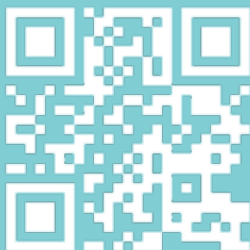


aix&terra

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

Cocktail du moment - 20cl <i>Clairette de Die, fraises, gingembre, sirop, sucre</i> Confiture de framboise au citron de Menton bio	9
Ricard - 2cl	3,5
Kir Vin blanc (AOP Grignan-les-Adhémar) - 12cl <i>Crème de cassis, pêche, châtaigne</i>	6
Limoncello - 4cl <i>au citron de Menton par aix&terra</i>	6,5

BIÈRES PRESSION LOCALES

Blonde ou Blanche - 25cl	5,5
--------------------------	-----

VINS

	12cl	75cl
Rouge		
AOP Luberon		
Petite Cavale Bio	6	29
IGP de la Drôme		
La Côte Chaude, Domaine Besson	6	29
AOP Grignan-les-Adhémar		
Gourmandise, Domaine de Montine	6	29
AOP Crozes-Hermitage		
Petite ruche, Maison Chapoutier	6,5	32
Blanc		
AOP Luberon		
Petite Cavale Bio	6	29
AOP Grignan-les-Adhémar		
Viognier, Domaine de Montine	6,5	32
AOP Crozes-Hermitage		
Petite ruche, Maison Chapoutier	6,5	32
Rosé		
IGP Méditerranée		
Perle de Roseline	6	29

EFFERVESCENTS

AOC Clairette de Die Cybèle bio	5,5	28
---------------------------------	-----	----

SANS ALCOOL

EAUX MINÉRALES

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

SOFT

Citronnade maison - 20cl <i>Jus de citron, basilic frais</i> Miel de fleurs de Provence IGP		4,5
Mocktail du moment - 20 cl		6,5
Jus de fruits Bio - 25 cl <i>Pomme, poire, pomme-abricot, pomme-fraise, pomme-cassis</i>		4,5
Sirop - 25cl <i>Citron, menthe, grenadine, fraise, cassis, pêche, orgeat</i>		2,8
Limonade Bio nature - 25 cl		4,5
Coca-cola/Coca-cola zéro - 33cl		3,8
Fuze Tea pêche - 25cl		3,8
Smoothie - 25cl <i>Fraise banane ou Ananas papaye mangue</i>		6

BOISSONS CHAUDES

Nous sélectionnons les meilleurs cafés bio.

Expresso ou Décaféiné	2
Noisette	2,2
Café au lait	3
Café Viennois	3
Cappuccino	3,5
Double Espresso	3,9
Chocolat chaud	4,5
Chocolat chaud Viennois	5,5
Supplément chantilly	1
Thés aix&terra	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

Plat du jour et Dessert du jour 22
Supplément café gourmand +1,50 €

La Mistral 21
Ravioles provençales + Dessert du jour
Supplément café gourmand +1,50 €

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

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 de 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.

Tarte salée et Bruschetta

 **Tarte au fromage & salade verte** 8,5
Confit d'oignons des Cévennes AOP

 **Bruschetta du moment aix&terra** 12

LES INCONTOURNABLES

Gratin de ravioles «tartiflette» 19,50
Confit d'oignons des Cévennes AOP

 **Carpaccio de boeuf** 19,50
Pommes de terre grenailles et salade
Huile d'olive et truffe noire

PLATS

Plat du jour 16
Voir ardoise

 **Ravioles de la Mère Maury au basilic** 19
Crème de parmesan citron de Menton IGP

 **Risotto de gambas*** 23
Crème de cèpes à l'Estragon bio
*Disponible en version végétarienne

Salade César 19
Poulet pané, œuf bio mollet, oignons rouges, croûtons, copeaux de parmesan
Crème parmesan au citron de Menton avec un peu d'anchois !

FROMAGE & DESSERTS

 **Faisselle** 6,5
Marmelade à l'orange bio

Crème gourmande 8
Chocolat café
Feuilles de chocolats noir

Tarte tatin 8,5
Glace vanille
Crème de caramel & fleur de sel de Camargue

Choux craquelin 9
Crème d'amandes et pistaches

Café ou Thé gourmand 9,9
1 espresso 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

Dame blanche de Montélimar 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. Romans, 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

