crème brûlée twist, delicate notes of orange blossom

8,60 €

POIRE ÉBÈNE



Brioche façon pain perdu, poire pochée, amande éfilée et sauce hot fudge
French toast-style brioche, poached pear, slivered almonds, and hot fudge sauce

8,10 €

RÊVE CARIBÉEN



Tosca amande chocolat, glace cookie servie avec un verre de Rhumey's maison
Tosca almond chocolate, cookie ice cream served with a glass of house Rhumey's

9,50 €

EPHANCIEL GOURMAND

Tosca, panna cotta, riz au lait, glace cookie
Tosca, panna cotta, rice pudding, cookie ice cream

7,40 €

DESSERT DU MOMENT



Dessert of the moment

8,20 €



FORMULES

PACKAGES

ENTRÉE ET PLAT
Starter and main course

25 €

ou

PLAT ET DESSERT
Main course and dessert

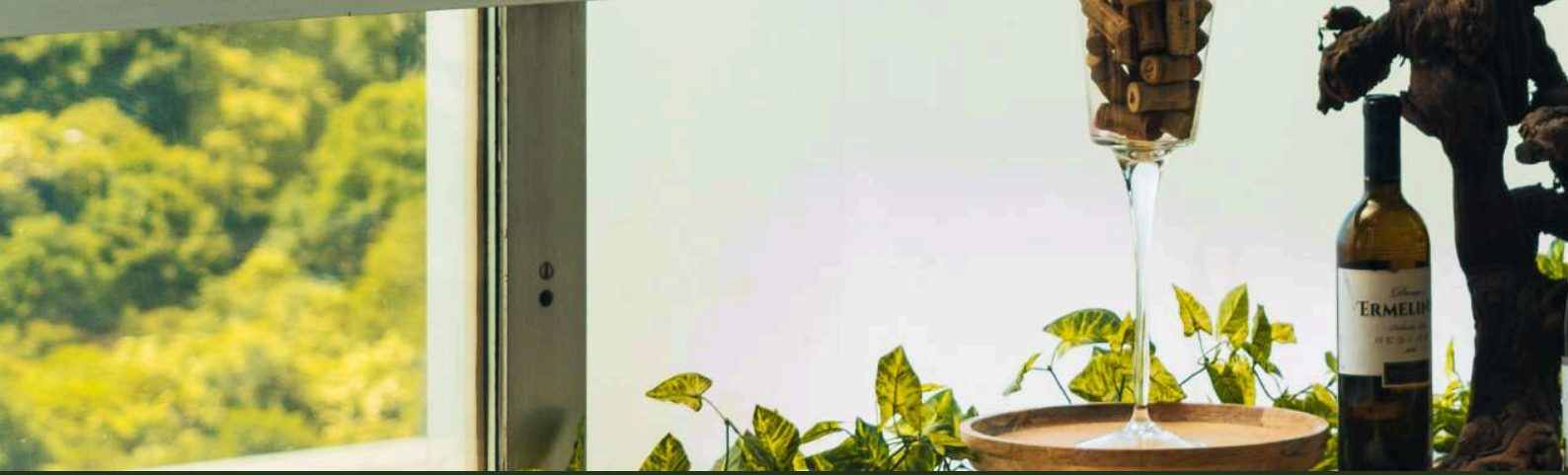
ENTRÉE, PLAT ET DESSERT
Starter, main course, and dessert

31 €

Profitez de nos formules en choisissant parmi les plats signalés par un pictogramme.

Take advantage of our set menus by choosing from the dishes marked with a pictogram.





BRUNCH BRUNCH

Profitez du Brunch à l'Ephancier tous les dimanches !

Enjoy brunch at Ephancier every Sunday !

Vous n'avez pas tout vu !

