

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		
• La Côte Chaude <i>IGP de la Drôme, Domaine Besson Syrah 2019 bio</i>	29,00€	6,00€
• Domaine de Montine <i>Gourmandise - AOC Grignan les Adhemar</i>	24,50€	4,50€
BLANC		
• Petite Cavale <i>AOP Luberon</i>	27,50€	5,50€
• Domaine de Montine <i>AOP Grignan Les Adhémar, viognier</i>	27,50€	5,50€
ROSÉ		
• Perle de Roseline <i>IGP Méditerranée</i>	29,50€	6,00€

Sélection de vins locaux Voir sur l'ardoise

Champagne - Collet Brut Art Déco	
Coupe - 12cl	8,50€
Bouteille - 75cl	39,50€
Digestif - 5cl	5,00€

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 - <i>Thé vert, notes citronnées</i>	
Thé des Marseillais - <i>Thé vert, notes anis et réglisse</i>	

Jus de fruits Bio - 25cl	4,50€
<i>Pomme, Poire, Pomme-Abricot, Pomme-Cassis, Pomme-Fraise</i>	

Sirops - 25cl	2,80€
<i>Citron, Menthe, Grenadine, Fraise, Cassis, Pêche, Orgeat</i>	

Sodas - 33cl	4,50€
<i>Limonade bio nature ou Cola</i>	

Smoothie - 25cl	6,00€
<i>Fraise banane ou Ananas papaye mangue</i>	

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**.

Espresso	2,00€
Déca	2,00€
Noisette	2,20€
Café au lait	2,50€
Double Espresso	3,50€
Capuccino	3,50€
Café Viennois Valrhona	5,50€

Chocolats

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

Thés & Tisanes

Thé aix&terra 13 desserts - <i>Thé noir, notes d'amandes</i>	3,90€
Détox en Provence - <i>Thé vert, notes citronnées</i>	
Thé des marseillais - <i>Thé vert, notes anis et réglisse</i>	
Le chant des cigales - <i>Tisane Verveine, fleurs d'oranger</i>	

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
-  **Pithiviers de choux-fleurs** 10,50€
Délice d'anchoïade
Crème de Tapenade verte **bio**
-  **Tartare de betterave & chèvre frais** 9,50€
Poivronade **bio**
En fin croustillant
- Tartine du moment** 9,00€
Salade & vinaigrette aix&terra

Plats

-  **Risotto de petit épeautre** 19,50€
Crème de morilles Côtes de Provence
Asperges
-  **Paleron de bœuf confit** 21,00€
Tapenade noire **bio**
Jus au vin rouge, légumes printaniers
-  **Sot l'y laisse de dinde confit** 19,50€
Moutarde miel romarin **bio**
Garniture Clamart
-  **Fish and chips by Aix&terra** 19,50€
Sauce cocktail maison
Frites de polenta

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€

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€
- Raviole du Chef**
Gambas poêlées aux épinards 21,00€
Artichonade en raviole ouverte
Crème d'Aïoli doux bio



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**.

Fromages

- Crémeux de faisselle** 6,00€
Confit olives et pommes
- Brillat-savarin** 9,50€
Crème d'artichaut à la truffe

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€
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. Sauce, printemps 2023.

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	6,85€
Confit olives et pommes 130g	6,40€
Délice d'anchoïade 100g	7,70€
Délice de tomates séchées bio 100g	6,85€
Délice de courgettes aux amandes bio 100g	6,55€
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

