

## BOISSONS CHAUDES

Hot beverages

### CAFE / Coffee

Nous sélectionnons les meilleurs cafés bio à notre table épicerie. / We serve the best organic coffees.

Espresso	1,80 €
Déca	2,00 €
Noisette	2,10 €
Café au Lait	2,50 €
Double espresso	3,50 €
Cappuccino	3,50 €

### THE / Tea

Thés aix&terra 4,00 €

### 3 DESSERTS

thé noir notes d'amandes / Black tea, almonds notes

### DETOX EN PROVENCE

thé vert notes citronnées / green tea, lemon notes

### THE DES MARSEILLAIS

thé vert notes anis et réglisse, green tea, anise and licorice notes

### CHANI DES CIGALES

Tisane verveine & fleur d'oranger / herb tea verbena & orange blossoms

### CHOCOLAT / Chocolate

Chocolat chaud Valrhona 4,50 €

hot Valrhona Chocolate

Chocolat frappé Valrhona 4,50 €

frozen Valrhona Chocolate

Supplément chantilly maison 0,50 €

supplément : home made whipped cream

### INSTANTS GOURMANDS / Sweet formula

#### 1 PATISSERIE OU DESSERT DU JOUR

+1 THE ou CAPUCCINO 8,50 €

1 pastry or dessert of the day + 1 Tea or Capuccino

#### 1 PATISSERIE OU DESSERT DU JOUR

+1 CHOCOLAT CHAUD ou FRAPPE 9,00 €

1 pastry or dessert of the day + 1 Hot chocolate or frozen chocolate

#### CAFE GOURMAND

7,00 €

#### 1 ESPRESSO servi avec 3 mini desserts/

1 espresso served with 3 mini desserts ♦

THE GOURMAND / Tea Gourmand ♦ 8,00 €

1 THE servi avec 3 mini desserts/

1 tea served with 3 mini desserts ♦

### 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 preservatives, 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

## BOISSONS

Beverages

### EAUX MINERALES

EAU PLAT = / mineral water 50 cl 3,50 €

EAU GAZELUSE = / sparkling water 33cl 3,00 €

EAU GAZELUSE = / sparkling water 75cl 4,50 €

THÉS GLACES / Iced tea aix & terra - 25cl 3,90 €

### DETOX EN PROVENCE

thé vert notes citronnées / green tea, lemon notes

### THE DES MARSEILLAIS

thé vert notes anis et réglisse, green tea, anise and licorice notes

### LE CHANI DES CIGALES

tisane verveine, fleurs d'oranger / herb tea verbena, orange blossoms

### JUS DE FRUITS / Fruit juices 25cl

3,50 €

Demandez notre sélection /

ask our fruit juices selection

SIROPS / syrups 2,50 €

Citron, menthe, grenadine, fraise

Lemon, mint, grenadine, strawberry

### SODAS

LEMONADE BIO 33cl 3,90 €

organic lemonade

COCA COLA 33cl 3,50 €

COCA COLA Zéro 33cl 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 fruit, peach

