

aix&terra

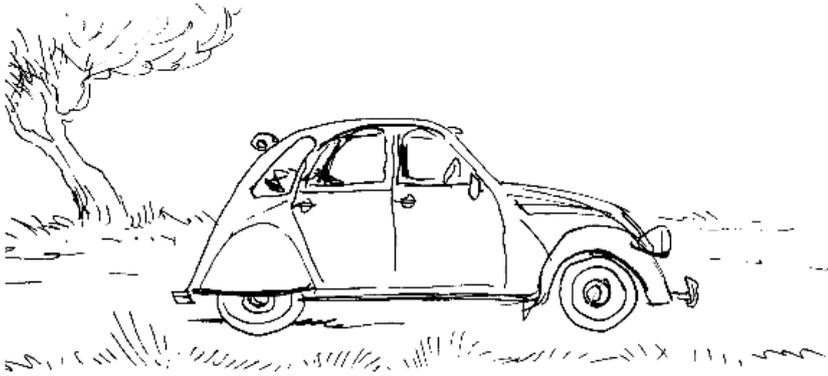
La Table - Épicerie

Le goût de la Provence



www.aixeterra.com





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

Bonne dégustation !



Boissons fraîches

AVEC ALCOOL

Apéritif

Cocktail du moment	8,00€
Ricard - 2cl	3,50€
Kir Vin blanc - 12cl (cassis, pêche, châtaigne)	5,50€
Kir Royal (Champagne) - 12cl (crème de châtaigne, pêche, cassis)	8,50€

Bières artisanales Bio

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

Vins

	En bouteille 75cl	Au verre 12cl
ROUGE		
• Terre de Mistral AOP Saint-Victoire	26,00€	5,00€
• Domaine de Montine Gourmandise - AOC Grignan les Adhemar	23,00€	4,50€
BLANC		
• Petite cavale AOP Luberon	26,00€	5,00€
• Domaine de Montine AOP Grignan Les Adhémar, viognier	27,00€	5,00€
ROSÉ		
• Perle de roseline IGP Méditerranée	29,00€	5,50€

Sélection de vins locaux Voir sur l'ardoise

Champagne - Collet Brut Art Déco	
Coupe - 12cl	8,50€
Bouteille - 75cl	45,00€

SANS ALCOOL

Eaux minérales

Eau plate - 50cl	3,50€
Eau plate - 100cl	4,50€
Eau gazeuse - 33cl	3,00€
Eau gazeuse - 75cl	4,50€
Mocktail du moment	6,00€
Supplément Sirop	+0,50€

Thés glacés aix&terra - 25cl	4,50€
---	-------

Détox en Provence - Thé vert, notes citronnées
Thé des Marseillais - Thé vert, notes anis et réglisse

Jus de fruits Bio - 25cl	4,50€
---------------------------------	-------

Pomme, Poire, Pomme-Abricot, Pomme-Cassis, Pomme-Fraise

Sirops - 25cl	2,80€
----------------------	-------

Citron, Menthe, Grenadine, Fraise, Cassis, Pêche, Orgeat

Sodas - 33cl	4,50€
---------------------	-------

Limonade **bio** nature ou Cola

Smoothie - 25cl	6,00€
------------------------	-------

Fraise banane ou Ananas papaye mangue

Apéro à partager

La planche 2 à 4 personnes	25,00€
-----------------------------------	--------

- Tartine Tapenade noire **bio** et texture de brocolis.
- Croustade au bleu du Vercors et Confit de figue au vinaigre balsamique.
- Verrine de velouté de topinambour à la Crème de cèpe à l'estragon **bio**.
- Délice de tomates séchées **bio** et ses pommes gaufrettes.
- Tartine Crème d'ail doux truffe d'été, shiitaké et copeaux de parmesan.

Boissons chaudes

Cafés

Nous sélectionnons les meilleurs cafés **bio**.

Espresso	2,00€
Déca	2,00€
Noisette	2,20€
Café au lait	2,50€
Double Espresso	3,50€
Capuccino	3,00€
Café Viennois	3,50€

Chocolats

Chocolat chaud Valrhona	4,00€
Chocolat Valrhona/	5,50€

Thés	3,90€
-------------	-------

Thé aix&terra 13 desserts - Thé noir, notes d'amandes

Détox en Provence - Thé vert, notes citronnées

Thé des marseillais - Thé vert, notes anis et réglisse

Le chant des cigales - Tisane Verveine, fleurs d'oranger

Entrées

-  **Velouté de topinambour cuit et cru** 9,50€
Viennois Crème de cèpes à l'estragon **bio**
-  **Dos de cabillaud en belle vue** 10,50€
Cœur de Tapenade noire **bio**
Texture de brocolis et Crème de basilic (servi froid)
-  **Vitello Tonnato à notre façon** 11,50€
Moutarde miel romarin **bio**, Délice de thon
Pommes gaufrettes
- Croustade au bleu du Vercors** 10,00€
Confit de figues au vinaigre balsamique
Pommes caramélisées et magret fumé
- Tartine du moment** 8,50€
Salade & vinaigrette aix&terra

