



# MENU

# FÊTE DES MÈRES

## ENTRÉE

Foie gras poêlé, Crème d'artichaut à la truffe et Pastilla Miel à la truffe noire aix&terra.

## PLAT

Filet de bar rôti à l'unilatéral, légumes de printemps en cappuccino de Pesto de noix aix&terra.



## DESSERT

Gourmand croquant de framboises fraîches, Confiture de framboise citron de Menton BIO aix&terra.

*Sur place. 38,00 € par personne.*

**Pensez à réserver au 04 58 17 67 21.**

Menu disponible au déjeuner du 29 mai.  
Aix&terra, 70 chemin du Mouillon, 26270 Saulce-sur-Rhône.



# aix&terra

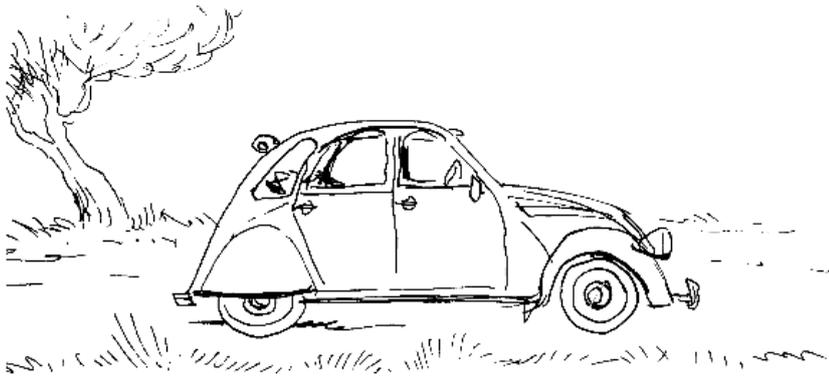
La Table - Épicerie

## Le goût de la Provence



[www.aixeterra.com](http://www.aixeterra.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 !**



## Boissons fraîches

### AVEC ALCOOL

#### Apéritif

Cocktail	8,00€
Ricard - 2cl	3,50€
Kir Vin blanc - 12cl (cassis, pêche, châtaigne)	5,50€
Kir Royal (Champagne) - 12cl (crème de châtaigne, pêche, cassis)	8,00€

#### Bières artisanales Bio

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

#### Vins

	En bouteille 75cl	Au verre 12cl
<b>ROUGE</b>		
• Petite cavale AOP Luberon	26,00€	4,50€
• Domaine de Montine Gourmandise	21,00€	4,50€
<b>BLANC</b>		
• Petite cavale AOP Luberon	26,00€	4,50€
• Domaine de Montine AOP Grignan Les Adhémar, viognier	27,00€	5,00€
<b>ROSÉ</b>		
• Perle de roseline IGP Méditerranée	29,00€	5,50€
• Les vigneron de Tavel Les Acanthes	21,00€	4,00€

### Sélection de vins locaux

Voir sur l'ardoise

<b>Champagne</b> - Collet Brut Art Déco	
Coupe - 12cl	8,50€
Bouteille - 75cl	48,00€

### SANS ALCOOL

#### Eaux minérales

Eau plate - 50l	3,50€
Eau plate - 100cl	4,50€
Eau gazeuse - 33l	3,00€
Eau gazeuse - 75l	4,50€
Mocktail	6,00€
Supplément Sirop	+0,50€

<b>Thés glacés aix&amp;terra</b> - 25cl	4,50€
---	-------

Détox en Provence - Thé vert, notes citronnées  
Thé des Marseillais - Thé vert, notes anis et réglisse  
Le chant des cigales - Tisane Verveine, fleurs d'orange

<b>Jus de fruits Bio</b> - 25cl	3,90€
---------------------------------	-------

Pomme, Poire, Abricot, Pomme-Cassis, Pomme-Fraise

<b>Sirops</b> - 25cl	2,50€
----------------------	-------

Citron, Menthe, Grenadine, Fraise, Cassis, Pêche

<b>Sodas</b> - 33cl	3,90€
---------------------	-------

Limonade **bio** nature ou Cola

## Apéro à partager

<b>La planche</b> 2 à 4 personnes	25,00€
-----------------------------------	--------

- Tartine Crème de parmesan à la truffe d'été et poireaux
- Blinis à la Poichichade au piment **bio**
- Tartine Crème d'artichaut à la truffe et fond d'artichaut
- Tartine Tapenade noire **bio** et tataki de thon
- Tartine Olives-Pommes et Saint-Marcellin IGP

## Boissons chaudes

#### Café

Nous sélectionnons les meilleurs cafés **bio**.