COCKTAIL DU MOIS 7,00 €

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

#### ROUGE / Red

Terre de Mistral AOP Sainte Victoire 4,50 €

Bandol (selon arrivage) 7,00 €

#### BLANC / White

Petite Cavale AOP Luberon Domaine Paul Dubrule 4,00 €

#### ROSE

Sainte Roseline AOP Côte de Provence 5,50 €

Terre de Mistral AOP Sainte Victoire 4,50 €

### VINS BOUTEILLE / BY BOTTLE 50 CL

#### ROUGE / Red

Terre de Mistral AOP Sainte Victoire 18,50 €

#### ROSE

Terre de Mistral AOP Sainte Victoire 18,50 €

### VINS BOUTEILLE / BY BOTTLE 75 CL

#### ROUGE / Red

Bandol Restanque (Pibarnon) 36,00 €

Petite Cavale AOP Luberon Domaine Paul Dubrule 22,00 €

#### BLANC / White

AOP Cassis Bio Domaine du Paternel 34,00 €

Petite Cavale AOP Luberon Domaine Paul Dubrule 22,00 €

#### ROSE

Sainte Roseline AOP Côtes de Provence 32,00 €

### CHAMPAGNE

Charles Heidsieck brut, coupe 12 cl 8,50 €

Charles Heidsieck brut, bouteille 75 cl 48,00 €

Kir Royal /Cassis, pêche / black currant fruit, peach 8,50 €



## LE GOUT DE LA PROVENCE

### A PARTAGER! (2-4 pers)

**16 MINI TARTINES** 17,50 €

4 Pesto de noix & mozzarella di bufala, tomates confites / Riste d'aubergines bio, jambon speck & tomates confites / Aioli doux bio & petits légumes / Chèvre chaud, Miel à la truffe noire \*

**8 MINI TARTINES** 9,00 €

**CEVICHE DE MOULES À LA POIVRONADE BIO** 🍷 6,00 €

### APERO GRIGNOTAGE

**Apéro VIN:** 8,50 €

1 verre de vin\* - 4 mini tartines provençales

**Apéro BIÈRE BIO:** 9,50 €

1 bière bio - 4 mini tartines provençales

### NOS TARTINES (Supplément salade 1,50 €) 🌿

**MOZZARELLA DI BUFALA & PESTO DE NOIX** 5,50 €  
& tomates confites V

**RISTE D'AUBERGINES BIO, JAMBON SPECK** 5,50 €  
& tomates confites

**AIOLI DOUX BIO** 5,50 €  
& petits légumes V

**CHEVRE CHAUD, MIEL A LA TRUFFE V** 7,00 €

### SOUPE & SALADE

**LA SOUPE DU JOUR! V** 5,50 €

Soupe de tomates et pastèque, huile d'olive basilic bio & vinaigre de framboises / Soupe de concombre au fromage blanc & huile d'olive ail bio IGP Drôme

