

# 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>Spritz Marmelade d'orange bio</i>	9,00 €
Ricard - 2cl	3,50 €
Kir Vin blanc - 12cl <i>Crème de cassis, pêche, châtaigne</i>	5,50 €

### BIÈRES PRESSION LOCALES

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

### VINS

#### Rouge

##### AOP Luberon

Petite Cavale <b>Bio</b>	5,50 € - 27,50 €
--------------------------	------------------

##### AOP Grignan les Adhémar

Gourmandise, Domaine de Montine	5,00 € - 24,50 €
---------------------------------	------------------

##### AOC Crozes-Hermitage

Fleur de Syrahne	6,00 € - 29,00 €
------------------	------------------

Domaine Michelas St Jemms

#### Blanc

##### AOP Luberon

Petite Cavale <b>Bio</b>	6,00 € - 29,00 €
--------------------------	------------------

##### AOP Grignan les Adhémar

Viognier, Domaine de Montine	6,00 € - 29,00 €
------------------------------	------------------

##### AOC Crozes-Hermitage

Chasselière,	6,50 € - 35,00 €
--------------	------------------

Domaine Michelas St Jemms

#### Rosé

##### IGP Méditerranée

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

##### IGP Pays d'Oc

Marius, Maison Chapoutier	4,50 € - 19,50 €
---------------------------	------------------

### CHAMPAGNE

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

## SANS ALCOOL

### EAUX MINÉRALES

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

### SOFT

Citronnade maison - 20cl <i>Jus de citron de Sicile et citron vert</i> <i>Miel de fleurs de Provence IGP</i>	4,50 €
Mocktail du moment - 20 cl <i>Limonade, jus de citron, miel</i> <i>Confiture de clémentine IGP Corse bio</i>	6,50 €
Jus de fruits <b>Bio</b> - 25 cl <i>Pomme, poire, pomme-abricot, pomme-fraise, pomme-cassis</i>	4,50 €
Sirop - 25cl <i>Citron, menthe, grenadine, fraise, cassis, pêche, orgeat</i>	2,80 €
Limonade <b>Bio</b> nature - 25 cl	4,50 €
Coca-cola/Coca-cola zéro - 33cl	3,50 €
Fuze Tea pêche - 33cl	3,50 €

### BOISSONS CHAUDES

Nous sélectionnons les meilleurs cafés **bio**.

Espresso 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 €
Thés aix&terra	3,90 €

Demandez à notre équipe

### FORMULE PETIT-DÉJEUNER

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

8,50 €



# LE DÉJEUNER & LE GOÛTER

## FORMULES DÉJEUNER

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

Plat du jour et Dessert du jour 21,00 €  
+1,50 € café gourmand

**La Mistral** 21,00 €  
Ravioles provençales + Dessert du jour  
+1,50 € café gourmand

**Les Pitchounets (enfants -10ans)** 12,50 €  
Ravioles délice de tomates séchées bio  
+ 1 boule de glace vanille ou fraise + 1 sirop

## SALADES

**Salade de Saint-Marcellin chaud** 18,50 €  
Jambon Serrano, mélange de salade, œuf mollet  
Confit d'oignons des Cévennes AOP

**Salade César** 19,00 €  
Poulet pané, œuf bio mollet, oignons, croûtons  
Crème de parmesan au citron de Menton

## GALETTES DE SARRASIN

 **Végétarienne** 17,50 €  
Champignon, pousse d'épinard, œuf poché  
Crème de cèpe à l'estragon bio

**Mer** 18,50 €  
Saumon, pousse d'épinard, œuf poché  
Crème de parmesan citron de Menton

## PLATS

**Plat du jour** 15,50 €  
Voir ardoise

 **Carpaccio de bœuf** 19,50 €  
Pommes de terre grenaille, salade & vinaigrette aix&terra  
Huile d'olive à la truffe noire

 **Cabillaud laqué marinade Shoyu** 23,00 €  
Pak choï  
Poichichade au piment bio

## L'INCONTOURNABLE

**Gratin de ravioles** 19,00 €  
Saumon et épinard  
Crème de parmesan au citron de Menton

## RAVIOLES MÈRE MAURY

Sauces aix&terra

**Ravioles provençales**  
Huile d'olive basilic bio 15,00 €  
Artichonade bio 16,00 €  
Délice de tomates séchées bio 16,00 €  
Riste d'aubergines grillées bio 16,00 €

**Ravioles crémeuses**  
Crème de basilic 17,50 €  
Crème de parmesan citron Menton 17,50 €  
Crème de morille Côtes de Provence 18,00 €

**Ravioles truffées**  
Caviar d'aubergine à la truffe noire 19,00 €  
Crème d'ail doux à la truffe d'été 19,00 €  
Crème de parmesan à la truffe d'été 19,00 €

## FROMAGE & DESSERTS

 **Faisselle** 6,50 €  
Confiture de framboise au citron de Menton bio

 **Parfait glacé** 7,50 €  
Crème chocolat café

**Tarte tatin & glace vanille** 8,50 €  
Crème caramel fleur de sel de Camargue

 **Pavlova aux fruits rouges** 9,00 €  
Crème de citron

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

À partir de 15H00


## FORMULE GOÛTER


Citronnade maison + 2 boules de  
glace ou sorbet avec topping au choix.  
7,90 €

## COUPES GLACÉES


**La dame blanche de Montélimar** 9,50 €  
3 boules glace vanille, éclats de chocolat,  
chantilly, Crème de chocolat au nougat de  
Montélimar

**Chocolat liégeois** 9,50 €  
2 boules glace chocolat, 1 boule glace vanille,  
éclats de meringue, chantilly, Crème de  
chocolat et croustillant de spéculoos

 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 2025.

## 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

**Miramas**  
McArthurGlen Provence  
Mas de la Péronne  
04 86 17 74 74

**Mornas**  
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

