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	8,00 €
Ricard - 2cl	3,50 €
Moresque - 2cl	3,80 €
Kir Vin blanc - 12cl *Crème de cassis, pêche*	5,50 €

BIÈRES LA CAGOLE

Blonde bio ou Blanche - 33cl	4,90 €

VINS

Rouge	**12cl**	**75cl**
AOC Grignan les Adhémar		
Gourmandise, Domaine de Montine	4,50 €	24,50 €
AOP Luberon		
Petite Cavale bio	5,50 €	27,50 €

Blanc	**12cl**	**75cl**
AOP Luberon		
Petite Cavale bio	5,50 €	27,50 €
AOP Grignan les Adhémar		
Viognier, Domaine de Montine	5,50 €	27,50 €

Rosé	**12cl**	**75cl**
IGP Pays d'Oc		
Marius, Maison Chapoutier	4,50 €	19,00 €

CHAMPAGNE

Bouteille Collet Brut Art Déco - **75 cl**	39,50 €

SANS ALCOOL

EAUX MINERALES

	50cl	1L
Eau plate	3,50 €	5,00 €
	33cl	**1L**
Eau gazeuse	3,50 €	5,00 €
Supplément Sirop		+0,50€

SOFT

Mocktail du moment - 20cl	6,50 €
Jus de fruits **bio** - 25 cl *Pomme, poire, pomme-abricot, pomme-fraise, pomme-framboise*	4,50 €
Sirop - 25cl *Citron, menthe, grenadine, fraise, cassis, pêche, orgeat*	2,80 €
Limonade **bio** nature - 33 cl	4,50 €
Coca-cola/Coca-cola zéro - 33cl	3,50 €
Smoothie - 25cl *Fraise banane ou Ananas papaye mangue ou orange carotte citron*	6,00 €

BOISSONS CHAUDES

*Nous sélectionnons les meilleurs cafés **bio***

Expresso ou Décaféiné	2,00 €
Noisette	2,20 €
Café au lait	2,50 €
Capuccino	3,50 €
Café viennois	3,50 €
Double Expresso	3,50 €
Chocolat chaud	4,50 €
Chocolat viennois	5,50 €

Thé Détox en Provence *Thé vert, notes citronnées*	3,90 €
Thé des 13 desserts *Thé noir, notes d'amandes*	3,90 €
Thé des Marseillais *Thé vert, notes anis et réglisse*	3,90 €
Tisane Chant des cigales *Verveine, fleur d'oranger*	3,90 €

Retrouvez-moi en boutique ! L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. L'alcool de plus de 18 degrés est servi uniquement avec de la restauration.

LE DÉJEUNER

SALADE & TARTINES

Tartines du moment 10,50 €
Salade & vinaigrette aix&terra

Tarte 3 fromages 10,50 €
Confit d'oignons au caramel beurre salé

Salade César 17,00 €
Poulet, œuf bio mollet, oignons, croûtons
Crème de parmesan au citron de Menton

Plat du jour 15,50 €
Voir ardoise

L'INCONTOURNABLE

Carpaccio de bœuf 19,50 €
Pommes de terre grenailles
Huile d'olive à la truffe noire

RAVIOLES

Sauces aix&terra

Ravioles provençales
Artichonade bio 16,00 €
Délice de tomates séchées bio 16,00 €
Riste d'aubergines grillées bio 16,00 €
Pesto de noix 16,00 €

Ravioles crémeuses
Crème de parmesan citron de Menton 17,50 €
Crème de basilic 17,50 €

Ravioles truffées
Huile d'olive à la truffe noire 19,00 €
Caviar d'aubergine à la truffe noire 19,00 €
Crème de parmesan à la truffe d'été 19,00 €

PASTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN DEPUIS 1935

RAVIOLES LABEL ROUGE DU PASTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN

FROMAGE & DESSERTS

Saint-Marcellin IGP 7,00 €
Confit olive et pomme

Panna cotta 6,50 €
Crème de citron

Financier 6,50 €
Crème de chocolat au nougat de Montélimar
Chantilly

Café ou Thé gourmand 9,90 €
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs

FORMULES DÉJEUNER

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

Plat du jour + Dessert du jour 21,00 €
+1,50 € café gourmand

La Mistral 21,00 €
Ravioles provençales + Dessert du jour

Les Pitchounets - Menu enfants -10ans 12,50 €
Ravioles délice de tomates séchées bio
+ 1 boule de glace vanille ou fraise + 1 sirop

Sans gluten | Plats végétariens | Plats du Chef étoilé Julien Allano pour aix&terra

*Retrouvez-moi en boutique ! Origines de nos viandes : France & pays UE. Tous les produits avec la mention **bio** sont certifiés issus de l'Agriculture Biologique. Liste des allergènes en salle, consultez notre équipe. Marseille, printemps 2024.*

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 Allé des Cormorans
04 93 90 43 00

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

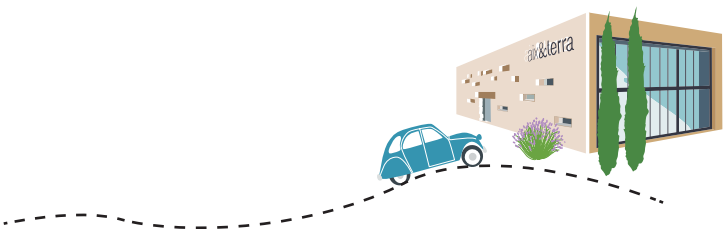
Mornas
Aire de Mornas Village
Sens Lyon / Marseille
04 90 37 03 09

Miramas
McArthurGlen Provence
Mas de la Péronne
04 86 17 74 74

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