

**DECOUVREZ NOTRE MANUFACTURE ET NOS  
TABLE-EPICERIES EN PROVENCE,  
DE LA DROME A LA COTE D'AZUR**

*Discover our Workshop and our restaurant-fine  
groceries all over Provence, from the Drôme Rhône Valley to the  
French Riviera*

**AIX EN PROVENCE**

*Epicerie*  
32, rue Vauvenargues  
13100 Aix en Provence  
04 42 09 43 81

**CANNES MANDELIEU**

*Table & Epicerie*  
Hôtel Mercure  
6 Allée des Cormorans,  
06150 Cannes  
04 93 90 43 00

**MARSEILLE**

*Table & Epicerie*  
Centre PRADO  
41, Boulevard Michelet  
13008 Marseille  
04 91 85 69 24

**MORNAS**

*Table & Epicerie*  
Aire de Mornas Village  
Sens Lyon / Marseille  
84550 Mornas  
04 90 37 03 09

**ROMANS**

*Table & Epicerie*  
Marques Avenue  
60, avenue Gambetta  
26100 Romans-sur-Isère  
04 75 71 34 70

**SAULCE SUR RHONE**

*Manufacture, Table & Epicerie*  
N7 / 70, chemin du Mouillon  
26270 Saulce sur Rhône  
04 58 17 67 21

**VALENCE**

*Table & Epicerie*  
355, avenue de Provence  
26200 Valence  
04 75 44 01 80

**E-SHOP :**

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

**Manufacture aix & terra**

N7 / 70, chemin du Mouillon  
26270 Saulce-sur-Rhône  
Tél : 0458176720

[contact@aixetterra.com](mailto:contact@aixetterra.com)  
[www.facebook.com/aixetterra](https://www.facebook.com/aixetterra)  
[www.instagram.com/aixetterra](https://www.instagram.com/aixetterra)

**aix&terra**  
La Table - Épicerie

**LE GOÛT 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-Epicierie pour une expérience et un partage du goût de notre Provence. Bon appétit !

Marina & Richard ALIBERT



FAIT MAISON

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

*We collaborate with Michelin star Chef Julien Allano to create our recipes from our Workshop.*

Tous nos tarifs s'entendent taxes & service compris.  
Origine de nos viandes : France & Europe.  
*Taxes and services included.  
All our meat is guaranteed of French and European origin.*

**TOUS LES PRODUITS AVEC MENTION BIO SONT CERTIFIÉS, ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE / ALL OUR PRODUCTS WITH MENTION "BIO" ARE ORGANIC CERTIFIED**

TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGENES SUIVANTS :

Céréales contenant du gluten (ex. : blé, seigle, orge...)  
Crustacés et produits à base de crustacés  
Œufs et produits à base d'œufs  
Poissons et produits à base de poissons  
Arachides et produits à base d'arachides  
Soja et produits à base de soja  
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)  
Fruits à coques (ex. : amandes, noisettes, noix...)  
Céleri et produits à base de céleri  
Moutarde et produit à base de moutarde  
Graines de sésame et produits à base de sésame  
Anhydride sulfureux et sulfites (en certaine quantité)  
Lupin et produits à base de lupin  
Mollusques et produits à base de mollusques

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

## L'EPICERIE

The Fine Grocery

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

<u>Recettes apéritives /Aperitive recipes</u>	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 GRILLES <b>BIO</b> 100g	5,95 €
SARDINADE 100g	6,60 €
TAPENADE NOIRE <b>BIO</b> 100g	5,95 €
TAPENADE VERTE <b>BIO</b> 100g	5,95 €

### Huiles macérées & Vinaigres /macerated oils and vinegars

HUILE D'OLIVE ET BASILIC <b>BIO</b> 200 ml	9,90 €
HUILE D'OLIVE À LA PULPE DE FIGUE 100 ml	18,90 €
VINAIGRE TOMATE BASILIC 200 ml	9,50 €
VINAIGRE À LA PULPE DE FIGUE 200 ml	9,50 €

