

# aix&terra

La Table - Épicerie



**Bienvenue dans  
le club aix&terra !**

Votre programme de fidélité depuis  
votre téléphone. Avantages restaurant  
et épicerie.

# LES BOISSONS

## AVEC ALCOOL

### APÉRITIFS

Apérol Spritz <i>Clairette de Die brut</i>	8
Cocktail du moment - 20cl	9
Ricard - 2cl	3,5
Kir Vin blanc (AOP Grignan-les-Adhémar) - 12cl <i>Crème de cassis, pêche, mûre</i>	6
Kir Royal - 12cl <i>Crème de cassis, pêche, mûre</i>	8,5
Limoncello - 4cl <i>au citron de Menton par aix&amp;terra</i>	6,5
Martini Rouge/Blanc - 6cl	5
Whisky Sequoia Single Malt <b>Bio</b> <i>Distillerie du Vercors</i>	10,5

### BIÈRES ARTISANALES BIO

Blonde, Blanche ou Ambrée - 33cl	5,5
----------------------------------	-----

### VINS

#### Rouge 12cl 75cl

<b>AOP Luberon</b> Petite Cavale <b>Bio</b>	6	29
<b>IGP de la Drôme</b> La Côte Chaude, Domaine Besson	6	29
<b>AOP Grignan-les-Adhémar</b> Gourmandise, Domaine de Montine	6	29
<b>AOP Crozes-Hermitage</b> Petite ruche, Maison Chapoutier	6,5	32

#### Blanc

<b>AOP Luberon</b> Petite Cavale <b>Bio</b>	6	29
<b>AOP Grignan-les-Adhémar</b> Viognier, Domaine de Montine	6,5	32
<b>AOP Crozes-Hermitage</b> Petite ruche, Maison Chapoutier	6,5	32

#### Rosé

<b>IGP Méditerranée</b> Perle de Roseline	6	29
--	---	----

Sélection de vins locaux  
Voir sur l'ardoise

### EFFERVESCENTS

Champagne brut	8,5	39,5
AOC Clairette de Die <i>Cybèle bio</i>	5,5	28

## SANS ALCOOL

### EAUX MINÉRALES

Eau plate	50cl	1L
	3,5	5
Eau gazeuse	33cl	75cl
Supplément sirop	3,5	5
		0,5

### SOFT

Citronnade maison - 20cl	4,5
Mocktail du moment - 20 cl	6,5
Jus de fruits <b>Bio</b> - 25 cl	4,5
<i>Pomme, poire, abricot, pomme-fraise, pomme-cassis</i>	
Sirop - 25cl	2,8
<i>Citron, menthe, grenadine, fraise, cassis, pêche, orgeat</i>	
Sodas - 33cl	4,5
<i>Limonade <b>Bio</b> Nature ou Cola</i>	
Smoothie - 25cl	6
<i>Fraise banane ou Ananas papaye mangue</i>	

### BOISSONS CHAUDES

Nous sélectionnons les meilleurs cafés **bio**.

Expresso ou Décaféiné	2
Noisette	2,2
Café au lait	3
Cappuccino	3,5
Double Expresso	3,9
Chocolat chaud	4,5
Aux choix :	
-Crème de chocolat au Nougat de Montélimar	
-Crème de Chocolat et Croustillant de Spéculoos	
Supplément chantilly	1
<b>Thés aix&amp;terra</b>	3,9

### FORMULE PETIT-DÉJEUNER

1 boisson chaude + pain toasté + beurre  
+ crème gourmande ou confiture bio  
+ 1 jus de fruit du jour

9



# LE DÉJEUNER & LE GOÛTER

## FORMULES DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi, hors jours fériés  
Voir Ardoise du Jour

Entrée du jour + Plat du jour	22
Plat du jour + Dessert du jour	22
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour	26,5

Supplément café gourmand +1,5

<b>La Mistral</b>	21
Ravioles provençales + Dessert du jour	




Supplément café gourmand +1,5

<b>Les Pitchounets (enfants -10ans)</b>	12,5
Ravioles délice de tomates séchées bio + 1 boule de glace vanille ou fraise + 1 sirop	

