

aix&terra

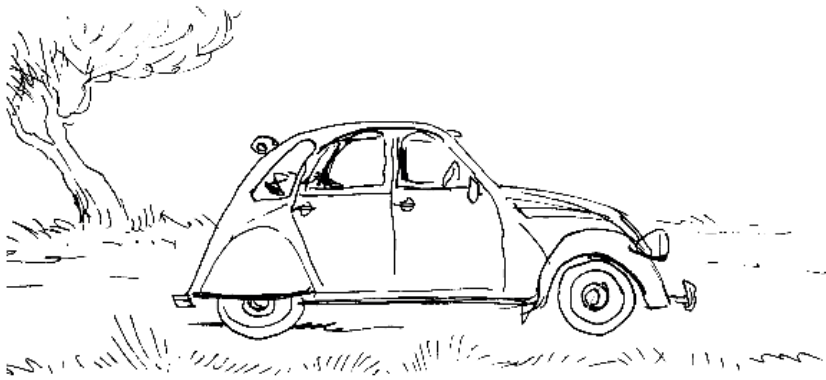
La Table - Épicerie

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	8,00€
Ricard - 2cl	3,50€
Kir Vin blanc - 12cl (cassis, pêche)	5,50€

Bières artisanales Bio

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

Vins

	En bouteille 75cl	Au verre 12cl
ROUGE		
• Petite cavale AOP Luberon	26,00€	4,50€
• Domaine de Montine Gourmandise	21,00€	4,50€
BLANC		
• Petite cavale AOP Luberon	26,00€	4,50€
• Domaine de Montine AOP Grignan Les Adhémar, viognier	27,00€	5,00€
ROSÉ		
• Perle de roseline IGP Méditerranée	29,00€	5,50€
• Les vigneron de Tavel Les Acanthes	21,00€	4,00€

Sélection de vins locaux
Voir sur l'ardoise

Champagne

Collet Brut Art Déco - 75cl	48,00€
-----------------------------	--------

SANS ALCOOL

Eaux minérales

Eau plate - 50cl	3,50€
Eau plate - 1L	4,50€
Eau gazeuse - 25cl	3,00€
Eau gazeuse - 1L	4,50€
Mocktail	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
Le chant des cigales - Tisane Verveine, fleurs d'oranger

Jus de fruits Bio - 25cl	3,90€
---------------------------------	-------

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

Sirops - 25cl	2,50€
----------------------	-------

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

Sodas

Limonade bio nature - 33cl	3,90€
Coca-Cola/Coca-Cola zéro - 33cl	3,50€

Boissons chaudes

Café

Nous sélectionnons les meilleurs cafés **bio**.

Espresso	2,00€
Déca	2,00€
Noisette	2,10€
Café au lait	2,20€
Double Espresso	3,00€
Capuccino	3,00€

Chocolat chaud Valrhona	4,00€
--------------------------------	-------

Thés	3,50€
-------------	-------



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

Supplément Chantilly	+0,50€
----------------------	--------

Entrées

-  **Œufs Bio mollet** 12,00€
Crème d'artichaut à la truffe
Fond d'artichaut et croûtons
-  **Velouté d'asperges** 12,00€
Délice d'anchoïade
Samoussa à la Sardinade
-  **Poireaux printaniers** 9,50€
Crème de parmesan à la truffe d'été
Copeaux de parmesan, croûtons
- Tataki de thon** 12,00€
Tapenade noire **bio**
Légumes croquants
- Tartine aix&terra du moment** 8,50€
Salade verte et vinaigrette aix&terra

Plats

-  **Bœuf en maki** 19,50€
Mayonnaise **bio** à la truffe d'été,
Huile d'olive truffe noire
Pommes de terre grenaille
-  **Salade de légumineuses** 16,00€
Blinis de Poichichade au piment **bio**
*Légumes de printemps et œuf **bio** mollet*
-  **Magret de canard** 20,00€
 Caramel aux épices & Artichonade **bio**
Écrasé de pommes de terre, haricots verts
- Filet de truite d'Ardèche** 18,00€
Crème de basilic
Petit épeautre du Ventoux, épinards

FORMULES DÉJEUNER


Du Lundi au Vendredi, hors jours fériés

Voir Ardoise du Jour

- | | |
|---|--------|
| Plat du Jour | 14,00€ |
| Entrée + Plat | 19,50€ |
| Plat + Dessert | 18,50€ |
| Entrée + Plat + Dessert | 22,90€ |
| La Mistral (disponible le samedi) | 18,50€ |
| Ravioles provençales + Dessert | |
| Les Pitchounets - Menu enfants -10ans | 12,00€ |
| <i>Ravioles délice de tomates séchées Bio + 1 boule de glace au choix + 1 sirop</i> | |
| Supplément Café / Thé gourmand | +1,50€ |


RAVIOLES

Sauces aix&terra

-  **Provençales**
- Riste d'aubergines grillées **bio** 14,00€
- Artichonade **bio** 14,00€
- Tapenade noire **bio** 14,00€
- Délice de tomates séchées **bio** 14,00€
- Poivronade **bio** 14,00€
- Crémeuses**
- Crème de basilic 15,00€
- Crème de parmesan citron de Menton 15,00€
- Truffées**
- Crème d'artichaut à la truffe d'été 16,00€
- Huile d'olive à la truffe noire 16,00€
- Crème de parmesan à la truffe d'été 16,00€



RAVIOLES LABEL ROUGE DU PÂTIER 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**.

