

## 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 €

### CHOCOLAT CHAUD

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

### THE

THES AIX & TERRA	
13 DESSERTS	3,00 €
<i>thé noir notes d'amandes</i>	
DETOX EN PROVENCE	3,00 €
<i>thé vert notes citronnées/ green tea, lemon notes</i>	
THE DES MARSEILLAIS	3,00 €
<i>thé vert notes anis et réglisse</i>	
CHANT DES CIGALES	3,00 €
<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 AIXETTERRA.COM**  
*Our recipes from the Menu are available at the Fine Grocery and on our e-shop [www.aixetterra.com](http://www.aixetterra.com)*

Table & Epicerie aix & terra 70 chemin du Mouillon 26270  
Saulce-sur-Rhône 04 58 17 67 21



## BOISSONS

### EAUX MINERALES

EAU PLATE 50 cl	3,50 €
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 €
<i>thé vert notes citronnées</i>	
THE DES MARSEILLAIS	
<i>thé vert notes anis et réglisse</i>	
LE CHANT DES CIGALES	
<i>tisane verveine, fleurs d'oranger</i>	

### JUS DE FRUITS BIO 25cl

<i>Pomme, Poire, Abricot, Pomme-Cassis, Pomme-Fraise</i>	3,90 €
--	--------

### SODAS

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

### BIERES ARTISANALES

Blanche, blonde ou ambrée - 33cl	4,90 €
----------------------------------	--------

### APERITIFS

Pastis Ricard - 2cl	3,50 €
Kir Vin blanc -12cl	4,00 €
Cassis, pêche	

### 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 €
<b>BLANC / White</b>	
Petite Cavale (AOP Luberon)	4,00 €
Montine Viognier (AOP Grignan Les Adhémar)	4,50 €
<b>ROSE</b>	
Sainte Roseline (AOP Côtes 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 €
<b>BLANC / White</b>	
Petite Cavale AOP Luberon	25,00 €
Montine Viognier (AOP Grignan Les Adhémar)	26,00 €
<b>ROSE</b>	
Sainte Roseline (AOP Côtes de Provence )	29,00 €
Terre de Mistral (AOP Sainte-Victoire)	26,00 €
<b>SELECTION LOCALE: voir sur l'ardoise</b>	

### CHAMPAGNE

Charles Heidsieck brut, coupe 12 cl	8,50 €
Charles Heidsieck brut, bouteille 75 cl	48,00 €



## LE GOUT DE LA PROVENCE

### APERÔ...à partager (2-3 pers)

LA PLANCHE A PARTAGER 25 €

Rillettes de canard & Confit d'oignons au caramel beurre salé / Saumon mariné & Crème de parmesan citron de Menton / Poichichade au piment bio & ricotta / Pesto de noix & champignons poêlés / Picodon choix & Miel à la truffe noire.

## NOS RAVIOLES... SAUCES aix&terra

### Provençales **V**

POIVRONADE <b>BIO</b>	13 €
ARTICHONADE <b>BIO</b>	13 €
TAPENADE NOIRE <b>BIO</b>	13 €
RISTE D'AUBERGINES <b>BIO</b>	13 €
DELICE DE TOMATES SECHÉES <b>BIO</b>	13 €
PESTO DE NOIX	13 €

### Crémeuses **V**

CRÈME DE BASILIC	14 €
CRÈME 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 €
CRÈME D'AIL DOUX & TRUFFE D'ÊTE	16 €

### En Gratins


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



FAIT MAISON

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

Côtes

 Contient du Gluten


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

**V** Plats végétariens



CARTE DE GLACES ARTISANALES **BIO** ET COUPES GLACÉES SUR DEMANDE. Notre carte change régulièrement au gré des saisons et de nos recettes faites maison à l'atelier. Saclée-sur-Rhône, déjeuner automne-hiver 2020.

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

## ENTRÉES

 OEUF BIO MOLLET, <b>V</b> CRÈME DE CEPES <b>BIO</b> A L'ESTRAGON & FRICASSE DE CHAMPIGNONS	9,50 €
VELOUTE DE LEGUMES RACINES & VIENNOIS, <b>V</b> MOUTARDE <b>BIO</b> A LA TRUFFE D'ÊTE	7,50 €
RILLETES DE CANARD, CONFIT D'OIGNONS CAMEL BEURRE SALE & PAIN TOASTÉ	8,00 €
TEMPURA DE CALAMARS, SAUCE AÏOLI DOUX <b>BIO</b>	8,50 €
TARTINE AIX & TERRA DU MOMENT	8,50 €

## PLATS

 SAUMON AU FOUR, PATATE DOUCE, KETCHUP CAROTTE	16,00 €
 SUPRÊME DE PINTADE, CRÈME DE MORILLES, CÔTES DE PROVENCE, RISOTTO DE PETIT EPEAUTRE	18,00 €
SALADE VÉGÉTARIENNE AUX LENTILLES, <b>V</b> POICHICHADE AU PIMENT <b>BIO</b> AVOCAT & LEGUMES DE SAISON	15,00 €
TARTARE DE BŒUF, PESTO DE NOIX, PATATE DOUCE & SALADE	17,00 €

## FROMAGE

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

## DESSERTS

FINANCIER A LA CRÈME DE CAMEL FLEUR DE SEL DE CAMARGUE & CHANTILLY	5,50 €
CRUMBLE BANANE & POMMES A LA CRÈME DE CHOCOLAT CROUSTILLANT DE SPECULOOS	6,50 €
CHEESECAKE EN VERRINE A LA CRÈME DE CITRON	5,50 €
CAFÉ ou THE GOURMAND 1 EXPRESSO OU 1 THE SERVI AVEC 3 MINI DESSERTS	8,00 €

## FORMULES DEJEUNER DU JOUR

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

PLAT DU JOUR	14,00 €
ENTRÉE + 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	11,50 €