

## Boissons fraîches

### AVEC ALCOOL

#### Apéritif

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

#### Bière pression 25cl

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

#### Vins

	En bouteille 75cl	Au verre 12cl
<b>ROUGE</b>		
Petite cavale bio AOP Luberon	27,50€	5,50€
Domaine de Montine Gourmandise - AOC Grignan les Adhemar	24,50€	4,50€
Crozes-Hermitage AOC 100% Syrah	29,00€	6,00€
<b>BLANC</b>		
Petite cavale bio AOP Luberon	27,50€	5,50€
Domaine de Montine AOP Grignan Les Adhémar, viognier	27,50€	5,50€
Crozes-Hermitage AOC 100% Syrah	35,00€	6,50€
<b>ROSÉ</b>		
Perle de roseline IGP Méditerranée	29,50€	6,00€
<b>Champagne</b> - 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

Détox en Provence - Thé vert, notes citronnées	4,50€
Thé des Marseillais - Thé vert, notes anis et réglisse	

#### Jus de fruits Bio - 25cl

Pomme, Poire, Pomme-Abricot, Pomme-Cassis, Pomme-Fraise	4,50€
---	-------

#### Sirops - 25cl

Citron, Menthe, Grenadine, Fraise, Cassis, Pêche, Orgeat	2,80€
--	-------

#### Sodas

Limonade bio nature - 33cl	4,50€
Coca-Cola/Coca-Cola zéro - 33cl	3,50€

#### Smoothie - 25cl

Fraise banane ou Ananas papaye mangue	6,00€
---------------------------------------	-------

## 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

Thé aix&terra 13 desserts - Thé noir, notes d'amandes	3,90€
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

-  **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*
- Assiette shopping** 22,00€  
Poivronade **bio**  
*Un demi clafoutis, une pastilla de poulet, un demi Saint-Marcellin, Mesclun*

## 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 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**.

## 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. Romans, printemps 2023.

Nos produits de la Carte  
sont **disponibles à l'Épicerie**  
et sur notre e-shop [www.aixetterra.com](http://www.aixetterra.com)

**aix&terra**  
La Table - Épicerie

## Épicerie

### Recettes apéritives

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

### Huiles macérées & vinaigres

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

### Sauces & condiments

Aioli doux <b>bio</b> 190g	8,90€
Crème de parmesan 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 <b>bio</b> 120g	5,90€
Pesto de noix 195g	11,50€

### Délices sucrés

Crème chocolat croustillant de spéculoos 225g	10,80 €
Marmelade d'orange <b>bio</b> 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

**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