Expresso	2,00€
Déca	2,00€
Noisette	2,10€
Café au lait	2,20€
Double Espresso	3,00€
Capuccino	3,00€

<b>Chocolat chaud Valrhona</b>	4,00€
--------------------------------	-------

<b>Thés</b>	3,50€
-------------	-------

Thé aix&terra 13 desserts - Thé noir, notes d'amandes  
Détox en Provence - Thé vert, notes citronnées  
Thé des marseillais - Thé vert, notes anis et réglisse  
Le chant des cigales - Tisane Verveine, fleurs d'orange

Supplément Chantilly	+0,50€
----------------------	--------

## Menu du soir

35,00€

### Velouté d'asperges

Délice d'anchoïade, Samoussa à la Sardinade

ou

### Tataki de thon

Tapenade noire **bio**, Légumes croquants



### Magret de canard

Caramel aux épices & Artichonade **bio**

Écrasé de pommes de terre, haricots verts

ou

### Filet de truite d'Ardèche

Crème de basilic, Petit épeautre du Ventoux, épinards

### Millefeuille

Marmelade d'oranges **bio** - Fruits de saison

ou

### Tiramisu

Crème de chocolat croustillant de spéculoos

### Les Pitchounets - Menu enfants -10ans 12,00€

Ravioles délice de tomates séchées Bio + 1 boule de glace au choix + 1 sirop

## SUGGESTION RAVIOLE

Sauce aix&terra

Voir l'ardoise / 16,00€



RAVIOLES LABEL ROUGE DU PÂTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN



Nous travaillons nos recettes avec le **chef étoilé Julien Allano**, parrain et conseil de notre Table-Epicerie. Nous élaborons nos crèmes gourmandes et desserts de la carte avec le **chocolat Valrhona**.

## Entrées



### Velouté d'asperges

Délice d'anchoïade

Samoussa à la Sardinade

12,00€



### Poireaux printaniers

Crème de parmesan à la truffe d'été

Copeaux de parmesan, croûtons

9,50€

### Tataki de thon

Tapenade noire **bio**

Légumes croquants

12,00€

## Plats



### Bœuf en maki

Mayonnaise **bio** à la truffe d'été,

Huile d'olive truffe noire

Pommes de terre grenaille

19,50€



### Magret de canard

Caramel aux épices & Artichonade **bio**

Écrasé de pommes de terre, haricots verts

20,00€

### Filet de truite d'Ardèche

Crème de basilic

Petit épeautre du Ventoux, épinards

18,00€

## Fromage

### Saint-Marcellin IGP

Confit d'olives et pommes

7,50€

## Desserts

### Millefeuille

Marmelade d'oranges **bio** - Fruits de saison

7,00€

### Tiramisu

Crème de chocolat croustillant de spéculoos

7,00€

### Tarte chocolat Valrhona

Crème de caramel fleur de sel de Camargue

Cacahuètes

7,50€

### Café ou Thé gourmand

1 expresso ou 1 thé servi avec 3 mini desserts

8,50€

Carte des glaces artisanales et coupes glacées sur demande.



Plats "Signature" du chef étoilé Julien Allano pour aix&terra



Sans gluten



Plats végétariens



Fait maison

Nos produits de la Carte  
sont **disponibles à l'Épicerie**  
et sur notre e-shop [www.aixetterra.com](http://www.aixetterra.com)

**aix&terra**  
La Table - Épicerie

## Épicerie

### Recettes apéritives

	Prix TTC
Artichonade <b>bio</b> 100g	5,95€
Délice de tomates séchées <b>bio</b> 100g	5,95€
Poivronade <b>bio</b> 100g	5,95€
Riste d'aubergines grillées <b>bio</b> 100g	5,95€
Poichichade au piment <b>bio</b> 100g	5,95€
Tapenade noire <b>bio</b> 100g	5,95€
Sardinade 100g	6,80€
Délice d'anchoïade 100g	6,80€

