

## BOISSONS CHAUDES

### CAFE

Nous sélectionnons les meilleurs **cafés BIO** à notre table-épicerie.

EXPRESSO	2,00 €
DECA	2,00 €
NOISETTE	2,10 €
CAFE AU LAIT	2,20 €
DOUBLE EXPRESSO	3,00 €
CAPPUCINO	3,00 €
SUPPLEMENT LAIT VEGETAL	0,50 €

### CHOCOLAT CHAUD

CHOCOLAT VALRHONA	4,00 €
CHOCOLAT FRAPPE VALRHONA	4,50 €
SUPPLEMENT CHANTILLY	0,50 €

### THE

THES AIX & TERRA	
13 DESSERTS	3,50 €
<i>thé noir notes d'amandes</i>	
DETOX EN PROVENCE	3,50 €
<i>thé vert notes citronnées/ green tea, lemon notes</i>	
THE DES MARSEILLAIS	3,50 €
<i>thé vert notes anis et réglisse</i>	
CHANT DES CIGALES	3,50 €
<i>Tisane verveine &amp; fleur d'oranger</i>	

### NOTRE HISTOIRE / Our Story

Depuis 2010, nous créons et fabriquons des recettes provençales d'exception au sein de notre Manufacture. Des ingrédients sans colorants ni conservateurs et bio, des circuits courts et régionaux auprès de coopératives et agriculteurs locaux. Nous vous les proposons à la Table-Epicerie pour une expérience et un partage du goût de notre Provence. Bon appétit !

*Since 2010, we create and produce ultimate Provence recipes in our workshop. Ingredients without coloring nor preserves, organic ones, with a local sourcing by farmers and cooperatives. We propose you to discover these products at the « Table-Epicerie » to experience and share the taste of our Provence. Enjoy !*

Marina & Richard ALIBERT

### L'EPICERIE / The Fine Grocery

Nos produits de la Carte sont disponibles à l'Epicerie et sur notre **E-SHOP AIXETERRA.COM**  
*Our recipes from the Menu are available at the Fine Grocery and on our e-shop [www.aixeterra.com](http://www.aixeterra.com)*

Table & Epicerie aix & terra Centre Prado 3ème étage  
41 bd Michelet 13008 Marseille 04 91 85 69 24  



## BOISSONS

### EAUX MINERALES

EAU PLATE / mineral water 50 cl	3,50 €
EAU PLATE / mineral water 1 L	4,50 €
EAU GAZEUSE / sparkling water 33cl	3,00 €
EAU GAZEUSE / sparkling water 75cl	4,50 €

### THES GLACES / Iced tea **aix & terra** - 25cl

DETOX EN PROVENCE	
<i>thé vert notes citronnées / green tea, lemon notes</i>	
THE DES MARSEILLAIS	
<i>thé vert notes anis et réglisse, green tea, anise and licorice notes</i>	
LE CHANT DES CIGALES	
<i>tisane verveine, fleurs d'oranger/ herb tea verbeina, orange blossoms</i>	

### JUS DE FRUITS BIO / Organic Fruit juices 25cl

Pomme, pomme fraise, poire, pomme cassis, abricot	3,90 €
<i>Apple, apple strawberry, pear, apple blackcurrent, apricot</i>	

### SIROPS/ syrups

Citron, menthe, grenadine, fraise, cassis, pêche	2,50 €
<i>Lemon, mint, grenadine, strawberry, blackcurrant, peach</i>	

### SODAS

LIMONADE BIO - 33cl / organic lemonade	3,90 €
COCA COLA - 33 cl	3,50 €
COCA COLA Zéro - 33 cl	3,50 €

### BIERES ARTISANALES

Blonde ou Blanche / Blonde or White beer - 33cl	4,90 €
---	--------

### APERITIFS / COCKTAILS

Pastis Ricard - 2cl	3,50 €
Kir Vin blanc - 12cl	5,50 €
Cassis, pêche / black currant, peach	

### VINS AU VERRE / WINE BY THE GLASS 12cl

<b>ROUGE / Red</b>	
Terre de Mistral (AOP Sainte-Victoire)	4,50 €
Petite Cavale (AOP Luberon )	4,00 €
Fontenille (AOP Luberon)	5,50 €
Domaine de Montine (AOP Grignan les Adhémar)	4,00 €

### BLANC / White

Petite Cavale (AOP Luberon)	4,00 €
Montine Viognier (AOP Grignan Les Adhémar)	4,50 €

### ROSE

Sainte Roseline (AOP Côte de Provence)	5,50 €
Terre de Mistral (AOP Sainte-Victoire)	4,50 €