Fromage

- Saint-Marcellin IGP** 7,50€
Confit d'olives et pommes

Desserts

- Millefeuille** 7,00€
Marmelade d'oranges **bio** - Fruits de saison
- Tiramisu** 7,00€
Crème de chocolat croustillant de spéculoos
- Tarte chocolat Valrhona** 7,50€
Crème de caramel fleur de sel de Camargue
Cacahuètes
- Café ou Thé gourmand** 8,50€
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 consultable auprès de l'équipe en salle. Marseille, printemps 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 bio 100g	5,95€
Délice de tomates séchées bio 100g	5,95€
Poivronade bio 100g	5,95€
Riste d'aubergines grillées bio 100g	5,95€
Poichichade au piment bio 100g	5,95€
Tapenade noire bio 100g	5,95€
Sardinade 100g	6,80€
Délice d'anchoïade 100g	6,80€

Huiles macérées & vinaigres

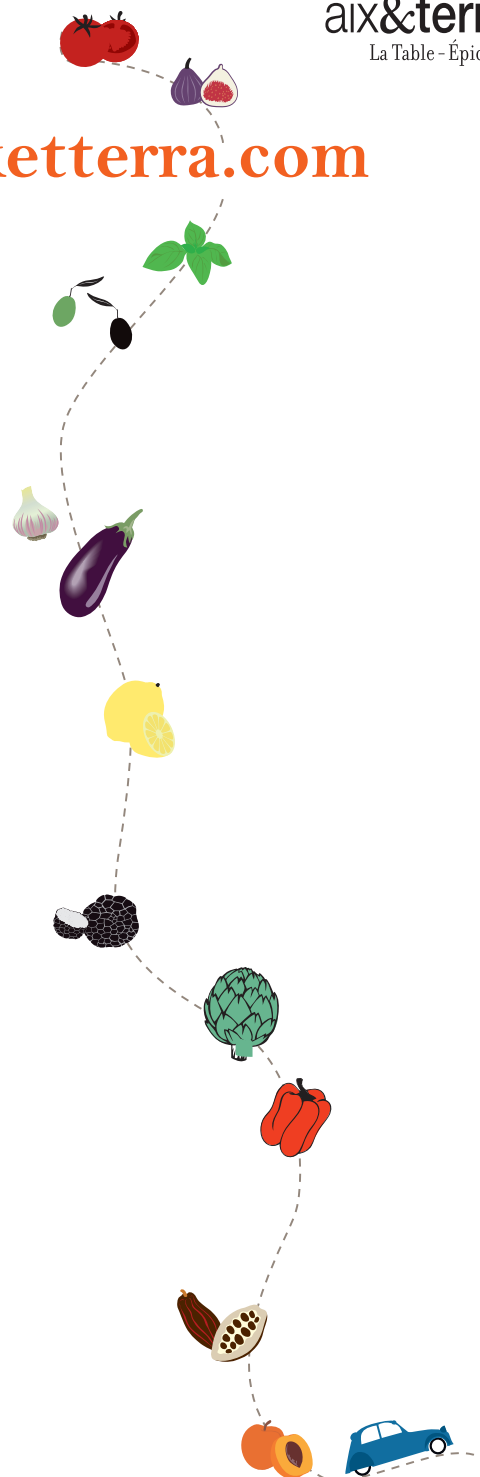
Huile d'olive et citron bio 200 ml	9,95€
Huile d'olive et piment bio 200 ml	9,95€
Huile d'olive et ail IGP bio de la Drôme 200 ml	9,95€
Huile d'olive et truffe noire 100 ml	18,90€
Vinaigre tomate basilic 200 ml	9,80€

Sauces & condiments

Confit d'olives et pommes 130g	5,80€
Crème de parmesan au citron de Menton 200 g	8,95€
Crème de basilic 195g	8,95€
Crème de parmesan à la truffe d'été 100g	9,50€
Crème d'artichaut à la truffe 100g	11,50€
Mayonnaise bio à la truffe d'été 100g	8,90€
Caramel aux épices 125 g	6,50€

Délices sucrés

Marmelade d'orange bio 240g	8,50€
Crème de chocolat croustillant de spéculoos 120g	6,80€
Crème de caramel & fleur de sel de Camargue 130g	6,80€



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