### Huiles macérées & vinaigres

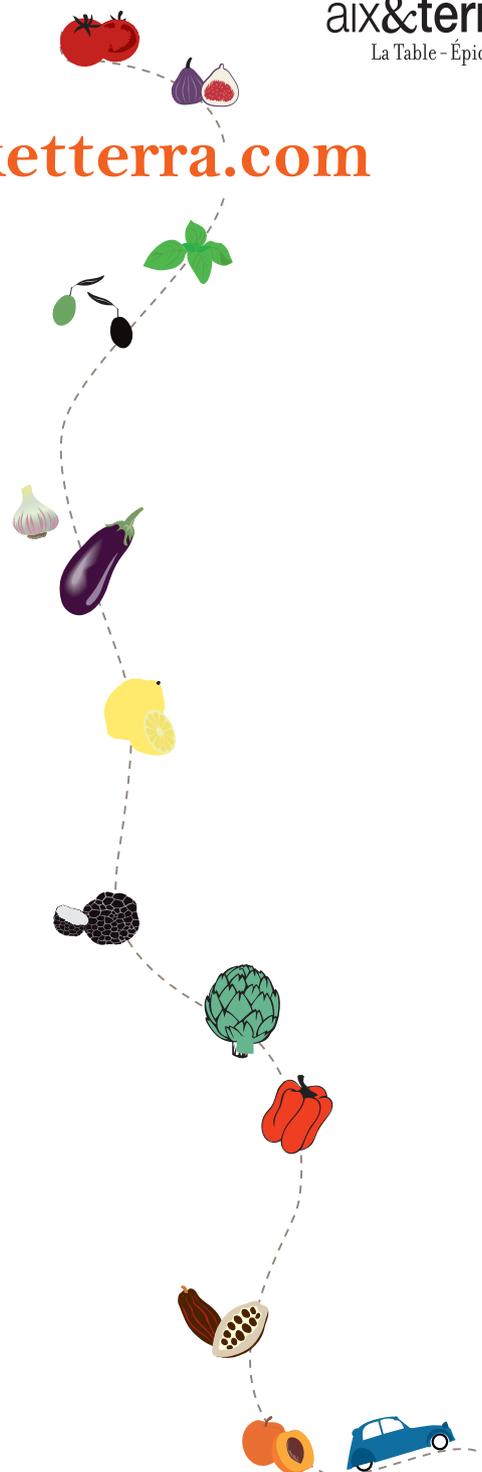
Huile d'olive et citron <b>bio</b> 200 ml	9,95€
Huile d'olive et piment <b>bio</b> 200 ml	9,95€
Huile d'olive et ail IGP <b>bio</b> de la Drôme 200 ml	9,95€
Huile d'olive et truffe noire 100 ml	18,90€
Vinaigre tomate basilic 200 ml	9,80€

### Sauces & condiments

Confit d'olives et pommes 130g	5,80€
Crème de parmesan au citron de Menton 200 g	8,95€
Crème de basilic 195g	8,95€
Crème de parmesan à la truffe d'été 100g	9,50€
Crème d'artichaut à la truffe 100g	11,50€
Mayonnaise <b>bio</b> à la truffe d'été 100g	8,90€
Caramel aux épices 125 g	6,50€

### Délices sucrés

Marmelade d'orange <b>bio</b> 240g	8,50€
Crème de chocolat croustillant de spéculoos 120g	6,80€
Crème de caramel & fleur de sel de Camargue 130g	6,80€



