

aix&terra
La Table - Épicerie

SAULCE-SUR-RHÔNE

Déjeuner du lundi au samedi, de 11h30 à 15h00.
Réservations au 04 58 17 67 21.

N7 - 70 Chemin du Mouillon,
26270 Saulce-sur-Rhône.

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ

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

EXPRESSO	2,00 €
DECA	2,00 €
NOISSETTE	2,10 €
CA-É AU LA I	2,20 €
DOUBLE EXPRESSO	3,00 €
CAPPUCINO	3,00 €

CHOCOLAT CHAUD

CHOCOLAT VALR-ONA	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

CHAN DES CIGALES

Tisane verveine & fleur d'orange

Supplément : +0,50 € charité.

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 = 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 CHAN 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 Ambrée - 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 cassis (jus de pêche ou orange 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 Grignen Les Adhémar	4,00 €

BLANC / White

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

ROSE

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

VINS BOUTEILLE / BY BOTTLE 75cl

ROUGE / Red

Petite Cavale AOP Luberon	25,00 €
Terre de Mistrel AOP Sainte Victoire	26,00 €
Fontenille AOP Luberon	29,00 €
Domaine de Montine Grignen Les Adhémar	24,00 €
Grange de Bouys Carignan vieilles vignes bio	34,00 €

BLANC / White

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

ROSE

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

SÉLECTION DE VINS LOCAUX : voir sur l'ardoise.

CHAMPAGNE

Collet brut coupe 12 cl	8,50 €
Collet brut, bouteille 75 cl	48,00 €

APÉRO...à partager (2-3 pers) 🍷

LA PLANCHE À PARTAGER 25 €

Brioche Crème de morilles Côtes de Provence & asperges, Rillettes de canard & Confit de figue vinaigre balsamique, Cstoutis à la courgette & Délices de thon et tomates séchées bio, Tartine brocolis & Crème de parmesan citron de Menton, Tartine Chèvre & Miel truffe noire.

NOS RAVIOLES... SAUCES aix&terra 🍷

Provençales V

POIVRONADE BIO	13 €
ARTICHONADE BIO	13 €
TAPENADE NOIRE BIO	13 €
DÉLICE DE TOMATES SÉCHÉES BIO	13 €
PESTO DE NOIX	13 €

Crémeuses V

CRÈME DE BASILIC	14 €
CRÈME DE PARMESAN CITRON DE MENTON	14 €
CRÈME DE MORILLES, CÔTES DE PROVENCE	15 €

Truffées V

CAVIAR D'AUBERGINE À LA TRUFFE NOIRE	15 €
HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE NOIRE	15 €
CRÈME D'AIL DOUX & TRUFFE D'ÉTÉ	15 €

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)
11,50 € café/thé gourmand*

Entrée + plat + dessert 22,00 €
(Voir ardoise du jour)

La Mistral : Ravioles Provençales + Dessert 17,00 €
(Voir ardoise du jour)

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



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

ENTRÉES

🍷 **ŒUF BIO MOLLET, ASPERGE VERTE & BRIOCHE** 9,50 €
CRÈME DE MORILLES, CÔTES DE PROVENCE V

🍷 **CLAFOUTIS À LA COURGETTE,** 8,00 €
DÉLICE DE TOMATES SÉCHÉES BIO & DÉLICE DE THON

🍷 **VELOUTÉ DE BROCOLIS,** 8,00 €
CRÈME DE PARMESAN CITRON DE MENTON V

🍷 **RILLETTES DE CANARD,** 8,00 €
CONFIT DE FIGUE AU VINAIGRE BALSAMIQUE

🍷 **TARTINE AIX&TERRA DU MOMENT** 8,00 €

PLATS

CARPACCIO DE BŒUF, 16,00 €
HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE NOIRE
Copeaux de parmesan, roquette, pommes de terre grenaille

🍷 **DOS DE CABILLAUD,** 17,00 €
CROÛTE D'ARTICHONADE BIO
Sauce vierge (tomates cerises, pois chiches, cerfeuil et oignons rouges) & roquette

🍷 **SALADE VÉGÉTARIENNE DE POIS CHICHES,** 15,00 €
TAPENADE NOIRE & POIVRONADE BIO
Toasts, fêta et légumes de saison V

