

# aix&terra

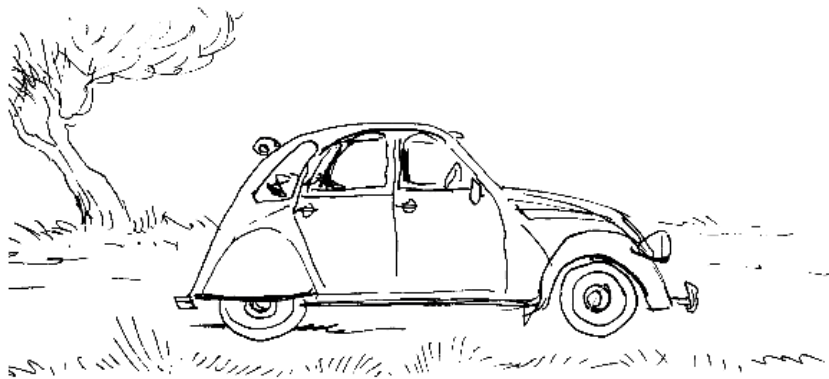
La Table - Épicerie

## Le goût de la Provence



[www.aixetterra.com](http://www.aixetterra.com)





## Notre **histoire...**

“ Depuis 2010, nous créons et fabriquons des recettes provençales d'exception au sein de notre Manufacture. Des ingrédients sans colorants ni conservateurs, souvent bio et principalement issus des circuits courts et régionaux auprès des coopératives et agriculteurs locaux.

Nous vous les proposons à la Table-Epicerie pour une expérience et un partage du goût de notre Provence. ”

Marina & Richard ALIBERT

**Bonne dégustation !**



# LES BOISSONS

## AVEC ALCOOL

### APÉRITIFS

Cocktail du moment - 20cl	8,00 €
Ricard - 2cl	3,50 €
Kir Vin blanc - 12cl	5,50 €
Crème de cassis, pêche, châtaigne, mûre	
Kir Royal - 12cl	8,50 €
Crème de cassis, pêche, châtaigne, mûre	
Digestif - 5cl	5,00 €
Martini Rouge/Blanc - 6cl	5,00 €

### BIÈRES ARTISANALES BIO

Blonde, Blanche ou Ambrée - 33cl	4,90 €
----------------------------------	--------

### VINS

12cl 75cl

#### Rouge

##### IGP de la Drôme

La Côte Chaude, Domaine Besson	6,00 € - 29,00 €
--------------------------------	------------------

##### AOC Grignan les Adhémar

Gourmandise, Domaine de Montine	4,50 € - 24,50 €
---------------------------------	------------------

##### Vin de France

Carignan, Domaine Grange de Bouys	6,00 €
-----------------------------------	--------

#### Blanc

##### AOP Luberon

Petite Cavale	5,50 € - 27,50 €
---------------	------------------

##### AOP Grignan les Adhémar

Viognier, Domaine de Montine	5,50 € - 27,50 €
------------------------------	------------------

#### Rosé

##### IGP Méditerranée

Perle de Roseline	6,00 € - 29,50 €
-------------------	------------------

### Sélection de vins locaux

Voir sur l'ardoise

### CHAMPAGNE

Coupe Collet Brut Art Déco - 12 cl	8,50 €
Bouteille Collet Brut Art Déco - 75 cl	39,50 €

## SANS ALCOOL

### EAUX MINÉRALES

	50cl	1L
Eau plate	3,50 €	5,00 €
	33cl	75cl
Eau gazeuse	3,50 €	5,00 €
Supplément Sirop		+0,50€

### SOFT

Mocktail du moment - 20cl	6,50 €
Jus de fruits <b>Bio</b> - 25 cl	4,50 €
Pomme, poire, abricot, pomme-fraise, pomme-cassis	
Thé glacé Détox en Provence - 25cl	4,50 €
Thé vert, notes citronnées	
Thé glacé des Marseillais - 25cl	4,50 €
Thé vert, notes anis et réglisses	
Sirop - 25cl	2,80 €
Citron, menthe, grenadine, fraise, cassis, pêche, orgeat	
Sodas - 33cl	4,50 €
Limonade <b>Bio</b> Nature ou Cola	
Smoothie - 25cl	6,00 €
Fraise banane ou Ananas papaye mangue	



### APÉRO À PARTAGER 🍷

Une foccacia à partager, accompagnée d'un assortiment de 4 tartinades aix&terra et ses légumes croquants à dipper. À déguster aussi, les **Pickles d'Ail Shoyu**.

15,00 €

### BOISSONS CHAUDES

Nous sélectionnons les meilleurs cafés **bio**.