**Découvrez**  
**notre Manufacture** et nos **Tables-Épiceries**  
en **Provence**, de la Drôme à la Côte d'Azur !



### TABLES & ÉPICERIES

**Cannes Mandelieu**  
Hôtel Mercure  
6 Allé des Cormorans  
04 93 90 43 00

**Marseille**  
Centre Prado  
41, Boulevard Michelet  
04 91 85 69 24

**Mornas**  
Aire de Mornas Village  
Sens Lyon / Marseille  
04 90 37 03 09

**Romans-sur-Isère**  
Marques Avenue  
60, avenue Gambetta  
04 75 71 34 70

**Valence**  
355, avenue de Provence  
04 75 44 01 80



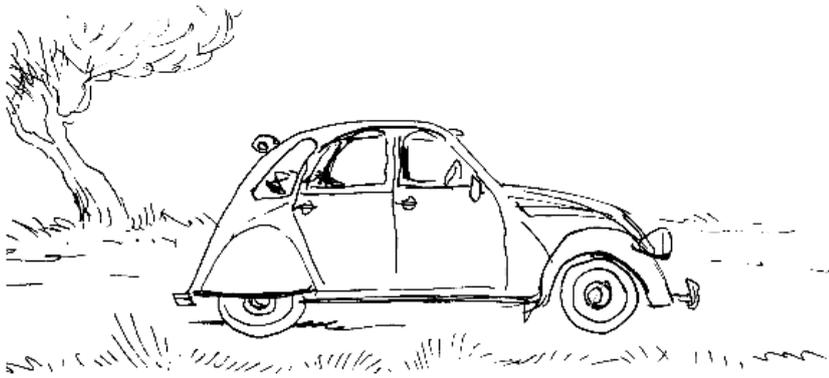
### ÉPICERIE

**Aix-en-Provence**  
32, rue Vauvenargues  
04 42 09 43 81



### MANUFACTURE, TABLE & ÉPICERIE

**Saulce-sur-Rhône**  
N7 / 70, chemin du Mouillon  
04 58 17 67 21



## 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 !**



## Entrées

**Tartine aix&terra du moment** 7,50€  
*Salade verte et vinaigrette aix&terra*

**Tataki de thon** 11,00€  
Tapenade noire **bio**  
*Légumes croquants*

## Plats

**Plat du jour** 12,50€  
*Voir ardoise du jour*

 **Salade de légumineuses** 13,50€  
Blinis de Poichichade au piment **bio**  
*Légumes de printemps et œuf **bio** mollet*

## NOTRE FORMULE À EMPORTER

Voir Ardoise du Jour

Plat du jour + Dessert  
15,90€

## Desserts

**Tiramisu** 6,00€  
Crème de chocolat croustillant de spéculoos

**Tarte chocolat Valrhona** 6,00€  
Crème de caramel fleur de sel de Camargue  
*Cacahuètes*

## RAVIOLES À EMPORTER

Sauces aix&terra

 **Provençales**  
Riste d'aubergines grillées **bio** 12,50€

Artichonade **bio** 12,50€

Tapenade noire **bio** 12,50€

Délice de tomates séchées **bio** 12,50€

Poivronade **bio** 12,50€

 **Crémeuses**  
Crème de basilic 13,50€

Crème de parmesan citron de Menton 13,50€



RAVIOLES LABEL ROUGE DU PÂTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN

 Nous travaillons nos recettes avec le **chef étoilé Julien Allano**, parrain et conseil de notre Table-Epicerie. Nous élaborons nos crèmes gourmandes et desserts de la carte avec le **chocolat Valrhona**.

## Boissons

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

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

**Thés glacés** 3,00€  
Thé aix&terra 13 desserts - *Thé noir, notes d'amandes*  
Détox en Provence - *Thé vert, notes citronnées*  
Thé des marseillais - *Thé vert, notes anis et réglisse*  
Le chant des cigales - *Tisane Verveine, fleurs d'oranger*

**Bières artisanales Bio**  
Blonde, Blanche ou Ambrée - 33cl 3,50€

**Jus de fruits Bio** - 25cl 3,00€

## Boissons fraîches

### AVEC ALCOOL

#### Apéritif

Cocktail	8,00€
Ricard - 2cl	3,50€
Kir Vin blanc - 12cl (cassis, pêche, châtaigne)	5,50€
Kir Royal (Champagne) - 12cl (crème de châtaigne, pêche, cassis)	8,00€

#### Bières artisanales Bio

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

#### Vins

	En bouteille 75cl	Au verre 12cl
<b>ROUGE</b>		
• Petite cavale AOP Luberon	26,00€	4,50€
• Domaine de Montine Gourmandise	21,00€	4,50€
<b>BLANC</b>		
• Petite cavale AOP Luberon	26,00€	4,50€
• Domaine de Montine AOP Grignan Les Adhémar, viognier	27,00€	5,00€
<b>ROSÉ</b>		
• Perle de roseline IGP Méditerranée	29,00€	5,50€
• Les vigneron de Tavel Les Acanthes	21,00€	4,00€

### Sélection de vins locaux

Voir sur l'ardoise

<b>Champagne</b> - Collet Brut Art Déco	
Coupe - 12cl	8,50€
Bouteille - 75cl	48,00€