FILET MIGNON DE PORC, 18,00 €
MOUTARDE BIO À LA TRUFFE D'ÉTÉ
Caviar d'aubergine à la truffe & pommes de terre grenaille

FROMAGE & DESSERTS V

PICODON MARINÉ, 6,50 €
HUILE D'OLIVE À L'AIL IGP DE LA DRÔME BIO
& herbes de Provence

🍷 **TIRAMISU** 6,50 €
CRÈME DE CAMEL FLEUR DE SEL DE CAMARGUE
& chantilly

🍷 **MOELLEUX AU CHOCOLAT** 6,50 €
CRÈME DE CHOCOLAT CROUSTILLANT DE SPÉCULOOS
& chantilly

VERRINE CRÈMEUSE 6,50 €
CONFITURE DE FRAMBOISE AU CITRON DE MENTON
& fraises

🍷 **CAFÉ ou THÉ GOURMAND** 8,00 €
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 mini desserts

🍷 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. Sauveur sur Rhône, déjeuner printemps 2021.



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

Our recipes from the Menu are available at the Fine Grocery and on our e shop 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. Saouze, printemps 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 70 chemin du Mouillon 26270

Sauze-sur-Rhône 04 58 17 67 21



NOTRE CARTE À EMPORTER...

...choisissez !

SNACK

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

PLATS

PLAT DU JOUR 12 €

SALADE VÉGÉTARIENNE DE POIS CHICHES V 12 €
TAPENADE NOIRE & POIVRONADE BIO
Toasts, féta et légumes de saison

✦ RAVIOLES PROVENCALES V 11 €
ARTICHONADE BIO
POIVRONADE BIO
TAPENADE NOIRE BIO
DELICE DE TOMATES SECHEE BIO
PESTO DE NOIX

✦ RAVIOLES CRÉMEUSES V 12 €
CRÈME DE BASILIC
CRÈME DE PARMESAN CITRON DE MENTON
CRÈME DE MORILLES, CÔTES DE PROVENCE

DESSERTS

✦ TIRAMISU 5,00 €
CRÈME DE CAMEL, FLEUR DE SEL DE CAMARGUE
& chantilly

✦ MOELLEUX AU CHOCOLAT 5,00 €
CRÈME DE CHOCOLAT CROUSTILLANT DE SPÉCULOOS

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 25 cl 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'oranger / herb tea verbeina, orange blossoms

BIÈRE ARTISANALE BIO / organic artisanal beer 33 cl 3,50 €
Blonde, Blanche ou Ambrée
Blonde, white or amber

CAFÉ NOISETTE 1,70 €

CAFÉ ESPRESSO OU DECA 1,50 €

CAFÉ AU LAIT ou CAPUCCINO ou THÉ 2,00 €



LE GOUT DE LA PROVENCE

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 V** 8,90 €

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

DESSERTS & PATISSERIES V

- ‡ **TIRAMISU** 6,50 €
CRÈME DE CAMEL FLEUR DE SEL DE CAMARGUE
& chantilly
- ‡ **MOELLEUX AU CHOCOLAT** 6,50 €
CRÈME DE CHOCOLAT CROUSTILLANT DE SPÉCULOOS
- VERRINE CRÈMEUSE** 6,50 €
CONFITURE DE FRAMBOISE AU CITRON DE MENTON
& fraises

INSTANTS GOURMANDS / *Sweet formula* V

- 1 PATISSERIE + 1 THE OU CAPUCCINO** 8,50 €
1 pastry + 1 tea or capuccino
- 1 PATISSERIE + 1 CHOCOLAT CHAUD/FRAPPE** 9,00 €
1 pastry + 1 hot/shaked chocolate
- ‡ **1 CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 8,00 €
*1 espresso ou 1 thé servi avec 3 mini desserts
1 espresso served with 3 mini desserts*

GLACES ARTISANALES BIO V

- 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.

CREATIONS GLACEES AIX&TERRA V

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**. Eclats de spéculoos.

LA PROVENCAL 6,50 €

CONFITURE ABRICOT ET CALISSON

Boules calisson et abricot **bio**. Amandes effilées.

Supplément : + 0,50 € par quantité.

‡ Contient du Gluten

V Plats végétariens

Notre carte change régulièrement au gré des saisons et de
nos recettes. *Sauce sur Rhône, goûter printemps 2021.*

*L'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Carte des Allergènes disponible sur demande.



