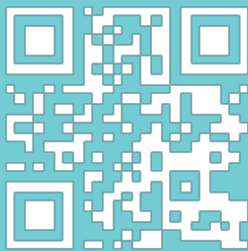


aix&terra

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 €
Crème de cassis, pêche, châtaigne, mûre	
Kir Royal - 12cl	8,50 €
Crème de cassis, pêche, châtaigne, mûre	
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 €
--------------------------------	------------------

AOC Grignan les Adhémar

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

Vin de France

Carignan, Domaine Grange de Bouys	6,00 €
-----------------------------------	--------

Blanc

AOP Luberon

Petite Cavale	5,50 € - 27,50 €
---------------	------------------

AOP Grignan les Adhémar

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

Rosé

IGP Méditerranée

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

Sélection de vins locaux

Voir sur l'ardoise

CHAMPAGNE

Coupe Collet Brut Art Déco - 12 cl	8,50 €
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	3,50 €	5,00 €
Supplément Sirop		+0,50€

SOFT

Mocktail du moment - 20cl	6,50 €
---------------------------	--------

Jus de fruits Bio - 25 cl	4,50 €
----------------------------------	--------

Pomme, poire, abricot, pomme-fraise, pomme-cassis

Sirop - 25cl	2,80 €
--------------	--------

Citron, menthe, grenadine, fraise, cassis, pêche, orgeat

Sodas - 33cl	4,50 €
--------------	--------

Limonade **Bio** Nature ou Cola

Smoothie - 25cl	6,00 €
-----------------	--------

Fraise banane ou Ananas papaye mangue

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 Espresso	3,50 €
-----------------	--------

Chocolat chaud	4,50 €
----------------	--------

Thé Détox en Provence - 25cl	3,90 €
------------------------------	--------

Thé vert, notes citronnées

Thé des 13 desserts - 25cl	3,90 €
----------------------------	--------

Thé noir, notes d'amandes

Thé des Marseillais - 25cl	3,90 €
----------------------------	--------

Thé vert, notes anis et réglisse

Tisane Chant des cigales - 25cl	3,90 €
---------------------------------	--------

Verveine, fleur d'oranger





LE DÉJEUNER


ENTRÉES

-  **Courgette farcie** 9,50 €
Champignons de Paris, jambon Serrano
Crème de basilic
- Tartine du moment** 9,00 €
Salade & vinaigrette aix&terra
-  **Œuf bio mollet** 11,00 €
Légumes verts
Caviar d'aubergine à la truffe noire
-  **Tarte 3 fromages** 10,50 €
Confit d'oignons au caramel beurre salé

PLATS

- Plat du jour** 15,50 €
Voir ardoise
-  **Poké bowl de céréales** 19,00 €
Légumes, chèvre frais
Artichonade **bio**, Tapenade verte **bio**
- 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

LES INCONTOURNABLES

- Salade César** 18,50 €
Poulet pané, oeuf bio mollet, oignons, croûtons
Crème de parmesan au citron de Menton
-  **Entrecôte maturée 250gr France** 28,50 €
Frites
Sauce tartare à l'aneth

FROMAGE & DESSERTS

-  **Fromage blanc de Gérentes** 6,00 €
Marmelade de citron de Menton IGP
- Semifreddo** 7,00 €
Confiture de framboise citron de Menton **bio**
Fruits de saison
- Financier** 6,50 €
Crème de chocolat au nougat de Montélimar
Chantilly
- Croustillant** 8,00 €
Crème de citron
Fruits rouges
- Café ou Thé gourmand** 9,90 €
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs

RAVIOLES

Sauces aix&terra

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



RAVIOLES LABEL ROUGE DU PASTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN


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

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. Saule, 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