Espresso ou Décaféiné	2,00 €
Noisette	2,20 €
Café au lait	2,50 €
Cappuccino	3,50 €
Double Espresso	3,50 €
Chocolat chaud	4,50 €

Thé Détox en Provence - 25cl	3,90 €
Thé vert, notes citronnées	
Thé des 13 desserts - 25cl	3,90 €
Thé noir, notes d'amandes	
Thé des Marseillais - 25cl	3,90 €
Thé vert, notes anis et réglisse	
Tisane Chant des cigales - 25cl	3,90 €
Verveine, fleur d'oranger	



# LE DÉJEUNER



## APÉRO À PARTAGER

Une foccacia à partager, accompagnée d'un assortiment de 4 tartinades aix&terra et ses légumes croquants à dipper. À déguster aussi, les **Pickles d'Ail Shoyu**.

15,00 €

## ENTRÉES

**Tartine du moment** 9,00 €  
Salade & vinaigrette aix&terra

 **Salade d'endives** 10,50 €  
Cromesquis de Morbier  
Pesto de noix

 **Velouté de patate douce** 10,50 €  
 Crème de cèpe à l'estragon **bio**

**Brioche perdue salée** 11,50 €  
Copeaux de jambon cru  
Crème d'artichauts à la truffe

## RAVIOLES

Sauces aix&terra

**Ravioles provençales**   
Artichonade **bio** 16,00 €  
Délice de tomates séchées **bio** 16,00 €  
Tapenade verte **bio** 16,00 €  
Riste d'aubergines grillées **bio** 16,00 €

**Ravioles crémeuses**   
Crème de parmesan citron de Menton 17,50 €  
Crème de cèpe à l'estragon **bio** 17,50 €  
Crème de morilles Côtes de Provence 17,50 €

**Ravioles truffées**   
Huile d'olive à la truffe noire 19,00 €  
Crème d'ail doux à la truffe d'été 19,00 €  
Crème de parmesan à la truffe d'été 19,00 €

**Gratin de ravioles du Chef** 19,00 €  
Saumon frais & épinards  
Crème de parmesan citron de Menton




RAVIOLES LABEL ROUGE DU PASTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN

## PLATS

**Plat du jour** 15,50 €  
Voir ardoise

 **Vol au vent végétarien** 19,50 €  
Crème d'ail doux à la truffe d'été

 **Chou farci** 21,00 €  
 Écrasé de pommes de terre  
Crème de morilles Côtes de Provence

 **Blanquette de veau** 22,00 €  
Petits légumes d'hiver  
Tapenade verte **bio**

**Cabillaud et gambas gratinée** 24,00 €  
Aïoli doux **bio**  
Crozets à la Crème de basilic

## FROMAGE & DESSERTS

 **Faisselle** 6,50 €  
Miel à la truffe noire

**Chou gourmand** 7,50 €  
Crème de citron  
Fève de Tonka

**Poire pochée au vin** 8,00 €  
Crème de chocolat croustillant de spéculoos

 **Le givré parfait glacé** 8,00 €  
Marmelade d'orange **bio**

**Café ou Thé gourmand** 9,90 €  
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs

## FORMULES DÉJEUNER


Du Lundi au Vendredi, hors jours fériés

Voir Ardoise du Jour

Entrée du jour + Plat du jour 21,00 €  
Plat du jour + Dessert du jour 21,00 €  
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour 25,50 €  
*+1,50 € café gourmand*


**La Mistral** 21,00 €  
Ravioles provençales + Dessert du jour

**Les Pitchounets - Menu enfants -10ans** 12,50 €  
Ravioles délice de tomates séchées **bio**  
+ 1 boule de glace vanille ou fraise + 1 sirop

 Sans gluten




 Plats végétariens

 Plats du Chef étoilé Julien Allano pour aix&terra

 Retrouvez-moi en boutique ! Origines de nos viandes : France & pays UE. Tous les produits avec la mention **bio** sont certifiés issus de l'Agriculture Biologique. Liste des allergènes en salle, consultez notre équipe. Sauce, automne-hiver 2023.

# LE DÉJEUNER À EMPORTER

## ENTRÉES

<b>Tartine du moment</b> Salade & vinaigrette aix&terra	8,00 €
 <b>Salade d'endives</b> Cromesquis de Morbier Pesto de noix	9,50 €
 <b>Velouté de patate douce</b>  Crème de cèpe à l'estragon <b>bio</b>	9,50 €
<b>Brioche perdue salée</b> Copeaux de jambon cru Crème d'artichauts à la truffe	10,50 €