### SANS ALCOOL

#### Eaux minérales

Eau plate - 50l	3,50€
Eau plate - 100cl	4,50€
Eau gazeuse - 33l	3,00€
Eau gazeuse - 75l	4,50€
Mocktail	6,00€
Supplément Sirop	+0,50€

<b>Thés glacés aix&amp;terra</b> - 25cl	4,50€
---	-------

Détox en Provence - Thé vert, notes citronnées  
Thé des Marseillais - Thé vert, notes anis et réglisse  
Le chant des cigales - Tisane Verveine, fleurs d'oranger

<b>Jus de fruits Bio</b> - 25cl	3,90€
---------------------------------	-------

Pomme, Poire, Abricot, Pomme-Cassis, Pomme-Fraise

<b>Sirops</b> - 25cl	2,50€
----------------------	-------

Citron, Menthe, Grenadine, Fraise, Cassis, Pêche

<b>Sodas</b> - 33cl	3,90€
---------------------	-------

Limonade **bio** nature ou Cola

## Apéro à partager

<b>La planche</b> 2 à 4 personnes	25,00€
-----------------------------------	--------

- Tartine Crème de parmesan à la truffe d'été et poireaux
- Blinis à la Poichichade au piment **bio**
- Tartine Crème d'artichaut à la truffe et fond d'artichaut
- Tartine Tapenade noire **bio** et tataki de thon
- Tartine Olives-Pommes et Saint-Marcellin IGP

## Boissons chaudes

#### Café

Nous sélectionnons les meilleurs cafés **bio**.

Expresso	2,00€
Déca	2,00€
Noisette	2,10€
Café au lait	2,20€
Double Espresso	3,00€
Capuccino	3,00€

<b>Chocolat chaud Valrhona</b>	4,00€
--------------------------------	-------

<b>Thés</b>	3,50€
-------------	-------

Thé aix&terra 13 desserts - Thé noir, notes d'amandes  
Détox en Provence - Thé vert, notes citronnées  
Thé des marseillais - Thé vert, notes anis et réglisse  
Le chant des cigales - Tisane Verveine, fleurs d'oranger

Supplément Chantilly	+0,50€
----------------------	--------

## FORMULE PETIT DEJEUNER

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

8,90€

## Créations glacées a&t

<b>L'acidulée</b>	6,50€
Marmelade d'oranges <b>bio</b> <i>Boules citron bio et mandarine bio, fruits de saison</i>	
<b>La gourmande</b>	6,50€
Crème de caramel & fleur de sel de Camargue <i>Boules chocolat et vanille, brissures de spéculoos</i>	
<b>La Provençale</b>	6,50€
Confiture de framboise et citron de Menton <b>bio</b> <i>Boules fraise bio et abricot bio, amandes effilées</i>	

## Desserts & Pâtisseries

<b>Millefeuille</b>	7,00€
Marmelade d'oranges <b>bio</b> - Fruits de saison	
<b>Tiramisu</b>	7,00€
Crème de chocolat croustillant de spéculoos	
<b>Tarte chocolat Valrhona</b>	7,50€
Crème de caramel fleur de sel de Camargue <i>Cacahuètes</i>	
<b>Café ou Thé gourmand</b>	8,50€
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 mini desserts	

## Glaces artisanales BIO

<b>1 boule</b>	2,50€
<b>2 boules</b>	4,00€
<b>3 boules</b>	5,50€
Parfums <b>BIO</b> : citron, mandarine, fraise, abricot, vanille. Autres : chocolat et calissons.	

 Nous travaillons nos recettes avec le **chef étoilé Julien Allano**, parrain et conseil de notre Table-Epicerie. Nous élaborons nos crèmes gourmandes et desserts de la carte avec le **chocolat Valrhona**.

