

BOISSONS CHAUDES

CAFE

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

EXPRESSO	1,80 €
DECA	2,00 €
NOISETTE	2,10 €
CAFE AU LAIT	2,20 €
DOUBLE EXPRESSO	3,00 €
CAPPUCINO	3,00 €

CHOCOLAT CHAUD

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

THE

THES AIX & TERRA	3,00 €
------------------	--------

13 DESSERTS	3,00 €
-------------	--------

thé noir notes d'amandes

DETOX EN PROVENCE	3,00 €
-------------------	--------

thé vert notes citronnées/ green tea, lemon notes

THE DES MARSEILLAIS	3,00 €
---------------------	--------

thé vert notes anis et réglisse

CHANT DES CIGALES	3,00 €
-------------------	--------

Tisane verveine & fleur d'oranger

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'ÉPICERIE / The Fine Grocery

Nos produits de la Carte sont disponibles à l'Épicerie et sur notre **E-SHOP AIXETTERA.COM**

Our recipes from the Menu are available at the Fine Grocery and on our e-shop www.aixettera.com

Table & Epicerie aix & terra Marques Avenue, 60 avenue Gambetta 26100 Romans - 04 75 71 34 70  



BOISSONS

EAUX MINERALES

EAU PLATE 50 cl	3,00 €
EAU PLATE 100cl	4,50 €
EAU GAZEUSE 33cl	3,00 €
EAU GAZEUSE 75cl	4,50 €

THES GLACES Aix & Terra - 25cl

DETOX EN PROVENCE	3,90 €
-------------------	--------

thé vert notes citronnées

THE DES MARSEILLAIS

thé vert notes anis et réglisse

LE CHANT DES CIGALES

tisane verveine, fleurs d'oranger

JUS DE FRUITS BIO/Organic Fruit juices 25cl

Pomme, pomme fraise, poire, pomme cassis, abricot	3,90 €
---	--------

SODAS

LIMONADE BIO - 33cl	3,90 €
---------------------	--------

COCA COLA - 33 cl	3,50 €
-------------------	--------

COCA COLA Zéro - 33 cl	3,50 €
------------------------	--------

BIERES ARTISANALES

Blonde, blanche ou ambrée - 33cl	4,90 €
----------------------------------	--------

APERITIFS / COCKTAILS

Pastis Ricard - 2cl	3,50 €
---------------------	--------

Kir Vin blanc -12cl	5,50 €
---------------------	--------

Cassis, pêche

VINS AU VERRE / WINE BY THE GLASS 12cl

ROUGE / Red

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

ROUGE/ Red

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

POIVRONADE BIO	13 €
ARTICHONADE BIO	13 €
TAPENADE NOIRE BIO	13 €
RISTE D'AUBERGINES BIO	13 €
DELICE DE TOMATES SECHEES BIO	13 €
PESTO DE NOIX	13 €

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

CARTE DE GLACES ARTISANALES BIO ET COUPES GLACEES SUR DEMANDE.

Notre carte change régulièrement au gré des saisons et de nos recettes faites maison à l'atelier. Romans-sur-Isère, 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 CREME DE CEPES BIO A L'ESTRAGON & FRICASSEE DE CHAMPIGNONS	9,50 €
--	--------

VELOUTE DE LEGUMES RACINES & VIENNOIS V MOUTARDE BIO A LA TRUFFE D'ETE	7,50 €
--	--------

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

TARTINE AIX & TERRA DU MOMENT	8,00 €
--	--------

PLATS

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

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

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

FROMAGE

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

DESSERTS

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

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

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

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

FORMULES DEJEUNER DU JOUR

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

PLAT DU JOUR	14,00 €
---------------------	---------

ENTREE + PLAT	18,50 €
----------------------	---------

PLAT + DESSERT	17,50 €
-----------------------	---------

ENTRÉE + PLAT + DESSERT	22,00 €
--------------------------------	---------

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

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