

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	8,00 €
Ricard - 2cl	3,50 €
Kir Vin blanc - 12cl	5,50 €
<i>Crème de cassis, pêche, châtaigne</i>	

BIÈRES PRESSION LOCALES

Blonde ou Blanche - 25cl	5,00 €
--------------------------	--------

VINS

	12cl	75cl
Rouge		
AOP Luberon		
Petite Cavale Bio	5,50 € - 27,50 €	

AOC Grignan les Adhémar

Gourmandise, Domaine de Montine	4,50 € - 24,50 €
---------------------------------	------------------

AOC Crozes-Hermitage

Fleur de Syrahne	6,00 € - 29,00 €
Domaine Michelas St Jemms	

Blanc

AOP Luberon	
Petite Cavale Bio	5,50 € - 27,50 €

AOP Grignan les Adhémar

Viognier, Domaine de Montine	5,50 € - 27,50 €
------------------------------	------------------

AOC Crozes-Hermitage

Signature, Domaine Michelas St Jemms	6,50 € - 35,00 €
--------------------------------------	------------------

Rosé

IGP Méditerranée	
Perle de Roseline	6,00 € - 29,50 €

CHAMPAGNE

Bouteille Collet Brut Art Déco - 75 cl	39,50 €
--	---------

SANS ALCOOL

EAUX MINÉRALES

	50cl	1L
Eau plate	3,50 €	5,00 €
	33cl	75cl
Eau gazeuse Vals	3,50 €	5,00 €
Supplément Sirop		+0,50€

SOFT

Mocktail du moment - 20cl	6,50 €
Jus de fruits Bio - 25 cl	4,50 €
<i>Pomme, poire, pomme-abricot, pomme-fraise, pomme-cassis (service au verre)</i>	
Sirop - 25cl	2,80 €
<i>Citron, menthe, grenadine, fraise, cassis, pêche, orgeat</i>	
Limonade Bio nature - 25 cl	4,50 €
Coca-cola/Coca-cola zéro - 33cl	3,50 €
Smoothie - 25cl	6,00 €
<i>Fraise banane ou Ananas papaye mangue</i>	

BOISSONS CHAUDES

<i>Nous sélectionnons les meilleurs cafés bio.</i>	
Expresso ou Décaféiné	2,00 €
Noisette	2,20 €
Café au lait	2,50 €
Café Viennois	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Double Espresso	3,50 €
Chocolat chaud	4,50 €
Chocolat chaud Viennois	5,50 €
Thé Détox en Provence	3,90 €
<i>Thé vert, notes citronnées</i>	
Thé des 13 desserts	3,90 €
<i>Thé noir, notes d'amandes</i>	
Thé des Marseillais	3,90 €
<i>Thé vert, notes anis et réglisse</i>	
Tisane Chant des cigales	3,90 €
<i>Verveine, fleur d'oranger</i>	



LE DÉJEUNER

SALADE & TARTINES

- Tartines du moment** 10,50 €
Salade & vinaigrette aix&terra
- Tarte 3 fromages** 🥧 10,50 €
Confit d'oignons au caramel beurre salé
- Salade César** 18,50 €
Poulet, oeuf bio mollet, oignons, croûtons
Crème de parmesan au citron de Menton

L'INCONTOURNABLE

- Carpaccio de bœuf** 🥩 19,50 €
Pommes de terre grenailles
Huile d'olive à la truffe noire

RAVIOLES

Sauces aix&terra

- Ravioles provençales** 🥟
Artichonade bio 16,00 €
Délice de tomates séchées bio 16,00 €
Riste d'aubergines grillées bio 16,00 €
Pesto de noix 16,00 €
- Ravioles crémeuses** 🥟
Crème de parmesan citron de Menton 17,50 €
Crème de basilic 17,50 €
- Ravioles truffées** 🥟
Huile d'olive à la truffe noire 19,00 €
Caviar d'aubergine à la truffe noire 19,00 €
Crème de parmesan à la truffe d'été 19,00 €



RAVIOLES LABEL ROUGE DU PÂTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN

PLATS

- Plat du jour** 15,50 €
Voir ardoise
- Suprême de volaille** 21,00 €
Pommes Dauphine
Moutarde à la truffe d'été
- 🥘 **Pavé de merlu** 21,00 €
Légumes verts
Sauce vierge des cuisines de l'Elysée

FROMAGE & DESSERTS

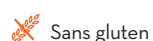
- 🥞 **Saint-Marcellin IGP** 7,00 €
Confit olives et pommes
- 🥞 **Panna cotta** 6,50 €
Crème de citron
- 🥞 **Financier** 6,50 €
Crème de chocolat au nougat de Montélimar
Chantilly

- Café ou Thé gourmand** 9,90 €
1 espresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs

FORMULES DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi, hors jours fériés
Voir Ardoise du Jour

- Plat du jour + Dessert du jour 21,00 €
+1,50 € café gourmand
- La Mistral** 21,00 €
Ravioles provençales + Dessert du jour
- Les Pitchounets - Menu enfants -10ans** 12,50 €
Ravioles délice de tomates séchées bio
+ 1 boule de glace vanille ou fraise + 1 sirop



Sans gluten



Plats végétariens



Plats du Chef étoilé Julien Allano pour aix&terra



Retrouvez-moi en boutique ! Origines de nos viandes : France & pays 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 2024.

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

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

Miramas

McArthurGlen Provence
Mas de la Péronne
04 86 17 74 74

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