## LES ENTRÉES À PARTAGER

### Petite / Grande

3 Pcs 6 Pcs

 <b>Frites maison</b>	4,50	8
Mayonnaise à l'ail noir		
<b>Accras</b>	5	9
Sauce tartare à l'aneth		
<b>Tarte au fromage</b>	5	9
 Confit d'oignons des Cévennes AOP		
<b>Maki de truite fumé</b>	6	10
 Crèmeux de basilic		
Gel de balsamique blanc aux écorces d'orange		

## PLATS

<b>Plat du jour</b>	16
Voir ardoise	
 <b>Ravioles au basilic de la Mère Maury</b>	19
Crème de parmesan citron de Menton IGP	
<b>Cordon bleu maison</b>	22
Purée de pommes de terre	
Artichonade bio	
 <b>Risotto de gambas*</b>	23
Crème de cèpes à l'Estragon	
*Disponible en version végétarienne	

## LES INCONTOURNABLES

<b>Gratin de ravioles «tartiflette»</b>	19.50
Confit d'oignons des Cévennes AOP	
 <b>Entrecôte maturée 300gr</b>	28,5
Frites maison, salade & vinaigrette aix&terra	
Sauce barbecue ou Sauce tartare à l'aneth	

## RAVIOLES MÈRE MAURY

Sauces aix&terra

### Ravioles provençales

Huile d'olive basilic bio	15
Délice de tomates séchées bio	16
Artichonade bio	16

### Ravioles crémeuses

Crème de parmesan citron Menton	17,5
Crème de cèpes à l'Estragon bio	17,5
Crème de morilles, Côtes de Provence	17,5

### Ravioles truffées

Crème d'artichaut à la truffe	19
Crème d'ail doux à la truffe d'été	19
Crème de parmesan à la truffe d'été	19

### Supplément burrata

2

Toutes nos ravioles sont servies avec des copeaux de parmesan.

## FROMAGE & DESSERTS

 <b>Faisselle</b>	6,5
Marmelade d'orange bio	
<b>Crème gourmande</b>	8
Chocolat café	
Feuilles de chocolats noir	
<b>Tarte tatin</b>	8,5
Glace vanille	
Crème de caramel & fleur de sel de Camargue	
<b>Choux craquelin</b>	9
Crème d'amandes et pistaches	
<b>Café ou Thé gourmand</b>	9,9
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs	

À partir de 15H00

## PAUSE GOÛTER

Citronnade maison + crêpe avec topping au choix.	7,9
Glace 2 boules vanille	5
Supplément chantilly	1

## COUPE GLACÉE

<b>Dame blanche de Montélimar</b>	9,5
3 boules glace vanille, muesli croquant, chantilly, Crème de chocolat au nougat de Montélimar	

Topping au choix :

- Crème d'amandes et pistaches
- Crème de chocolat et nougat de Montélimar
- Crème chocolat café
- Marmelade d'orange bio
- Crème de caramel & fleur de sel de Camargue



Sans gluten



Plats végétariens



Plats du Chef étoilé Julien Allano pour aix&terra



Retrouvez-moi en boutique ! Prix en euros TTC. Origines de nos viandes : France & UE. Tous les produits avec la mention bio sont certifiés issus de l'Agriculture Biologique. Liste des allergènes en salle, consultez notre équipe. Saucel, Automne 2025.

## Notre histoire...

“ Depuis 2010, nous créons et fabriquons des recettes provençales d'exception au sein de notre Manufacture. Des ingrédients sans colorants ni conservateurs, souvent bio et principalement issus des circuits courts et régionaux auprès des coopératives et agriculteurs locaux. Nous vous les proposons à la Table-Epicerie pour une expérience et un partage du goût de notre Provence. ”

Marina & Richard ALIBERT

## Nos Tables-Epiceries !



### TABLES & ÉPICERIES

**Cannes Mandelieu**  
Hôtel Mercure  
6 Allée des Cormorans  
04 93 90 43 00

**Mornas**  
Autoroute A7  
Aire de Mornas Village  
Sens Lyon / Marseille  
04 13 97 02 72

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



### ÉPICERIE

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



### MANUFACTURE, TABLE & ÉPICERIE

**Saulce-sur-Rhône**  
N7 / 70, chemin du Mouillon  
04 58 17 67 21