## FORMULE GOÛTER

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

9,50€



Plats "Signature" du chef étoilé  
Julien Allano pour aix&terra



Sans gluten



Plats végétariens



Fait maison

# aix&terra

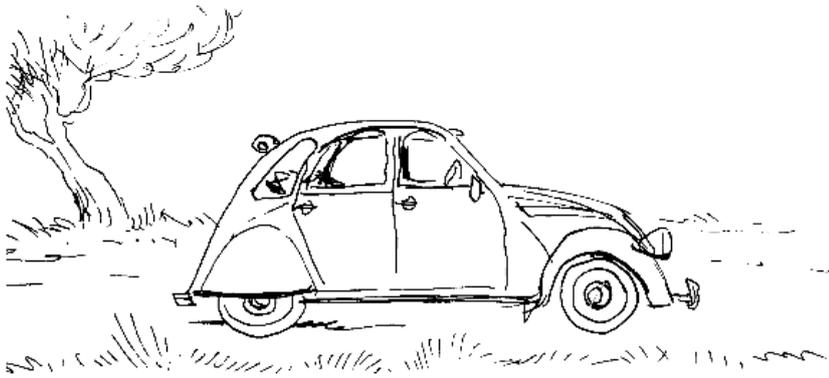
La Table - Épicerie

## Le goût de la Provence



[www.aixeterra.com](http://www.aixeterra.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 !**



## Boissons fraîches

### AVEC ALCOOL

#### Apéritif

Cocktail	8,00€
Ricard - 2cl	3,50€
Kir Vin blanc - 12cl (cassis, pêche, châtaigne)	5,50€
Kir Royal (Champagne) - 12cl (crème de châtaigne, pêche, cassis)	8,00€

#### Bières artisanales Bio

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

#### Vins

	En bouteille 75cl	Au verre 12cl
<b>ROUGE</b>		
• Petite cavale AOP Luberon	26,00€	4,50€
• Domaine de Montine Gourmandise	21,00€	4,50€
<b>BLANC</b>		
• Petite cavale AOP Luberon	26,00€	4,50€
• Domaine de Montine AOP Grignan Les Adhémar, viognier	27,00€	5,00€
<b>ROSÉ</b>		
• Perle de roseline IGP Méditerranée	29,00€	5,50€
• Les vigneron de Tavel Les Acanthes	21,00€	4,00€

### Sélection de vins locaux Voir sur l'ardoise

<b>Champagne</b> - Collet Brut Art Déco	
Coupe - 12cl	8,50€
Bouteille - 75cl	48,00€

### SANS ALCOOL

#### Eaux minérales

Eau plate - 50l	3,50€
Eau plate - 100cl	4,50€
Eau gazeuse - 33l	3,00€
Eau gazeuse - 75l	4,50€
Mocktail	6,00€
Supplément Sirop	+0,50€

<b>Thés glacés aix&amp;terra</b> - 25cl	4,50€
---	-------

Détox en Provence - Thé vert, notes citronnées  
Thé des Marseillais - Thé vert, notes anis et réglisse  
Le chant des cigales - Tisane Verveine, fleurs d'orange

<b>Jus de fruits Bio</b> - 25cl	3,90€
---------------------------------	-------

Pomme, Poire, Abricot, Pomme-Cassis, Pomme-Fraise

<b>Sirops</b> - 25cl	2,50€
----------------------	-------

Citron, Menthe, Grenadine, Fraise, Cassis, Pêche

<b>Sodas</b> - 33cl	3,90€
---------------------	-------

Limonade **bio** nature ou Cola

## Apéro à partager

<b>La planche</b> 2 à 4 personnes	25,00€
-----------------------------------	--------

- Tartine Crème de parmesan à la truffe d'été et poireaux
- Blinis à la Poichichade au piment **bio**
- Tartine Crème d'artichaut à la truffe et fond d'artichaut
- Tartine Tapenade noire **bio** et tataki de thon
- Tartine Olives-Pommes et Saint-Marcellin IGP

## Boissons chaudes

#### Café

Nous sélectionnons les meilleurs cafés **bio**.

Expresso	2,00€
Déca	2,00€
Noisette	2,10€
Café au lait	2,20€
Double Espresso	3,00€
Capuccino	3,00€

<b>Chocolat chaud Valrhona</b>	4,00€
--------------------------------	-------

<b>Thés</b>	3,50€
-------------	-------

Thé aix&terra 13 desserts - Thé noir, notes d'amandes  
Détox en Provence - Thé vert, notes citronnées  
Thé des marseillais - Thé vert, notes anis et réglisse  
Le chant des cigales - Tisane Verveine, fleurs d'orange

