

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, mûre</i>	5,50 €
Kir Royal - 12cl <i>Crème de cassis, pêche, mûre</i>	8,50 €
Digestif - 5cl	5,00 €
Martini Rouge/Blanc - 6cl	5,00 €

BIÈRES ARTISANALES BIO

Blonde, Blanche ou Ambrée - 33cl	4,90 €
----------------------------------	--------

VINS

12cl 75cl

Rouge

IGP de la Drôme

La Côte Chaude, Domaine Besson	6,00 € - 29,00 €
--------------------------------	------------------

AOP Grignan les Adhémar

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

Blanc

AOP Luberon

Petite Cavale Bio	6,00 € - 29,00 €
-------------------	------------------

AOP Grignan les Adhémar

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

AOP Crozes-Hermitage

Petite ruche, Maison Chapoutier	6,00 € - 29,00 €
---------------------------------	------------------

Rosé

IGP Méditerranée

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

IGP Pays d'Oc

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

Sélection de vins locaux

Voir sur l'ardoise

SANS ALCOOL

EAUX MINÉRALES

	50cl	1L
Eau plate	3,50 €	5,00 €
	33cl	75cl
Eau gazeuse	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 Bio - 25 cl <i>Pomme, poire, abricot, pomme-fraise, pomme-cassis</i>	4,50 €
Sirop - 25cl <i>Citron, menthe, grenadine, fraise, cassis, pêche, orgeat</i>	2,80 €
Sodas - 33cl <i>Limonade Bio Nature ou Cola</i>	4,50 €
Smoothie - 25cl <i>Fraise banane ou Ananas papaye mangue</i>	6,00 €

BOISSONS CHAUDES

Nous sélectionnons les meilleurs cafés bio.

Expresso ou Décaféiné	2,00 €
Noisette	2,20 €
Café au lait	2,50 €
Cappuccino	3,50 €
Double Expresso	3,50 €
Chocolat chaud	4,50 €
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 €

CHAMPAGNE

Coupe Collet Brut Art Déco - 12 cl	8,50 €
Bouteille Collet Brut Art Déco - 75 cl	39,50 €



LE DÉJEUNER & LE GOÛTER

FORMULES DÉJEUNER

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

Entrée du jour + Plat du jour	22,00 €
Plat du jour + Dessert du jour	21,00 €
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour	26,50 €

+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	

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 €

ENTRÉES

Entrée du jour	7,50 €
Voir ardoise	

Sucrine rôtie	9,00 €
Saumon fumé	
Sauce vierge dîner à l'Élysée	

 Arancini au cœur de comté	9,50 €
Crème de parmesan à la truffe d'été	

 Velouté d'asperge	10,00 €
Œuf bio mollet	
Délice de courgettes aux amandes bio	

PLATS

Plat du jour	15,50 €
Voir ardoise	

 Gnocchi maison à la romaine	19,50 €
Délice de tomates séchées bio	

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

LES INCONTOURNABLES

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

 Carpaccio de bœuf	19,50 €
Frites maison, salade & vinaigrette aix&terra	
Huile d'olive à la truffe noire	

 Entrecôte maturée	28,50 €
Frites maison, salade & vinaigrette aix&terra	
Sauce barbecue ou sauce tartare à l'aneth	

FROMAGE & DESSERTS

 Faiselle	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 expresso 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. Saucel, 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