**SALADE NICOISE REVISITEE** 14,00 €  
**TAPENADE NOIRE BIO**

Thon en tataki, œuf, haricots verts, tomates cerises, oignons rouges, anchois

**SALADE CESAR** 14,00 €

**SAUCE CREME DE PARMESAN CITRON DE MENTON**

Salade romaine, poulet grillé, tomates, œuf mollet, copeaux de parmesan

### PLATS

**CEVICHE DE POISSON MARINE** 12,00 €

**HUILE D'OLIVE CITRON BIO & VINAIGRE TOMATE BASILIC**

**CAPARCCIO DE BŒUF** 14,00 €

**HUILE D'OLIVE MACEREE BIO AU CHOIX**

Pommes de terre risolées

**AIOLI DOUX BIO DE POISSON** 🍷 14,00 €

& ses petits légumes

**AIOLI DOUX BIO VEGETARIEN** 🍷 14,00 €

& ses petits légumes

### NOS RAVIOLES... SAUCES aix&terra 🌿

#### Provençales V

RISTE D'AUBERGINES BIO 12,00 €

ARTICHONADE BIO 12,00 €

POIVRONADE BIO 12,00 €

PESTO DE NOIX 12,00 €

DELICE DE TOMATES SECHEES BIO 12,00 €

#### Crémeuses V

CREME DE BASILIC 14,00 €

CREME DE PARMESAN CITRON DE MENTON 14,00 €

CREME DE MORILLE COTES DE PROVENCE 14,00 €

#### Truffées V

CAVIAR D'AUBERGINE A LA TRUFFE NOIRE 15,00 €

HUILE D'OLIVE TRUFFE NOIRE 15,00 €

CREME D'AIL DOUX TRUFFE D'ETE 15,00 €

### DESSERTS

**CRUMBLE D'ABRICOTS CITRON** V 🌿 5,50 €

CREME DE CARAMEL FLEUR DE SEL DE CAMARGUE

**PANNA COTTA** 5,50 €

CREME DE CITRON

**GANACHE** V 🌿 5,50 €

CREME DE CHOCOLAT SPECULOOS & chantilly

**CHEESECAKE CONFITURE AIX & TERRA** 🌿 V 5,50 €

**CAFE GOURMAND** 🌿 7,00 €

1 espresso servi avec 3 mini desserts

**THE GOURMAND** 🌿 8,00 €

1 espresso servi avec 3 mini desserts

### NOS FORMULES DU MIDI 🌿

**LA MISTRAL** (hors café gourmand) 14,00 €

1 Raviole Provençale + 1 dessert du jour

**LES PITCHOUNETS** (menu enfants - de 12 ans) 10,00 €

1 raviole délice de tomates - 1 boule de Glace Bio + 1 sirop

### L'ÉPICERIE / The Fine Grocery

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

🌿 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. Nice, été 2020.

\*L'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Carte des Allergènes disponible sur demande / Viande origine Fr/UE.

**NICE** Table & Épicerie aix & terra Halle

Gare du Sud 06000 Nice 04 93 57 22 51





## LE GOUT DE LA PROVENCE

### 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 preservatives, 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 [www.aixetterra.com](http://www.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)

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

Notre carte change régulièrement au gré des saisons et de nos recettes faites maison à l'atelier. Marseille, été 2020  
 \*L'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.  
 Carte des Allergènes disponible sur demande / Viande origine Fr/Ue.

Table & Epicerie aix & terra Halle Gare du Sud

06000 NICE 04 93 57 22 51



## NOS FORMULES A EMPORTER...

...choisissez !

ENTREE	5.50 €
PLAT	10.00 €
PLAT + DESSERT	12.90 €
ENTREE + PLAT	14.90 €
ENTREE + PLAT + DESSERT	16.90 €
DESSERT	3.90 €

### ENTREE

**SOUPE DE TOMATES & PASTEQUES** **V**  
 HUILE BASILIC BIO ET VINAIGRE DE FRAMBOISES

### PLAT

**SALADE NICOISE REVISITEE**  
 TAPENADE NOIRE BIO, HUILE D'OLIVE AIL IGP BIO,  
 VINAIGRE TOMATE & BASILIC  
 Thon en tataki, œuf, haricots verts, oignons rouges, anchois

### SALADE « CESAR »

CREME DE PARMESAN CITRON DE MENTON,  
 Blanc de poulet, œuf mollet, copeaux de parmesan, tomates & croutons

### RAVIOLES PROVENCALES **V**

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

### RAVIOLES CREMEUSES **V**

CREME DE BASILIC  
 CREME DE PARMESAN CITRON DE MENTON

### DESSERT

#### CHEESECAKE

**CONFITURE AIX & TERRA** **V**

#### **PANNA COTTA** **V**

CREME DE CITRON

## BOISSONS A EMPORTER

EAU PLATE / mineral water 33 cl	2,50 €
JUS DE FRUITS BIO / Organic Fruit juices 25cl	3,00 €
Pomme, pomme fraise, poire, pomme cassis, abricot Apple, apple strawberry, pear, apple blackcurrent, apricot	
THE GLACE DETOX EN PROVENCE 25 cl	3,00 €
thé vert notes citronnées / green tea, lemon notes	
THE GLACE DES MARSEILLAIS 25 cl	3,00 €
thé vert notes anis et réglisse, green tea, anise and licorice notes	
TISANE GLACEE LE CHANT DES CIGALES 25 cl	3,00 €
tisane verveine, fleurs d'oranger/ herb tea verbeina, orange blossoms	
COCA COLA – 33 cl	2,50 €
BIERE ARTISANALE Blonde ou Blanche / Blonde or White beer - 33cl	3,90 €
CAFÉ ESPRESSO	1.50 €