

**aix&terra**  
La Table - Épicerie

# MARSEILLE CENTRE PRADO

Déjeuner du lundi au samedi, de 11h30 à 15h00.  
Réservations au 04 91 85 69 24.

Centre commercial Prado,  
41 Boulevard Michelet, 13008 Marseille.

## 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 €
CAPPUCINO	3,00 €

### CHOCOLAT CHAUD

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

### THÉ

THÉ AIX & TERRA 13 DESSERTS	3,50 €
-----------------------------	--------

*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'oranger*

Supplément : + 0,50 € chimilly, + 0,50 € lait végétal

## 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 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 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 Centre Prado 3ème étage

41 bd Michelet 13008 Marseille 04 91 85 69 24  



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

## BOISSONS FROIDES

### 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 CHANIDÉS CIGALES

*tisane verveine, fleurs d'oranger*

CAFÉ DU CHOCOLAT FRAPPÉ VALRHONA	4,00 €
----------------------------------	--------

### JUS DE FRUITS BIO 25cl

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

### SIROPS

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

### SODAS

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

### BIÈRES ARTISANALES

Blonde bio ou Blanche - 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 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	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 Bouys Carignan Pays d'Hérault bio	34,00 €

#### BLANC / White

Petite Cavale AOP Luberon	25,00 €
Montine Viognier (AOP Grignan 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'arceau

### CHAMPAGNE

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

## 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 €
PESTO DE NOIX	13 €

### Crémeuses V

CRÈME DE BASILIC	15 €
CRÈME DE PARMESAN CITRON DE MENTON	15 €
CRÈME DE CÈPES À L'ESTRAGON BIO	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 €

## FORMULES DÉJEUNER DU JOUR

(Lundi au vendredi hors jours fériés)

**Plat du jour** 14,00 €  
(Voir ardoise du jour)

**Entrée + Plat** 19,00 €  
(Voir ardoise du jour)

**Plat + dessert\*** 17,00 €  
(Voir ardoise du jour)  
0,50 € café/thé gourmand\*

**Entrée + plat + dessert** 22,00 €  
(Voir ardoise du jour)  
0,50 € café/thé gourmand\*

**La Mistral : Ravioles Provençales + Dessert** 17,00 €  
0,50 € café/thé gourmand\*

**LES PITCHOUNETS** (menu enfants - de 10 ans) 11,50 €  
= ravioles délice de tomates séchées BIO + 1 boule de Glace BIO au choix + 1 sirop



FAIT MAISON

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

## ENTRÉES

<b>ŒUF BIO MOLLET, LÉGUMES VERTS CROQUANTS</b> 9,50 € DÉLICE D'ANCHOÏADE V	
<b>GASPACHO DE TOMATE ET FRAISE,</b> 8,00 € ESPUMA HUILE D'OLIVE ET BASILIC BIO, TAPENADE NOIRE BIO V	
<b>CEVICHE DE SAUMON,</b> 9,50 € KETCHUP CAROTTE	
<b>TARTINE AIX&amp;TERRA DU MOMENT</b> 8,00 €	

## PLATS

<b>TATAKI DE BŒUF,</b> 18,00 € MAYONNAISE BIO À LA TRUFFE D'ÉTÉ Tommes de terre grenaille.	
<b>SALADE DE LÉGUMINEUSES,</b> 15,00 € À LA POICHICHADE AU PIMENT BIO Légumes verts. V	
<b>FILET DE DORADE GRILLÉE,</b> 18,00 € À L'ARTICHONADE BIO Tsboué de petit épeautre du Ventoux.	

## FROMAGE

<b>SAINT-MARCELLIN IGP</b> 7,00 € CONFITURE D'OLIVE NOIRE ET VERTE	
---	--

## DESSERTS

<b>MADELEINE</b> 6,50 € MIEL À LA TRUFFE NOIRE & glace vanille bio, Crème de caramel fleur de sel de Camargue.	
<b>CHEESECAKE</b> 6,50 € CRÈME DE CITRON	
<b>SALADE DE FRUITS</b> 6,50 € MARMELADE D'ORANGE BIO V	
<b>CAFÉ ou THÉ GOURMAND</b> 8,50 € 1 expresso ou thé servi avec 3 mini desserts.	

Contient du Gluten

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

Plats végétariens

CARTE DE GLACES ARTISANALES BIO ET COUPES GLACÉES SUR DEMANDE.

Notre carte change régulièrement au gré des saisons et de nos recettes. Marseille, déjeuner été 2021.



## 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-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)

### NOTRE FORMULE À EMPORTER

PLAT DU JOUR + DESSERT 14.90 €

Voir l'ardoise.



