

**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

Marque 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

Manufacture aix & terra

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

contact@aixetterra.com
www.facebook.com/aixetterra
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

<u>Recettes apéritives /Aperitive recipes</u>	Prix TTC
ARTICHONADE BIO 100g	5,95 €
DÉLICE DE TOMATES SÉCHÉES BIO 100g	5,95 €
POIVRONADE BIO 100g	5,95 €
RISTE D'AUBERGINES GRILLES BIO 100g	5,95 €
SARDINADE 100g	6,60 €
TAPENADE NOIRE BIO 100g	5,95 €
TAPENADE VERTE BIO 100g	5,95 €

Huiles macérées & Vinaigres /macerated oils and vinegars

HUILE D'OLIVE ET BASILIC BIO 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 BIO 100g	7,95 €
CRÈME DE MORILLE, CÔTES DE PROVENCE 100g	8,75 €
MOUTARDE BIO 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 €
CAFFÈ AU LAIT	2,20 €
DOUBLE EXPRESSO	3,00 €
CAPPUCCINO	3,00 €

CHOCOLAT CHAUD

CHOCOLAT VALRÔNE	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

CHANI DES CIGALES

Tisane verveine & fleur d'orange

Supplément : + 0,50 € tranquillité.

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

Table & Epicerie aix & terra - La Manufacture

N7 - Chemin du Mouillon, 26270 Saulce-sur-Rhône

04 58 17 67 21  



AIX & TERRA, LE GOUT DE LA PROVENCE

BOISSONS

EAUX MINÉRALES

EAU PLAT = 50 cl	3,50 €
EAU PLAT = 100 cl	4,50 €
EAU GAZELLES = 33 cl	3,00 €
EAU GAZELLES = 75 cl	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 CHANI DES 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 bio nature ou cola 33cl	3,90 €
----------------------------------	--------

BIÈRES ARTISANALES BIO

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

APÉRITIFS

Pastis Ricard 2cl	3,50 €
-------------------	--------

Kir Vin blanc 12cl (cassis, pêche, d'orange)	4,00 €
--	--------

Kir Royal 12cl (Champagne & crème de châtaignes ou abricot ou cassis)	8,00 €
---	--------

Suppléments : + 0,50 € sirop.

VINS AU VERRE / WINE BY THE GLASS 12cl

ROUGE / Red

Petite Cavale (AOP Luberon)	4,00 €
-----------------------------	--------

Domaine de Montine Grignan Les Adhémar	4,50 €
--	--------

BLANC / White

Petite Cavale AOP Luberon	4,00 €
---------------------------	--------

Montine Viognier (AOP Grignan Les Adhémar)	4,50 €
--	--------

ROSE

Perle de Roseline IGP Méditerranée	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 Grignan Les Adhémar	24,00 €
--	---------

Grange de Boulys Cagnan vieilles vignes bio	34,00 €
---	---------

BLANC / White

Petite Cavale AOP Luberon	25,00 €
---------------------------	---------

Montine Viognier (AOP Grignan Les Adhémar)	26,00 €
--	---------

ROSE

Perle de Roseline IGP Méditerranée	29,00 €
------------------------------------	---------

Terre de Mistral AOP Sainte Victoire	26,00 €
--------------------------------------	---------

SÉLECTION DE VINS LOCAUX : voir sur l'ardoise.

CHAMPAGNE

Collet brut A.O.C. Déco coupe 12 cl	8,50 €
-------------------------------------	--------

Collet brut A.O.C. Déco bouteille 75 cl	48,00 €
---	---------

APÉRO...à partager (2-3 pers) 🍷

LA PLANCHE À PARTAGER* 25 €

Tartine Artichonade bio, champignons et épinards ; Tartine Riste d'aubergines grillées bio et jambon serrano ; Tartine Sardinade, fenouil et roquette ; Tartine Tapenade verte bio, chou-fleur et carotte ; Tartine Confit de figue au vinaigre balsamique et Bleu du Vercors.

*Indisponible le samedi midi.

NOS RAVIOLES... SAUCES aix&terra 🍷

Provençales V

RISTE D'AUBERGINES GRILLÉES BIO	13 €
ARTICHONADE BIO	13 €
TAPENADE NOIRE BIO	13 €
DÉLICE DE TOMATES SÉCHÉES BIO	13 €
POIVRONADE BIO	13 €

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)

Plat du jour (Voir ardoise du jour)	14,00 €
Entrée + Plat (Voir ardoise du jour)	19,50 €
Plat + dessert* (Voir ardoise du jour)	17,00 €
Entrée + plat + dessert (Voir ardoise du jour)	22,50 €
La Mistral : Ravioles Provençales + Dessert	17,00 €
LES PITCHOUNETS (menu enfants - de 10 ans) ravioles délice de tomates séchées BIO boule de Glace BIO au choix 1 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.

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 €
🍷 TEMPURA DE CABILLAUD, SARDINADE Salade de fenouil et roquette.	9,50 €
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 €
🍷 CUISSE 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 Feuillantine et clémentines.	6,50 €
🍷 POMME AU FOUR CRÈME DE CARAMEL FLEUR DE SEL DE CAMARGUE Chantilly.	6,50 €
🍷 CAFÉ ou THÉ GOURMAND : expresso ou thé servi avec 3 mini desserts	8,50 €

🍷 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.
Sauce sur Rhône, automne - hiver 2021.