11h30 - 14h30



MENU ENFANTS -12 years

-12 ans

KIDS' MENU

PLAT & DESSERT

Main course & dessert

14,90 €

Eau minérale comprise
Mineral water included

Fish and Chips

Servi avec légumes de saison ou frites
Served with seasonal vegetables or French fries

ou

Burger

Servi avec légumes de saison ou frites
Served with seasonal vegetables or French fries

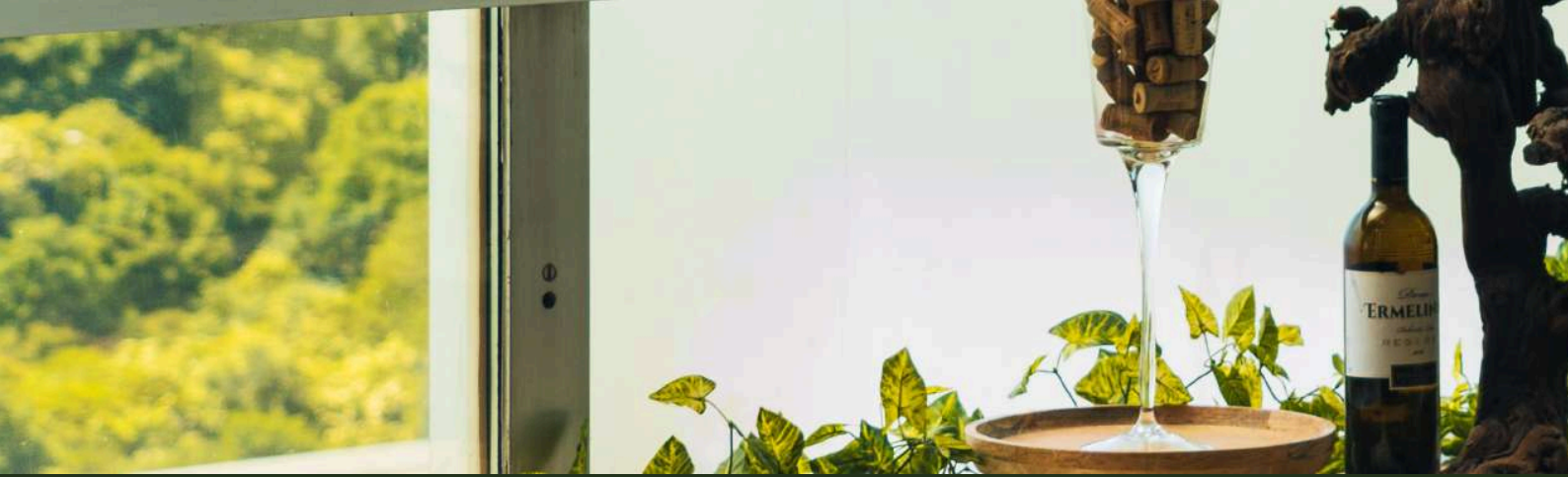
et

Mousse au chocolat

ou

Glace





LÉGENDE DES PICTOGRAMMES ALIMENTAIRES

FOOD PICTOGRAM LEGEND



Sélection de plats proposés dans nos menus
selection of dishes available on our menus



Recette Vegan
Vegan Recipe



Recette Végétarienne
Vegetarian Recipe



Recette sans gluten
gluten - free recipe



Un plat 100% végétal, anti-gaspillage et local, à chaque saison, un légume est sublimé dans son intégralité.

A 100% plant-based, antiwaste, and locally sourced dish, each season, a vegetable is showcased in its entirety.



ALLERGÈNES

ALLERGENS

CONTENANTS DES ALLERGÈNES	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Mollusque	Lupin
---------------------------	--------	----------	------	---------	----------	------	------	---------------	--------	----------	------------------	---------------------------------	-----------	-------

ENTRÉES

Green mood poché	✓		✓				✓	✓			✓			✓
Douceur coco thaï	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓		
Ceviche punch		✓	✓	✓		✓	✓	✓			✓	✓	✓	
Racine Umami	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓		
Fève & focaccia	✓							✓	✓	✓	✓			

PLATS

Terre d'hiver	✓					✓		✓	✓	✓	✓			
Caesar crunchy	✓		✓	✓			✓							
Eclat d'Asie	✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓		✓	
Soleil vert	✓							✓	✓	✓	✓			
Red fusion	✓							✓			✓			
Entrecôte & ail confit							✓							
Ecume rouge							✓							
Perle d'océan		✓		✓			✓						✓	
L'éphancier bruger	✓		✓				✓			✓		✓		

DESSERTS

Douceur caraïbe						✓	✓	✓						
Reve ambre							✓							
Nuance d'organger	✓						✓	✓				✓		
Poire ebene	✓		✓				✓	✓						
Reve caribéen	✓		✓		✓		✓	✓	✓		✓	✓		✓

Retrouvez toutes les informations de l'hôtel
Mercure Paris Orly Rungis Aéroport
en scannant ce QR Code.