FAIT MAISON

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

CE SOIR...

Au menu ou à la carte !

NOTRE MENU DU SOIR à 29 €

ENTRÉES

☞ ☞ **CLAFOUTIS À LA COURGETTE,**
DÉLICE DE TOMATES SÉCHÉES **BIO** & DÉLICE DE THON

ou

☞ **VELOUTÉ DE BROCOLIS,**
CRÈME DE PARMESAN CITRON DE MENTON **V**

ou

☞ **RILLETES DE CANARD,**
CONFIT DE FIGUE AU VINAIGRE BALSAMIQUE

PLATS

CARPACCIO DE BŒUF,
HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE NOIRE
Copeaux de parmesan, roquette, pommes de terre grenaille

ou

☞ **SALADE VÉGÉTARIENNE DE POIS CHICHES,**
TAPENADE NOIRE & POIVRONADE **BIO**
Toasts, fêta et légumes de saison **V**

ou

☞ ☞ **DOS DE CABILLAUD,**
CROÛTE D'ARTICHONADE **BIO**
Sauce vierge (tomates cerises, pois chiches, cerfeuil et oignons rouges) & roquette

DESSERTS

☞ **TIRAMISU,**
CRÈME DE CARAMEL FLEUR DE SEL DE CAMARGUE
& chantilly

ou

☞ **MOELLEUX AU CHOCOLAT,**
CRÈME DE CHOCOLAT CROUSTILLANT DE SPÉCULOOS
& chantilly

ou

VERRINE CRÉMEUSE,
CONFITURE DE FRAMBOISE AU CITRON DE MENTON
& fraises

SUGGESTIONS DU SOIR ...

Laissez-vous tenter ! À partager, ou non ... découvrez à l'ardoise nos suggestions du soir.



FAIT MAISON

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

ENTRÉES

- ☞ **ŒUF BIO MOLLET, ASPERGE VERTE & BRIOCHE** 9,50 €
CRÈME DE MORILLES, CÔTES DE PROVENCE **V**
- ☞ ☞ **CLAFOUTIS À LA COURGETTE,** 8,00 €
DÉLICE DE TOMATES SÉCHÉES **BIO** & DÉLICE DE THON
- ☞ **VELOUTÉ DE BROCOLIS,** 8,00 €
CRÈME DE PARMESAN CITRON DE MENTON **V**
- ☞ **RILLETES DE CANARD,** 8,00 €
CONFIT DE FIGUE AU VINAIGRE BALSAMIQUE
- ☞ **TARTINE AIX&TERRA DU MOMENT** 8,00 €

PLATS

- CARPACCIO DE BŒUF,** 16,00 €
HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE NOIRE
Copeaux de parmesan, roquette, pommes de terre grenaille
- ☞ ☞ **DOS DE CABILLAUD,** 17,00 €
CROÛTE D'ARTICHONADE **BIO**
Sauce vierge (tomates cerises, pois chiches, cerfeuil et oignons rouges) & roquette
- ☞ **SALADE VÉGÉTARIENNE DE POIS CHICHES,** 15,00 €
TAPENADE NOIRE & POIVRONADE **BIO**
Toasts, fêta et légumes de saison **V**
- FILET MIGNON DE PORC,** 18,00 €
MOUTARDE **BIO** À LA TRUFFE D'ÉTÉ
Caviar d'aubergine à la truffe & pommes de terre grenaille

FROMAGE & DESSERTS **V**

- PICODON MARINÉ,** 6,50 €
HUILE D'OLIVE À L'AIL IGP DE LA DRÔME **BIO**
& herbes de Provence
- ☞ **TIRAMISU** 6,50 €
CRÈME DE CARAMEL FLEUR DE SEL DE CAMARGUE
& chantilly
- ☞ **MOELLEUX AU CHOCOLAT** 6,50 €
CRÈME DE CHOCOLAT CROUSTILLANT DE SPÉCULOOS
& chantilly
- VERRINE CRÉMEUSE** 6,50 €
CONFITURE DE FRAMBOISE AU CITRON DE MENTON
& fraises
- ☞ **CAFÉ ou THÉ GOURMAND** 8,00 €
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 mini desserts

☞ 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, dîner printemps 2021.