### VINS BOUTEILLE / BY BOTTLE 75 CL

<b>ROUGE / Red</b>	
Terre de Mistral (AOP Sainte-Victoire)	26,00 €
Petite Cavale (AOP Luberon )	25,00 €
Fontenille (AOP Luberon)	29,00 €
Domaine de Montine (AOP Grignan les Adhémar)	24,00 €

### BLANC / White

Petite Cavale AOP Luberon	25,00 €
Montine Viognier (AOP Grignan Les Adhémar)	26,00 €

### ROSE

Sainte Roseline (AOP Côte de Provence )	29,00 €
Terre de Mistral (AOP Sainte-Victoire)	26,00 €

SELECTION LOCALE : voir sur l'ardoise

### CHAMPAGNE

Charles Heidsieck brut, bouteille 75 cl	48,00 €
---	---------



LE GOUT DE LA PROVENCE

NOS RAVIOLES... SAUCES aix&terra



**Provençales V**

13 €

POIVRONADE **BIO**  
ARTICHONADE **BIO**  
TAPENADE NOIRE **BIO**  
RISTE D'AUBERGINES **BIO**  
DELICE DE TOMATES SECHEES **BIO**  
PESTO DE NOIX

**Crémeuses V**

CREME DE BASILIC 14 €  
CREME DE PARMESAN CITRON DE MENTON 14 €  
CRÈME DE MORILLES, CÔTES DE PROVENCE 16 €

**Truffées V**

CAVIAR D'AUBERGINE A LA TRUFFE NOIRE 16 €  
HUILE D'OLIVE A LA TRUFFE NOIRE 16 €  
CREME D'AIL DOUX & TRUFFE D'ETE 16 €

**En Gratins**

GRATIN DE RAVIOLES SAUMON FRAIS, EPINARD & CREME DE PARMESAN CITRON DE MENTON 17 €  
GRATIN DE RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS, CREME D'AIL DOUX & TRUFFE D'ETE 17 €



FAIT MAISON

NOUS TRAVAILLONS NOS RECETTES AVEC LE CHEF ETOILE JULIEN ALLANO, PARRAIN ET CONSEIL DE NOTRE MANUFACTURE.

Contient du Gluten

Plats "signatures" du Chef étoilé Julien Allano pour aix&terra

**V Plats végétariens**

Notre carte change régulièrement au gré des saisons et de nos recettes faites maison à l'atelier. Marseille, déjeuner automne-hiver 2020.

\*L'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.  
Carte des Allergènes disponible sur demande / Viande origine Fr/Ue.

ENTREES



**OEUF BIO MOLLET, V** 9,50 €  
CREME DE CEPES BIO A L'ESTRAGON  
& FRICASSE DE CHAMPIGNONS

**VELOUTE DE LEGUMES RACINES & VIENNOIS, V** 8,00 €  
MOUTARDE BIO A LA TRUFFE D'ETE

**RILLETES DE CANARD,** 8,00 €  
CONFIT D'OIGNONS CAMEL BEURRE SALE  
& PAIN TOASTE

**TARTINE AIX & TERRA DU MOMENT** 8,50 €

PLATS

**SAUMON AU FOUR, PATATE DOUCE,** 16,00 €  
KETCHUP CAROTTE

**SALADE VEGETARIENNE AUX LENTILLES, V** 15,00 €  
POICHICHAE AU PIMENT **BIO**  
AVOCAT & LEGUMES DE SAISON

**TARTARE DE BŒUF, PESTO DE NOIX,** 17,00 €  
PATATE DOUCE & SALADE

FROMAGE



**PICODON MARINE** 7,00 €  
A L'HUILE D'OLIVE AIL IGP **BIO** DE LA DROME  
& HERBES DE PROVENCE,

DESSERTS



**FINANCIER** 5,50 €  
A LA CREME DE CAMEL FLEUR DE SEL DE CAMARGUE  
& CHANTILLY

**CRUMBLE BANANE & POMMES** 6,50 €  
A LA CREME DE CHOCOLAT CROUSTILLANT  
DE SPECULOOS

**CHEESECAKE EN VERRINE** 5,50 €  
A LA CREME DE CITRON

**CAFE ou THE GOURMAND** 8,00 €  
1 EXPRESSO OU 1 THE SERVI AVEC 3 MINI DESSERTS

FORMULES DEJEUNER DU JOUR



(LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FERIES, A L'ARDOISE)

**PLAT DU JOUR** 15,00 €

**ENTREE + PLAT** 21,00 €

**PLAT + DESSERT** 19,50 €

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT** 24,50 €

**LA MISTRAL : RAVIOLES PROVENÇALES + DESSERT** 17,00 €  
(Ardoise du jour pour le dessert; hors café gourmand)

**LES PITCHOUNETS (MENU ENFANTS - DE 10 ANS)** 10,50 €  
= 1 raviole délice de tomates Bio + 1 boule de Glace Bio au choix + 1 sirop