Contient du Gluten



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



Plats végétariens



### Glaces artisanales Bio à emporter sur demande.

Notre carte change régulièrement au gré des saisons et de nos recettes faites maison à l'atelier. Marseille, été 2021.

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

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

Table & Epicerie aix & terra Centre commercial Prado,  
41 Boulevard Michelet, 13008 Marseille 04 91 85 69 24



## NOTRE CARTE À EMPORTER...

...choisissez !

### SNACK

✦ TARTINE AIX&TERRA DU MOMENT 5,50 €  
& sa salade

### PLATS

✦ PLAT DU JOUR 12 €

SALADE DE LÉGUMINEUSES ▼ 12 €  
POICHICHADE AU PIMENT BIO  
Légumes verts

✦ RAVIOLES PROVENCALES ▼ 11 €  
ARTICHONADE BIO  
RISTE D'AUBERGINES GRILLÉES BIO  
TAPENADE NOIRE BIO  
DELICE DE TOMATES SECHEE BIO  
PESTO DE NOIX

✦ RAVIOLES CRÉMEUSES ▼ 12 €  
CRÈME DE BASILIC  
CRÈME DE PARMESAN CITRON DE MENTON  
CRÈME DE CÈPES À L'ESTRAGON BIO

### DESSERTS

✦ CHEESECAKE 5,00 €  
CRÈME DE CITRON

SALADE DE FRUITS 5,00 €  
MARMELADE D'ORANGE BIO ▼

### BOISSONS À EMPORTER

EAU PLATE / mineral water 33 cl 2,00 €

LIMONADE BIO ELIXIA 33 cl 3,00 €

JUS DE FRUITS BIO / Organic Fruit juices 25cl 3,00 €  
Pomme, pomme fraise, poire, pomme cassis, abricot  
Apple, apple strawberry, pear, apple blackcurrent, apricot

THÉ GLACE DETOX EN PROVENCE 25 cl 3,00 €  
Thé vert notes citronnées / green tea, lemon notes

THÉ 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'orange / herb tea verbeina, orange blossoms

BIÈRE ARTISANALE Blonde bio ou Blanche / 3,50 €  
Organic blonde or White beer - 33cl

CAFÉ NOISETTE 1,70 €

CAFÉ ESPRESSO OU DECA 1,50 €

CAFÉ AU LAIT ou CAPUCCINO ou THÉ 2,00 €



## NOTRE CARTE GOURMANDISE

... une pause s'impose !

### NOTRE FORMULE PETIT DEJEUNER /

*Our breakfast formula*

**1 BOISSON CHAUDE + PAIN TOASTÉ + BEURRE  
+ CRÈME GOURMANDE OU CONFITURE AU CHOIX + 1  
JUS DE FRUIT DU JOUR** 8,90 €

*1 hot beverage + toast + butter + gourmet cream or  
jam of your choice + 1 fruit juice of the day*

## DESSERTS & PATISSERIES

- ☞ **MADELEINE** 6,50 €  
MIEL A LA TRUFFE NOIRE  
& glace vanille bio, Crème de caramel fleur de sel de Camargue.
- ☞ **CHEESECAKE** 6,50 €  
CRÈME DE CITRON
- SALADE DE FRUITS** 6,50 €  
MARMELADE D'ORANGE **BIO V**

## GLACES ARTISANALES BIO

- 1 BOULE** 2,50 €
- 2 BOULES** 4,00 €
- 3 BOULES** 5,50 €

Parfums **BIO** : citron, mandarine, mangue, fraise, abricot,  
pêche de vigne, café, vanille et caramel beurre salé.

Autres : chocolat, calisson et pétale de rose.

## CRÉATIONS GLACÉES AIX&TERRA

**L'ACIDULEE** 6,50 €  
CRÈME DE CITRON  
Boules citron bio et mandarine bio. Fraises marinées à l'huile d'olive  
au basilic bio.

☞ **LA GOURMANDE** 6,50 €  
CRÈME DE CHOCOLAT CROUSTILLANT DE SPÉCULOOS  
Boules chocolat et vanille bio. Éclats de spéculoos.

**LA PROVENCAL** 6,50 €  
CONFITURE ABRICOT ET CALISSON  
Boules calisson et abricot bio. Amandes effilées.

Supplément : +0,50 € quantité.

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

☞ *Contient du Gluten*

*Notre carte change régulièrement au gré des saisons et de  
nos recettes. Marseille, goûter été 2021.*

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

**Carte des Allergènes disponible sur demande.**



FAIT MAISON