

# 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 <i>Clairrette de Die, fraises, gingembre, sirop, sucre</i>	9
Ricard - 2cl	3,5
Kir Vin blanc (AOP <i>Grignan-les-Adhémar</i> ) - 12cl <i>Crème de cassis, pêche, châtaigne</i>	6
Limoncello - 4cl <i>au citron de Menton par aix&amp;terra</i>	6,5

### BIÈRES PRESSION LOCALES

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

### VINS

#### Rouge 12cl 75cl

<b>AOP Grignan-les-Adhémar</b> Gourmandise, Domaine de Montine	6	29
<b>AOP Crozes-Hermitage</b> Petite ruche, Maison Chapoutier	6,5	32

#### Blanc

<b>AOP Grignan-les-Adhémar</b> Viognier, Domaine de Montine	6,5	32
<b>AOP Crozes-Hermitage</b> Petite ruche, Maison Chapoutier	6,5	32

#### Rosé

<b>IGP Méditerranée</b> Perle de Roseline	6	29
--	---	----

### EFFERVESCENTS

AOC Clairrette de Die <i>Cybèle bio</i>	5,5	28
---	-----	----

## SANS ALCOOL

### EAUX MINÉRALES

Eau plate	50cl	1L
	3,5	5
	<b>33cl</b>	<b>75cl</b>
Eau gazeuse	3,5	5
Supplément sirop		0,5

### SOFT

Citronnade maison - 33cl <i>Jus de citron, basilic frais</i> <i>Miel de fleurs de Provence IGP</i>	4,5
Mocktail du moment - 20 cl	6,5
Jus de fruits <b>Bio</b> - 25 cl <i>Pomme, poire, abricot, pomme-fraise</i>	4,5
Sirop - 25cl <i>Citron, menthe, grenadine, fraise, cassis, pêche, orgeat</i>	2,8
Limonade <b>Bio</b> nature - 25cl	4,5
Coca-cola/Coca-cola zéro - 33cl	3,8
Fuze Tea pêche - 25cl	3,8
Smoothie - 25cl <i>Fraise banane ou Ananas papaye mangue</i>	6

### 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
Supplément chantilly	1
<b>Thés ou Tisanes</b>	3,9

## FORMULE PETIT-DÉJEUNER

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

9



# LE DÉJEUNER & LE GOÛTER

## FORMULES DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi, hors jours fériés

\*Voir Ardoise du Jour

**Plat\* + Dessert\*** 22,5  
Supplément café gourmand +1,5

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

**Les Pitchounets** 12,5  
Ravioles délice de tomates séchées bio  
ou Poulet crispy et potatoes sauce barbecue  
+ 1 boule de glace vanille ou fraise + 1 sirop

## PINSA À PARTAGER

**PINSA aux 2 fromages**  13  
Confit d'oignons des Cévennes AOP

**PINSA Reine** 13  
Sauce tomates de Provence



## RAVIOLES MÈRE MAURY

Sauces aix&terra

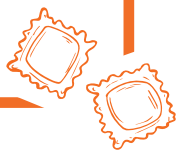
**Ravioles provençales**  
Huile d'olive basilic bio 15  
Délice de tomates séchées bio 16  
Poivronade bio 16

**Ravioles crémeuses**  
Sauce parmesan citron de Menton 17,5  
Sauce cèpes 17,5  
Sauce morilles, Côtes de Provence 17,5

**Ravioles truffées**  
Crème d'artichaut à la truffe 19  
Sauce ail doux à la truffe d'été 19  
Sauce parmesan à la truffe d'été 19

**Supplément burrata +2**

Toutes nos ravioles sont servies avec des copeaux de parmesan.




## FROMAGE & DESSERTS

 **Faisselle** 6,5  
Marmelade au citron de Menton IGP 

 **Crème brûlée** 7  
ontueux de mangue

 **Mousse au chocolat** 8  
Crème de chocolat au Nougat de Montélimar

 **Baba au Rhum** 9  
Marmelade d'orange bio 

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

## PLATS

**Plat du Jour** 16

 **Escalope Milanaise**  23  
Sauce Arrabbiata et risotto crémeux

 **Aïoli doux bio**, poisson du moment 21,5

 **Ravioles au basilic Mère Maury** 19  
Sauce Arrabbiata

## LES INCONTOURNABLES

**Gratin de ravioles «Bolognaise»** 19,5  
Bœuf Français et Sauce tomate de Provence

**Salade César** 19  
Poulet pané, oeuf bio mollet, oignons rouges, croûtons, copeaux de parmesan,  
Sauce parmesan au citron de Menton  
avec un peu d'anchois !

À partir de 15H00

## PAUSE GOÛTER

**Crêpe avec topping au choix + citronnade maison** 7,9

**Glace 2 boules vanille** 5,5  
Supplément chantilly +1


## COUPE GLACÉE

**Dame blanche de Montélimar** 9,5  
3 boules glace vanille, muesli croquant, chantilly, Crème de chocolat au nougat de Montélimar

**Topping au choix :**

- Crème d'amandes et pistaches
- Crème de chocolat et nougat de Montélimar
- Crème de mangue
- Marmelade d'orange bio
- Crème de caramel & fleur de sel de Camargue

 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, Printemps 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

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

**Mornas**  
Autoroute A7  
Aire de Mornas Village  
Sens Lyon / Marseille  
04 13 97 02 72

**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

