

Boissons fraîches

AVEC ALCOOL

Apéritif

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

Bière pression 25cl

| | |
|---|-------|
| Bière locale blonde ou blanche bio | 4,50€ |
|---|-------|

Vins

| | En bouteille 75cl | Au verre 12cl |
|---|----------------------|------------------|
| ROUGE | | |
| Petite cavale bio AOP Luberon | 27,50€ | 5,50€ |
| Domaine de Montine Gourmandise - AOC Grignan les Adhemar | 24,50€ | 4,50€ |
| BLANC | | |
| Petite cavale bio AOP Luberon | 27,50€ | 5,50€ |
| Domaine de Montine AOP Grignan Les Adhémar, viognier | 27,50€ | 5,50€ |
| ROSÉ | | |
| Perle de roseline IGP Méditerranée | 29,50€ | 6,00€ |
| Les vigneron de Tavel Les Acanthes - AOP Pays du Gard | 24,00€ | 21,00€ |
| Champagne - Collet Brut Art Déco Bouteille - 75cl | | 39,50€ |

SANS ALCOOL

Eaux minérales

| | |
|--------------------|-------|
| Eau plate - 50cl | 3,50€ |
| Eau plate - 100cl | 5,00€ |
| Eau gazeuse - 33cl | 3,50€ |
| Eau gazeuse - 75cl | 5,00€ |
| Mocktail du moment | 6,50€ |

| | |
|------------------|--------|
| 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

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Limonade bio nature - 33cl | 4,50€ |
|-----------------------------------|-------|

Apéro à partager

La planche 15,00€

Une foccacia à partager, accompagnée d'un assortiment de 4 tartinades aix&terra et ses légumes croquants à dipper. A déguster aussi, notre nouveauté, les **Pickles d'Ail Shoyu**.

Boissons chaudes

Cafés

Nous sélectionnons les meilleurs cafés **bio**.

| | |
|-----------------|-------|
| Expresso | 2,00€ |
| Déca | 2,00€ |
| Noisette | 2,20€ |
| Café au lait | 2,50€ |
| Double Espresso | 3,50€ |
| Capuccino | 3,50€ |
| Café viennois | 3,50€ |

Chocolats

| | |
|----------------------------|-------|
| Chocolat chaud Valrhona | 4,50€ |
| Chocolat Viennois Valrhona | 5,50€ |

Thés & Tisanes

| | |
|---|-------|
| | 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'orange | |

Entrées

-  **Asperges cuites et crues** 12,50€
Crème de parmesan à la truffe d'été
Chips de pancetta
-  **Clafoutis au reblochon** 9,50€
Pesto de noix, Délice de tomates séchées **bio**
Brocolis
- Tartine du moment** 9,00€
Salade & vinaigrette aix&terra

Plats

-  **Risotto de petit épeautre** 19,50€
Crème de morilles Côtes de Provence
Asperges
-  **Sot l'y laisse de dinde confit** 19,50€
Moutarde miel romarin **bio**
Garniture Clamart
- Salade César** 18,00€
Crème parmesan au citron de Menton
Blanc de poulet, oeuf, parmesan, oignons, croûtons

Fromage

- Saint-Marcellin IGP** 8,00€
Confit olives et pommes

Desserts

-  **Nougat glacé** 8,50€
Marmelade d'orange **bio**
Miel de fleurs de Provence IGP
- Cheesecake** 9,00€
Gel Balsamique blanc aux écorces d'orange **bio**
Fraises
- Mousse** 9,00€
Crème chocolat croustillant de spéculoos,
Tuiles aux amandes
- Café ou Thé gourmand** 9,50€

RAVIOLES

Sauces aix&terra

-  **Provençales**
- Poivronade **bio** 15,50€
Délice de courgettes aux amandes **bio** 15,50€
Tapenade noire **bio** 15,50€
Délice de tomates séchées **bio** 15,50€
-  **Crémeuses**
- Crème de basilic 17,00€
Crème de morilles Côtes de Provence 17,00€
Crème de parmesan citron de Menton 17,00€
-  **Truffées**
- Crème d'artichaut à la truffe 18,50€
Huile d'olive à la truffe noire 18,50€
Crème de parmesan à la truffe d'été 18,50€



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**.

FORMULES DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi, hors jours fériés

Voir Ardoise du Jour

- Plat du Jour 15,00€
Entrée du jour + Plat du jour 20,50€
Plat du jour + Dessert du jour 20,50€
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour 24,90€

La Mistral (disponible le samedi) 20,50€
Ravioles provençales + Dessert du jour

Les Pitchounets - Menu enfants -10ans 12,50€
Ravioles délice de tomates séchées Bio + 1 boule de glace au choix + 1 sirop

Supplément Café / Thé gourmand +1,50€



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. Marseille, printemps 2023.

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

Épicerie

Recettes apéritives

| | Prix TTC |
|---|----------|
| Artichonade 100g | 6,85€ |
| Confit olives et pommes 130g | 6,40€ |
| Délice d'anchoïade 100g | 7,70€ |
| Délice de tomates séchées bio 100g | 6,85€ |
| Poivronade bio 100g | 6,85€ |
| Tapenade noire bio 100g | 6,85€ |
| Tapenade verte bio 100g | 6,85€ |

Huiles macérées & vinaigres

| | |
|--|--------|
| Balsamique blanc et écorces d'orange bio 200 ml | 13,50€ |
| Huile d'olive et piment bio 200 ml | 11,30€ |
| Huile d'olive et truffe noire 100 ml | 20,90€ |

Sauces & condiments

| | |
|--|--------|
| Aioli doux bio 190g | 8,90€ |
| Crème de parmesan au citron de Menton 200g | 10,40€ |
| Crème de basilic 195g | 10,50€ |
| Crème d'artichaut à la truffe 100g | 11,95€ |
| Crème de morilles Côtes de Provence 100g | 9,95€ |
| Crème de parmesan à la truffe d'été 100g | 10,50€ |
| Ketchup carotte 220g | 8,40€ |
| Moutarde miel romarin bio 120g | 5,90€ |
| Pesto de noix 195g | 11,50€ |

Délices sucrés

| | |
|---|---------|
| Crème chocolat croustillant de spéculoos 225g | 10,80 € |
| Marmelade d'orange bio 240g | 8,95 € |
| Miel de fleurs de Provence IGP 125g | 6,50 € |

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

Miramas
McArthurGlen Provence
Mas de la Péronne
...

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