### Sauces & Condiments /sauces & condiments

CONFIT DE FIGUE AU VINAIGRE BALSAMIQUE 100 gr	5,50 €
CRÈME DE PARMESAN AU CITRON DE MENTON 200 gr	8,70 €
CRÈME D'AIL DOUX ET TRUFFE D'ÉTÉ 100g	9,70 €
CRÈME D'ARTICHAUT À LA TRUFFE 100g	10,95 €
CRÈME DE CÈPES À L'ESTRAGON <b>BIO</b> 100g	7,95 €
CRÈME DE MORILLE, CÔTES DE PROVENCE 100g	8,75 €
MOUTARDE <b>BIO</b> À LA TRUFFE D'ÉTÉ 120 gr	9,00 €

### Délices sucrés / sweet delicacies

CRÈME DE CHOCOLAT ET MARRONS GLACÉS 130 gr	5,95 €
CRÈME DE CARAMEL & FLEUR DE SEL DE CAMARQUE 130 gr	5,50 €
MIEL À LA TRUFFE NOIRE 125 gr	14,90 €

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉ

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

EXPRESSO	2,00 €
DÉCA	2,00 €
NOISELLE	2,10 €
CAFÉ AJAÏ	2,20 €
DOUBLE EXPRESSO	3,00 €
CAPPUCINO	3,00 €

### CHOCOLAT CHAUD

CHOCOLAT VALRHONA	4,00 €
-------------------	--------

### THÉ

THÉ AIX & TERRA 13 DESSERTS	3,00 €
-----------------------------	--------

*thé noir notes d'amandes*

### DÉTOX EN PROVENCE

*thé vert notes citronnées/ green tea, lemon notes*

### THÉ DES MARSEILLAIS

*thé vert notes anis et réglisse*

### CHANIDÉS CIGALES

*Tisane verveine & fleur d'orange*

*Supplément : +0,50 € quantité.*

## NOTRE HISTOIRE

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 AIXETERRA.COM**

*Our recipes from the Menu are available at the Fine Grocery and on our e shop [www.aixeterra.com](http://www.aixeterra.com)*

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



**AIX & TERRA, LE GOUT DE LA PROVENCE**

## BOISSONS FROIDES

### EAUX MINÉRALES

EAU PLAT = 50 cl	3,50 €
EAU PLAT = 100cl	4,50 €
EAU GAZELLES = 33cl	3,00 €
EAU GAZELLES = 75cl	4,50 €

### THÉS GLACÉS aix & terra - 25cl

DÉTOX EN PROVENCE	3,90 €
-------------------	--------

*thé vert notes citronnées*  
THÉ DES MARSEILLAIS  
*thé vert notes anis et réglisse*  
LE CHANIDÉS CIGALES  
*tisane verveine, fleurs d'orange*

### JUS DE FRUITS BIO 25cl

Pomme, Poire, Abricot, Pomme Cassis, Pomme Fraise	3,90 €
---	--------

### SIROPS

Citron, menthe, grenadine, fraise, cassis, pêche	2,50 €
--	--------

### SODAS

Limonade nature bio 33cl	3,90 €
Coca / coca zero 33cl	3,50 €

### BIÈRES ARTISANALES BIO

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

### APÉRITIFS

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

*Suppléments : +0,50 € sirop.*

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

#### ROUGE / Red

Petite Cavale (AOP Luberon)	4,00 €
Domaine de Montine Grignas Les Adhémar	4,50 €

#### BLANC / White

Petite Cavale AOP Luberon	4,00 €
Montine Viognier (AOP Grignas Les Adhémar)	4,50 €

#### ROSE

Perle de Roseline	5,50 €
Terre de Mistral AOP Sainte Victoire	4,50 €

### VINS BOUTEILLE / BY BOTTLE 75cl

#### ROUGE / Red

Petite Cavale AOP Luberon	25,00 €
Terre de Mistral AOP Sainte Victoire	26,00 €
Fontenille AOP Luberon	29,00 €
Domaine de Montine Grignas Les Adhémar	24,00 €
Grange de Bouys Carignan Pays d'Hérault bio	34,00 €

#### BLANC / White

Petite Cavale AOP Luberon	25,00 €
Montine Viognier (AOP Grignas Les Adhémar)	26,00 €

#### ROSE

Perle de Roseline	29,00 €
Terre de Mistral AOP Sainte Victoire	26,00 €

**SÉLECTION DE VINS LOCAUX :** voir sur l'ardoise

### CHAMPAGNE

Collet brut, bouteille 75 cl	48,00 €
------------------------------	---------

## NOS RAVIOLES... SAUCES aix&terra

### Provençales V

RISTE D'AUBERGINES GRILLÉES BIO	14 €
ARTICHONADE BIO	14 €
TAPENADE NOIRE BIO	14 €
DÉLICE DE TOMATES SÉCHÉES BIO	14 €
POIVRONADE BIO	14 €