## PLATS

<b>Plat du jour</b> Voir ardoise	14,50 €
 <b>Vol au vent végétarien</b> Crème d'ail doux à la truffe d'été	18,50 €
 <b>Chou farci</b>  Écrasé de pommes de terre Crème de morilles Côtes de Provence	20,00 €
 <b>Blanquette de veau</b> Petits légumes d'hiver Tapenade verte <b>bio</b>	21,00 €
<b>Cabillaud et gambas gratinée</b> Aioli doux <b>bio</b> Croquets à la Crème de basilic	23,00 €

## RAVIOLES

Sauces aix&terra

### Ravioles provençales

Artichonade <b>bio</b>	14,00 €
Délice de tomates séchées <b>bio</b>	14,00 €
Tapenade verte <b>bio</b>	14,00 €
Riste d'aubergines grillées <b>bio</b>	14,00 €

### Ravioles crémeuses

Crème de parmesan citron de Menton	15,50 €
Crème de cèpe à l'estragon <b>bio</b>	15,50 €
Crème de morilles Côtes de Provence	15,50 €

### Ravioles truffées

Huile d'olive à la truffe noire	17,00 €
Crème d'ail doux à la truffe d'été	17,00 €
Crème de parmesan à la truffe d'été	17,00 €



RAVIOLES LABEL ROUGE DU PÂTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN

## FROMAGE & DESSERTS

 <b>Faisselle</b> Miel à la truffe noire	5,50 €
<b>Chou gourmand</b> Crème de citron Fève de Tonka	6,50 €
<b>Poire pochée au vin</b> Crème de chocolat croustillant de spéculoos	7,00 €

## BOISSONS

Eau plate - 50cl	2,00 €
Limonade bio nature ou Cola - 33cl	3,00 €

### Cafés

Expresso ou Déca	1,50 €
Noisette	1,70 €
Café au lait ou Cappuccino	2,00 €
Chocolat chaud	3,00 €

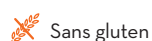
### Bières artisanales Bio

Blonde, Blanche ou Ambrée - 33cl	3,50 €
----------------------------------	--------

## FORMULES DÉJEUNER

Voir Ardoise du Jour

Plat du jour + Dessert	16,50 €
Entrée + Plat du jour + Dessert	22,00 €



Sans gluten



Plats végétariens



Plats du Chef étoilé Julien Allano pour aix&terra



Retrouvez-moi en boutique ! Origines de nos viandes : France & pays UE. Tous les produits avec la mention **bio** sont certifiés issus de l'Agriculture Biologique. Liste des allergènes en salle, consultez notre équipe. Saison, automne-hiver 2023.

# LES GOURMANDISES

## FORMULE PETIT-DÉJEUNER

1 boisson chaude + pain toasté + beurre  
+ crème gourmande ou confiture bio  
+ 1 jus de fruit du jour.

9,90 €

## APÉRO À PARTAGER 🍷

Une foccacia à partager, accompagnée d'un assortiment de 4 tartinades aix&terra et ses légumes croquants à dipper. À déguster aussi, les **Pickles d'Ail Shoyu**.

15,00 €

## FORMULE GOÛTER

1 boisson chaude (chocolat chaud ou cappuccino ou thé/tisane aix&terra) + 1 dessert au choix (hors café ou thé gourmand).

10,50 €

## DESSERTS & PÂTISSERIES 🍰

**Faisselle** 🍷 6,50 €  
Miel à la truffe noire

**Chou gourmand** 7,50 €  
Crème de citron  
Fève de Tonka

**Poire pochée au vin** 8,00 €  
Crème de chocolat croustillant de spéculoos

**Le givré parfait glacé** 🍷 8,00 €  
Marmelade d'orange **bio**

**Café ou Thé gourmand** 9,90 €  
1 espresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs

## RAVIOLES

Sauces aix&terra

### Ravioles provençales 🍷

Artichonade **bio** 16,00 €  
Délice de tomates séchées **bio** 16,00 €  
Tapenade verte **bio** 16,00 €  
Riste d'aubergines grillées **bio** 16,00 €

### Ravioles crémeuses 🍷

Crème de parmesan citron de Menton 17,50 €  
Crème de cèpe à l'estragon **bio** 17,50 €  
Crème de morilles Côtes de Provence 17,50 €

### Ravioles truffées 🍷

Huile d'olive à la truffe noire 19,00 €  
Crème d'ail doux à la truffe d'été 19,00 €  
Crème de parmesan à la truffe d'été 19,00 €

### Gratin de ravioles du Chef

Saumon frais & épinards 19,00 €  
Crème de parmesan citron de Menton



RAVIOLES LABEL ROUGE DU PÂTISSIER FRANÇAIS SAINT-JEAN



Retrouvez-moi en boutique ! Tous les produits avec la mention **bio** sont certifiés issus de l'Agriculture Biologique.

Liste des allergènes en salle, consultez notre équipe. Saucée, automne-hiver 2023.