

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	9
Ricard - 2cl	3,5
Kir vin blanc - 12cl	6,5
Crème de cassis, pêche, châtaigne	
Limoncello 4cl	6,5
au citron de Menton par aix&terra	

BIÈRES PRESSION LOCALES

Blonde ou Blanche - 25cl	5,5
Blonde ou Blanche - 50cl	9

VINS

12cl 75cl

Rouge

AOP Grignan les Adhémar		
GourmandiseDomaine de Montine	6	29
AOC Crozes-Hermitage		
Petite ruche, Maison Chapoutier	6,5	32

Blanc

AOP Grignan les Adhémar		
Viognier,Domainede Montine	6,5	32
AOC Crozes-Hermitage		
Petite ruche, Maison Chapoutier	6,5	32

Rosé

IGP Méditerranée		
Perle de Roseline	6	29

EFFERVESCENTS

12cl 75cl

AOC Clairette de Die	5,5	28
Cybèle bio		

SANS ALCOOL

EAUX MINÉRALES

	50cl	1L
Eau plate	3,5	5
	33cl	75cl
Eau gazeuse Vals	3,5	5
Supplément Sirop		+0,50€

SOFT

Citronnade maison - 25cl	4,5
Jus de citron et citron vert	
Miel de fleurs de Provence IGP	
Mocktail du moment - 25 cl	6,5
Jus de fruits Bio-25cl	4,5
pomme, poire, abricot, pomme-fraise,	
Sirop - 25cl	2,8
citron, menthe, grenadine, fraise, cassis, pêche, orgeat	
Limonade Bio Elixia - 25 cl	4,9
Coca-cola/Coca-cola zéro - 33cl	3,8
Fuze Tea pêche-25cl	3,8
Smoothie - 25cl	6,5
Ananas papaye mangue	

BOISSONS CHAUDES

Nous sélectionnons les meilleurs cafés **bio**

Expresso ou Décaféiné	2
Noisette	2,2
Café au lait	3
Café Viennois	3
Cappuccino	3,5
Double Espresso	3,9
Chocolat chaud Valrhona	4,5
Chocolat chaud Viennois	5,5
Thés ou tisanes	3,9

FORMULE PETIT-DÉJEUNER

1 boisson chaude + pain toasté + beurre
+ crème gourmande ou confiture bio
+ 1 jus de fruit du jour.

9



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 & LE GOÛTER

FORMULES DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi, hors jours fériés

**Voir Ardoise du Jour*

Plat du jour* + Dessert* 22,5

Supplément café gourmand +1,5

La Mistral 22,5

Raviole du jour* + Dessert*

Supplément café gourmand +1,5

Les Pitchounets 12,5

Ravioles sauce tomate de Provence
ou Poulet crispy et potatoes sauce
barbecue

+ 1 boule de glace vanille ou fraise + 1 sirop

PLATS

Plat du jour 16

Burger du moment aix&terra 18

Pommes de terre rissolées

Salade César 19

Poulet crispy, oeuf mollet, oignons rouges,
sauce parmesan citron de Menton avec un peu d'anchois

 **Pintade farcie, pommes rissolées** 24

Sauce aux cèpes et champignons de Paris

Filet de truite, risotto aux gambas 23

Crème de basilic

FROMAGE & DESSERTS

 **Faisselle** 5,5

Confiture de framboise, citron de Menton

Tarte fine aux pommes 7,5

Crème caramel fleur de sel de Camargue

Cheesecake 8

Crème de mangue 

Paris-Brest 9

Crème de chocolat spéculoos

Café gourmand 9,5

1 espresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs



RAVIOLES MÈRE MAURY

LES GRATINS

Gratin de ravioles Truite 18,5

Truite, sauce parmesan citron, poireaux

Gratin de ravioles Raclette  17,5

Fromage raclette, crème et confit d'oignons

Gratin de ravioles Butternut  17,5

Butternut, sauce aux cèpes, mozzarella

LES RAVIOLES EN SAUCE

Ravioles provençales

Huile d'olive basilic bio 15

Sauce tomate de Provence 16

Sauce arrabbiata 16

Déllice de courgettes aux amandes bio 16

Ravioles crémeuses

Sauce parmesan citron de Menton 17,5

Sauce basilic 17,5

Sauce morilles, Côtes de Provence 18,5

Ravioles truffées

Crème d'artichaut à la truffe 18,5

Sauce parmesan à la truffe d'été 18,5

Supplément oeuf mollet +1,50

Toutes nos ravioles sont servies avec du parmesan.



CARTE GOÛTER

A partir de 15h00

Marbré chocolat spéculos 3,5

Tarte fine aux pommes 7,5

Crêpes 4

Chocolat spéculos, Confiture de framboise, Crème
caramel fleur de sel de Camargue, Confiture abricots
calissons

Supplément chantilly +1

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nous proposons un service traiteur en livraison

Consultez l'équipe ou contact@aixetterra.com



Sans gluten



Plats végétariens



Plats du Chef étoilé Julien Allano pour aix&terra



Retrouvez-moi en boutique ! Prix en euros TTC. 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 automne 2026

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

Aire de Mornas
60, avenue Gambetta
04 75 71 34 70

Cannes Mandelieu
Hôtel Mercure
6 Allée des Cormorans
04 93 90 43 00

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