### Crémeuses V

CRÈME DE MORILLE, CÔTES DE PROVENCE	15 €
CRÈME DE PARMESAN CITRON DE MENTON	15 €

### Truffées V

CRÈME D'ARTICHAUT À LA TRUFFE D'ÉTÉ	16 €
HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE NOIRE	16 €
CRÈME D'AIL DOUX & TRUFFE D'ÉTÉ	16 €

### Gratins V

CRÈME DE CÈPES À L'ESTRAGON BIO & CHAMPIGNONS	16 €
CRÈME DE PARMESAN CITRON DE MENTON & BUTTERNUT	16 €

RAVIOLES LABEL ROUGE DU PASTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN. 

## FORMULES DÉJEUNER DU JOUR

(Lundi au vendredi hors jours fériés : +1,50 € café/thé gourmand)

<b>Plat du jour</b> (Voir ardoise du jour)	14,00 €
<b>Entrée + Plat</b> (Voir ardoise du jour)	19,50 €
<b>Plat + dessert*</b> (Voir ardoise du jour)	17,00 €
<b>Entrée + plat + dessert</b> (Voir ardoise du jour)	22,50 €
<b>La Mistral : Ravioles Provençales + Dessert</b>	17,00 €
<b>LES PITCHOUNETS</b> (menu enfants - de 10 ans) ravioles délice de tomates séchées BIO   boule de Glace BIO au coco   sirop	11,50 €



FAIT MAISON

NOUS TRAVAILLONS NOS RECETTES AVEC LE CHEF ÉTOILÉ JULIEN ALLANO, PARRAIN ET CONSEIL DE NOTRE TABLE-ÉPICERIE.

NOUS ÉLABORONS NOS CRÈMES GOURMANDES ET DESSERTS DE LA CARTE AVEC LE CHOCOLAT VALRHONA.

 Contient du Gluten

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

 Plats végétariens

## ENTRÉES

  ŒUF BIO MOLLET, ÉPINARDS & CHAMPIGNONS CRÈME DE CÈPES À L'ESTRAGON BIO V	9,50 €
 VELOUTE DE LENTILLES, TOAST JAMBON SERRANO CRÈME D'AIL DOUX À LA TRUFFE D'ÉTÉ	8,50 €
LÉGUMES DE SAISON, VINAIGRE TOMATE BASILIC & TAPENADE VERTE BIO V	8,00 €
 TARTINE AIX&TERRA DU MOMENT	8,00 €

## PLATS

TARTARE DE BŒUF, TAPENADE NOIRE BIO & VINAIGRE PULPE DE FIGUES Pommes de terre grenaille.	18,50 €
SALADE DE LÉGUMINEUSES, CRÈME DE PARMESAN AU CITRON DE MENTON V Légumes d'hiver et œuf bio mollet.	15,00 €
 CUISSÉ DE PINTADE, MOUTARDE BIO À LA TRUFFE D'ÉTÉ Butternut rôti et Crème d'artichaut à la truffe noire.	19,00 €
FILET DE BAR, CRÈME DE MORILLE, CÔTES DE PROVENCE Pommes de terre grenaille et champignons.	18,50 €

## FROMAGES

  DUO DE FROMAGES AOP CONFIT DE FIGUES AU VINAIGRE BALSAMIQUE	8,50 €
FAISSELLE MIEL À LA TRUFFE NOIRE	6,00 €

## DESSERTS

 BISCUIT À L'HUILE D'OLIVE BASILIC BIO Cœur Crème de citron.	6,50 €
 MOUSSE CRÈME DE CHOCOLAT MARRONS GLACÉS Feuilleté et clémentines.	6,50 €
 POMME AU FOUR CRÈME DE CARAMEL FLEUR DE SEL DE CAMARGUE Chantilly.	6,50 €
 CAFÉ ou THÉ GOURMAND 1 espresso ou 1 thé servi avec 3 mini desserts	8,50 €

Notre carte change régulièrement au gré des saisons et de nos recettes.  
Romans sur Isère, automne - hiver 2021.