



# LES BOISSONS

## AVEC ALCOOL

### APÉRITIFS

Apérol Spritz <i>Clairette de Die brut</i>	8
Cocktail du moment - 20cl	9
Ricard - 2cl	3,5
Kir Vin blanc (AOP Grignan-les-Adhémar) - 12cl <i>Crème de cassis, pêche, mûre</i>	6
Kir Royal - 12cl <i>Crème de cassis, pêche, mûre</i>	8,5
Limoncello - 4cl <i>au citron de Menton par aix&amp;terra</i>	6,5
Martini Rouge/Blanc - 6cl	5
Whisky Sequoia Single Malt <b>Bio</b> - 4cl <i>Distillerie du Vercors</i>	10,5

### BIÈRES ARTISANALES BIO

Blonde, Blanche ou Ambrée - 33cl	5,5
----------------------------------	-----

### VINS

#### Rouge

##### AOP Luberon

Petite Cavale <b>Bio</b>	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 <b>Bio</b>	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 Méditerranée

Perle de Roseline	6	29
-------------------	---	----

### Sélection de vins locaux

Voir sur l'ardoise

### EFFERVESCENTS

Champagne brut	8,5	39,5
AOC Clairette de Die <i>Cybèle bio</i>	5,5	28

## SANS ALCOOL

### EAUX MINÉRALES

Eau plate	50cl	1L
	3,5	5
Eau gazeuse	33cl	75cl
Supplément sirop	3,5	5
		0,5

### SOFT

Citronnade maison - 33cl	4,5
Mocktail du moment - 20 cl	6,5
Jus de fruits <b>Bio</b> - 25 cl	4,5
<i>Pomme, poire, abricot, pomme-fraise</i>	
Sirop - 25cl	2,8
<i>Citron, menthe, grenadine, fraise, cassis, pêche, orgeat</i>	
Sodas - 33cl	4,5
<i>Limonade <b>Bio</b> Nature ou Cola</i>	
Smoothie - 25cl	6
<i>Fraise banane ou Ananas papaye mangue</i>	

### 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
<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

<b>Entrée* + Plat*</b>	22
<b>Plat* + Dessert*</b>	22,5
<b>Entrée* + Plat* + Dessert*</b>	26,5

Supplément café gourmand +1,5

<b>La Mistral</b>	21,5
Ravioles provençales + Dessert*	
Supplément café gourmand +1,5	

<b>Les Pitchounets</b>	12,5
Ravioles <i>Délice de tomates séchées bio</i>	
+ 1 boule de glace vanille ou fraise + 1 sirop	


## PINSA À PARTAGER

<b>PINSA aux 2 fromages</b> 	13
Confit d'oignons des Cévennes AOP	

<b>PINSA Reine</b>	13
Sauce tomates de Provence	

## ENTRÉES

<b>Foie gras de l'École des Chefs</b>	14
Confit d'oignons des Cévennes AOP	

 <b>Oeuf bio mollet</b> , épinards frais	9,5
Crème de parmesan citron de Menton	

<b>Rillettes de la mer</b> 	9,5
Poichichade au piment d'Espelette AOP	

 <b>Grande assiette de frites maison</b>	8,5
Sauce Tartare à l'aneth	

## PLATS

<b>Plat du Jour</b> 	16
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

 <b>Vol au vent de volaille</b>	19
Sauce aux olives et Tapenade verte Bio	


<b>Escalope Milanaise</b>	23
Sauce Arrabbiata et risotto crémeux	

 <b>Aïoli doux bio</b> , poisson du moment	21
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

 <b>Ravioles au basilic Mère Maury</b>	19
Sauce Arrabbiata	

## LES INCONTOURNABLES

<b>Gratin de ravioles «Bolognaise»</b>	19,5
Bœuf Français et Sauce tomate de Provence	

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

## RAVIOLES MÈRE MAURY

Sauces aix&terra

<b>Ravioles provençales</b>	
Huile d'olive basilic bio	15
Délice de tomates séchées bio	16
Poivronade bio	16

<b>Ravioles crémeuses</b>	
Sauce parmesan citron de Menton	17,5
Sauce cèpes	17,5
Sauce morilles, Côtes de Provence	17,5


<b>Ravioles truffées</b>	
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

 <b>Faisselle</b>	6,5
Marmelade au citron de Menton IGP 	

 <b>Crème brûlée</b>	7
onctueux de mangue	

 <b>Mousse au chocolat</b>	8
Crème de chocolat au Nougat de Montélimar	

 <b>Baba au Rhum</b>	9
Marmelade d'orange bio 	

<b>Café ou Thé gourmand</b>	9,9
1 espresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs	

À partir de 15H00


## PAUSE GOÛTER

<b>Glace 2 boules vanille</b>	5,5
Supplément chantilly +1	

## COUPE GLACÉE

<b>Dame blanche de Montélimar</b>	9,5
3 boules glace vanille, muesli croquant, chantilly, Crème de chocolat au nougat de Montélimar	

 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, 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-Epicierie 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