Supplément Chantilly	+0,50€
----------------------	--------

## Entrées

-  **Œufs Bio mollet** 12,00€  
Crème d'artichaut à la truffe  
*Fond d'artichaut et croûtons*
-  **Velouté d'asperges** 12,00€  
Délice d'anchoïade  
*Samoussa à la Sardinade*
-  **Poireaux printaniers** 9,50€  
Crème de parmesan à la truffe d'été  
*Copeaux de parmesan, croûtons*
- Tataki de thon** 12,00€  
Tapenade noire **bio**  
*Légumes croquants*
- Tartine aix&terra du moment** 8,50€  
*Salade verte et vinaigrette aix&terra*

## Plats

-  **Bœuf en maki** 19,50€  
Mayonnaise **bio** à la truffe d'été,  
Huile d'olive truffe noire  
*Pommes de terre grenaille*
-  **Salade de légumineuses** 16,00€  
Blinis de Poichichade au piment **bio**  
*Légumes de printemps et œuf bio mollet*
-  **Magret de canard** 20,00€  
 Caramel aux épices & Artichonade **bio**  
*Écrasé de pommes de terre, haricots verts*
- Filet de truite d'Ardèche** 18,00€  
Crème de basilic  
*Petit épeautre du Ventoux, épinards*

### FORMULES DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi, hors jours fériés

Voir Ardoise du Jour

- Plat du Jour 14,00€
- Entrée + Plat 19,50€
- Plat + Dessert 18,50€
- Entrée + Plat + Dessert 22,90€
- La Mistral** (disponible le samedi) 18,50€  
Ravioles provençales + Dessert
- Les Pitchounets - Menu enfants -10ans** 12,00€  
*Ravioles délice de tomates séchées Bio + 1 boule de glace au choix + 1 sirop*
- Supplément Café / Thé gourmand +1,50€

## RAVIOLES

Sauces aix&terra

-  **Provençales**
  - Riste d'aubergines grillées **bio** 14,00€
  - Artichonade **bio** 14,00€
  - Tapenade noire **bio** 14,00€
  - Délice de tomates séchées **bio** 14,00€
  - Poivronade **bio** 14,00€
- Crémeuses**
  - Crème de basilic 15,00€
  - Crème de parmesan citron de Menton 15,00€
- Truffées**
  - Crème d'artichaut à la truffe d'été 16,00€
  - Huile d'olive à la truffe noire 16,00€
  - Crème de parmesan à la truffe d'été 16,00€



RAVIOLES LABEL ROUGE DU PÂTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN

 Nous travaillons nos recettes avec le **chef étoilé Julien Allano**, parrain et conseil de notre Table-Epicerie. Nous élaborons nos crèmes gourmandes et desserts de la carte avec le **chocolat Valrhona**.

## Fromage

- Saint-Marcellin IGP** 7,50€  
*Confit d'olives et pommes*

## Desserts

- Millefeuille** 7,00€  
Marmelade d'oranges **bio** - Fruits de saison
- Tiramisu** 7,00€  
Crème de chocolat croustillant de spéculoos
- Tarte chocolat Valrhona** 7,50€  
Crème de caramel fleur de sel de Camargue  
Cacahuètes
- Café ou Thé gourmand** 8,50€  
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 mini desserts  
Carte des glaces artisanales et coupes glacées sur demande.



Plats "Signature" du chef étoilé  
Julien Allano pour aix&terra



Sans gluten



Plats végétariens



Fait maison

Origines de nos viandes : France & UE. Tous les produits avec la mention **bio** sont certifiés issus de l'Agriculture Biologique.  
Liste des allergènes consultable auprès de l'équipe en salle. Saucel, printemps 2022.

Nos produits de la Carte  
sont **disponibles à l'Épicerie**  
et sur notre e-shop [www.aixetterra.com](http://www.aixetterra.com)

**aix&terra**  
La Table - Épicerie

## Épicerie

### Recettes apéritives

	Prix TTC
Artichonade <b>bio</b> 100g	5,95€
Délice de tomates séchées <b>bio</b> 100g	5,95€
Poivronade <b>bio</b> 100g	5,95€
Riste d'aubergines grillées <b>bio</b> 100g	5,95€
Poichichade au piment <b>bio</b> 100g	5,95€
Tapenade noire <b>bio</b> 100g	5,95€
Sardinade 100g	6,80€
Délice d'anchoïade 100g	6,80€

