aix&terra

La Table - Épicerie



Bienvenue dans le club aix&terra !

Votre programme defidélité depuis votre téléphone. Avantages restaurant et épicerie.

LES BOISSONS

AVEC ALCOOL

APÉRITIFS

Aperol Spritz	8
Clairette de Die brut	
Cocktail du moment	9
Ricard - 2cl	3,5
Kir vin blanc (*AOP Grignan-les-Adhémar*) - 12cl	6,5
Crème de cassis, pêche, mûre	
Kir Royal - 12cl	8,5
Crème de cassis, pêche, mûre	
Limoncello au citron de Menton - 4cl	6,5
au citron de Menton par aix&terra	
Martini Rouge/Blanc-6cl	5,5
Whisky Séquoia Single Malt Bio - 4cl	10,5
Distillerie du Vercors	

BIÈRES ARTISANALES BIO

Blonde, Blanche ou Ambrée - 33cl	5,5

VINS

	12cl	75cl
Rouge		
AOP Luberon		
Petite Cavale Bio	6	29
IGP de la Drôme (Mirmande)		
La Côte Chaude, Domaine Besson	6	29
AOP Grignan-les-Adhémar		
Gourmandise, Domaine de Montine	6	29
AOP Crozes-Hermitage		
Petite ruche, Maison Chapoutier	6,5	32
Blanc		
AOP Luberon		
Petite Cavale Bio	6	29
AOP Grignan-les-Adhémar		
Viognier, Domaine de Montine	6,5	32
AOP Crozes-Hermitage		
Petite ruche, Maison Chapoutier	6,5	32
Rosé		
IGP Méditerrannée		
Perle de Roseline	6	29

Sélection de vins locaux
Voir sur l'ardoise

EFFERVESCENTS

	12cl	75cl
Champagne brut Marquis de Pomereuil	8,5	39,5
AOC Clairette de Die *Cybèle bio*	5,5	28

SANS ALCOOL

EAUX MINÉRALES

	50cl	1L
Eau plate	3,5	5

	33cl	75cl
Eau gazeuse	3,5	5
Supplément sirop	0,5	

SOFT

Citronnade maison -33cl	4,5
Mocktail du moment - 20 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	
Sodas - 33cl	4,9
Limonade Bio nature ou cola Elixia	
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
Cappuccino	3,5
Double Expresso	3,9
Chocolat chaud	4,5
Aux choix :	
-Crème de chocolat au Nougat de Montélimar	
-Crème de Chocolat et Croustillant de Spéculoos	
Supplément chantilly	1
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 ! Prix en euros TTC. 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

Entrée* + Plat*	22
Plat* + Dessert*	22,5
Entrée* + Plat+Dessert*	26,5

Supplément café gourmand +1,5

La Mistral 21,5
Ravioles provençales + Dessert*
Supplément café gourmand +1,5

Les Pitchounets 12,5
Ravioles sauce tomate de Provence
+ 1 boule de glace vanille ou fraise + 1 sirop

ENTRÉES

Œuf mollet, purée de butternut 9,5
Sauce parmesan à la truffe d'été

Pâté en croute Maison foie gras et cèpes 13
Confit olives & pommes

Bouillon marin, pickles d'ail, légumes 9,5
Marinade shoyu

Carpaccio de betterave, chèvre frais 9,5
Houmous au piment d'Espelette

PLATS

Plat du jour 16

Tajine de légumes 19
Sauce vierge de l'Elysée

Polpette Maison, tagliatelles 20
Sauce arrabbiata

Fish & chips, coleslaw 21
Sauce tartare à l'aneth

Pintade farcie, purée maison 24
Sauce aux cèpes & champignons de Paris

LES INCONTOURNABLES

Gratin de ravioles à la truite 19,5
Poireaux, sauce parmesan citron

Entrecôte maturée 300gr 29
Frites maison, salade & vinaigrette aix&terra
Sauce barbecue ou Sauce tartare à l'aneth

RAVIOLES MÈRE MAURY

Sauces aix&terra

Ravioles provençales

Huile d'olive basilic bio	15
Délice de courgettes aux amandes	16
Sauce tomate de Provence	16
Sauce arrabbiata	16

Ravioles crémeuses

Sauce parmesan citron de Menton	17,5
Sauce aux cèpes	17,5
Sauce morilles, Côtes de Provence	18,5

Ravioles truffées

Sauce ail et truffe d'été	19
Sauce parmesan à la truffe d'été	19

Supplément oeuf mollet +1,50

Toutes nos ravioles sont servies avec du parmesan.

FROMAGE & DESSERTS

Faisselle 6,5
Confiture de framboise et citron de Menton

Tarte fine aux pommes 8
Crème caramel fleur de sel de Camargue

Cheesecake 8,5
Crème de mangue

Paris-Brest 9
Crème de chocolat spéculoos

Café gourmand 9,5
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs





LE SAVIEZ-VOUS ?

Notre Table-épicerie propose un service traiteur en livraison

Consultez notre 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. Saulce, 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, cheminduMouillon
04 58 17 67 21