Plats

-  **Risotto Carnaroli** 18,50€
Crème d'ail doux truffe d'été
Shiitakés, oignons cébette et copeaux de parmesan
- Pavé de bœuf laqué** 22,00€
Confit d'oignon au caramel beurre salé
Butternut au four, sauce Bigarade
-  **Joue de cochon confite** 19,50€
Caramel aux épices
*Oignon rouge farci de Riste d'aubergines grillées **bio**, mousseline de pommes de terre tradition*
-  **Soufflé de merlan, cœur de Gambas** 19,50€
Pesto de noix
Crème infusée de carapaces et légumes racines rôtis

FORMULES DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi, hors jours fériés

Voir Ardoise du Jour

- Plat du Jour 14,00€
Entrée du jour + Plat du jour 19,50€
Plat du jour + Dessert du jour 19,50€
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour 23,90€

La Mistral (disponible le samedi) 19,00€
Ravioles provençales + Dessert du jour

Les Pitchounets - Menu enfants -10ans 12,00€
Ravioles délice de tomates séchées Bio + 1 boule de glace au choix + 1 sirop

Supplément Café / Thé gourmand +1,50€

RAVIOLES

Sauces aix&terra

-  **Provençales**
- Riste d'aubergines grillées **bio** 15,00€
 - Artichonade 15,00€
 - Tapenade noire **bio** 15,00€
 - Délice de tomates séchées **bio** 15,00€
-  **Crémeuses**
- Crème de cèpes à l'estragon **bio** 16,00€
 - Crème de morilles Côtes de Provence 16,00€
 - Crème de parmesan citron de Menton 16,00€
-  **Truffées**
- Crème d'ail doux et truffe d'été 16,50€
 - Huile d'olive à la truffe noire 16,50€
 - Crème de parmesan à la truffe d'été 16,50€
-  **Gratin**
- Délice de courgettes aux amandes **bio** 17,00€
Fromage de chèvre



RAVIOLES LABEL ROUGE DU PASTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN

 Nous travaillons nos recettes avec le **chef étoilé Julien Allano**, parrain et conseil de notre Table-Epicerie. Nous élaborons nos crèmes gourmandes et desserts de la carte avec le **chocolat Valrhona** et le **nougat Chabert & Guillot**.

Fromage

-  **Faisselle** 7,00€
Miel à la truffe noire
- Saint-Marcellin** 9,00€
Miel à la truffe noire

Desserts

- Soufflé glacé** 8,50€
Crème de citron
- Tarte au chocolat Valrhona** 9,00€
Crème de chocolat au nougat de Montélimar
Granola
- Biscuit roulé** 8,50€
Confiture de clémentine IGP Corse **bio**,
Balsamique blanc et écorces d'orange **bio**
- Café ou Thé gourmand** 9,50€
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 mini desserts

 Plats "Signature" du chef étoilé
Julien Allano pour aix&terra

 Sans gluten

 Plats végétariens

 Fait maison

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-hiver 2022.

Nos produits de la Carte
sont **disponibles à l'Épicerie**
et sur notre e-shop www.aixetterra.com

aix&terra
La Table - Épicerie

Épicerie

Recettes apéritives

	Prix TTC
Artichonade 100g	6,25€
Riste d'aubergines grillées bio 100g	5,95€
Tapenade noire bio 100g	6,25€
Délice de tomates séchées bio	6,25€
Délice de courgettes aux amandes bio	5,95€
Poivronade bio	6,25€
Délice de thon 100g	7,15€

Huiles macérées & vinaigres

Huile d'olive et ail IGP bio de la Drôme 200 ml	10,30€
Huile d'olive et truffe noire 100 ml	19,40€
Balsamique blanc et écorces d'orange bio 200 ml	12,90€

Sauces & condiments

Crème de cèpe à l'estragon bio 100g	8,70€
Crème de morilles Côtes de Provence 100g	9,50€
Pesto de noix 195g	10,55€
Moutarde miel romarin bio 120g	5,60€
Crème d'ail doux et truffe d'été 100g	9,70€
Confit d'oignon au caramel beurre salé 100g	4,95€
Confit de figue au vinaigre balsamique 100g	5,95€
Crème de parmesan à la truffe d'été 100g	9,85€
Caramel aux épices 125g	6,85€

Délices sucrés

Miel à la truffe noire 125g	15,90€
Crème de citron 225g	8,30€
Confiture de clémentine IGP Corse bio 240g	8,80€
Crème de chocolat au nougat de Montélimar 225g	12,00€

Découvrez

notre **Manufacture** et nos **Tables-Épiceries**
en **Provence**, de la Drôme à la Côte d'Azur !



TABLES & ÉPICERIES

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

Marseille
Centre Prado
41, Boulevard Michelet
04 91 85 69 24

Mornas
Aire de Mornas Village
Sens Lyon / Marseille
04 90 37 03 09

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

Valence
355, avenue de Provence
04 75 44 01 80



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