### Huiles macérées & vinaigres

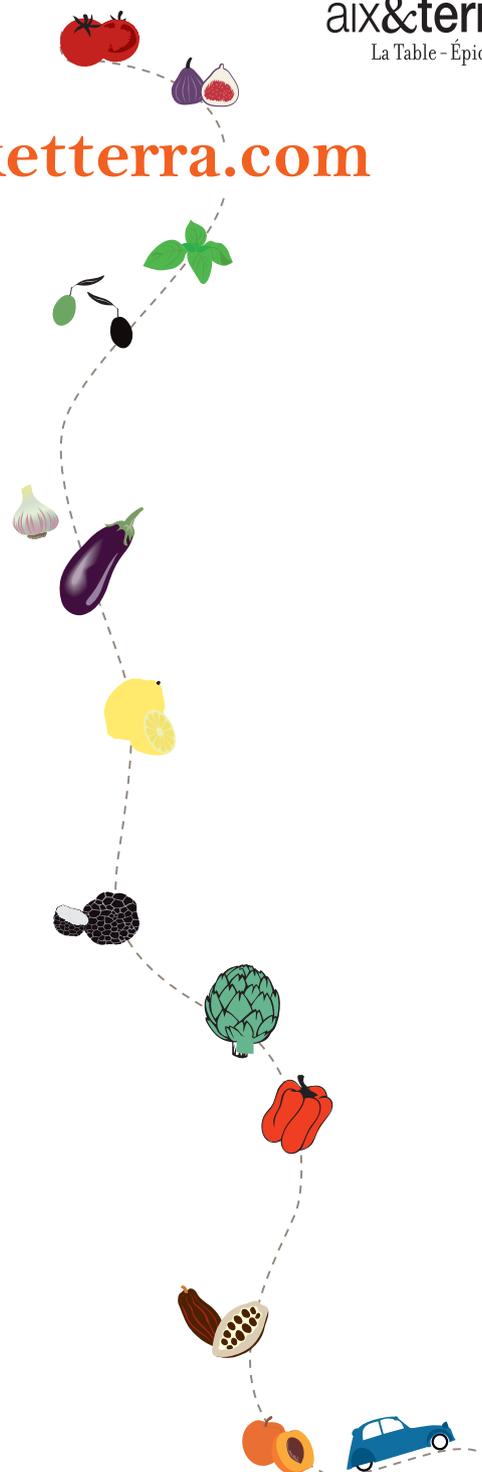
Huile d'olive et citron <b>bio</b> 200 ml	9,95€
Huile d'olive et piment <b>bio</b> 200 ml	9,95€
Huile d'olive et ail IGP <b>bio</b> de la Drôme 200 ml	9,95€
Huile d'olive et truffe noire 100 ml	18,90€
Vinaigre tomate basilic 200 ml	9,80€

### Sauces & condiments

Confit d'olives et pommes 130g	5,80€
Crème de parmesan au citron de Menton 200 g	8,95€
Crème de basilic 195g	8,95€
Crème de parmesan à la truffe d'été 100g	9,50€
Crème d'artichaut à la truffe 100g	11,50€
Mayonnaise <b>bio</b> à la truffe d'été 100g	8,90€
Caramel aux épices 125 g	6,50€

### Délices sucrés

Marmelade d'orange <b>bio</b> 240g	8,50€
Crème de chocolat croustillant de spéculoos 120g	6,80€
Crème de caramel & fleur de sel de Camargue 130g	6,80€



**Découvrez**  
**notre Manufacture** et nos **Tables-Épiceries**  
en **Provence**, de la Drôme à la Côte d'Azur !



### TABLES & ÉPICERIES

**Cannes Mandelieu**  
Hôtel Mercure  
6 Allé des Cormorans  
04 93 90 43 00

**Marseille**  
Centre Prado  
41, Boulevard Michelet  
04 91 85 69 24

**Mornas**  
Aire de Mornas Village  
Sens Lyon / Marseille  
04 90 37 03 09

**Romans-sur-Isère**  
Marques Avenue  
60, avenue Gambetta  
04 75 71 34 70

**Valence**  
355, avenue de Provence  
04 75 44 01 80



### ÉPICERIE

**Aix-en-Provence**  
32, rue Vauvenargues  
04 42 09 43 81



### MANUFACTURE, TABLE & ÉPICERIE

**Saulce-sur-Rhône**  
N7 / 70, chemin du Mouillon  
04 58 17 67 21