

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

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

BIÈRES ARTISANALES BIO

Blonde,BlancheouAmbrée - 33cl	5,5
-------------------------------	-----

VINS

Rouge

AOP Luberon

Petite Cavale Bio	6	29
-------------------	---	----

IGP de la Drôme (Mirmande)

La Côte Chaude,DomaineBesson	6	29
------------------------------	---	----

AOP Grignan-les-Adhémar

Gourmandise, DomainedeMontine	6,5	2 9
-------------------------------	-----	-----

AOP Crozes-Hermitage

Petite ruche, Maison Chapoutier	6 , 5	3 2
---------------------------------	-------	-----

Blanc

AOP Luberon

Petite CavaleBio	6	29
------------------	---	----

AOP Grignan-les-Adhémar

Viognier, Domaine de Montine	6,5	3 2
------------------------------	-----	-----

AOP Crozes-Hermitage

Petite ruche, Maison Chapoutier	6,5	3 2
---------------------------------	-----	-----

Rosé

IGP Méditerranée

Perle de Roseline	6,5	29
-------------------	-----	----

Sélection de vins locaux

Voir sur l'ardoise

EFFERVESCENTS

	12cl	75cl
Champagne brut	8,5	39,5
AOC Clairette deDie Cybèle bio	5,5	2,8

SANS ALCOOL

EAUX MINÉRALES

	50cl	1L
Eau plate	3,5	5

	33cl	75cl
Eau gazeuse	3,5	5,5
Supplément sirop	0,5	

SOFT

Citronnademaison-33cl	4,5
Mocktail du moment - 20 cl	6,5
Jus defruitsBio-25cl	4,5
Pomme,poire, abricot,pomme-fraise	
Sirop -25cl	2,8
Citron,menthe, grenadine, fraise,cassis,pêche,orgeat	
Sodas - 33cl	4,5
LimonadeBio Natureou Cola	
Smoothie - 25cl	6,5
Fraisebanane ouAnanas papayemangue	

BOISSONS CHAUDES

Nous sélectionnons les meilleurs cafés bio

Expresso ou Décaféiné	2
Noisette	2,2
Café aulait	3
Cappuccino	3,5
Double Espresso	3,9
Chocolat chaud	4,5

Auxchoix :

-Crème de chocolat au Nougat de Montélimar

-Crème de Chocolat et Croustillant de Spéculoos

Supplément chantilly 1

Thés ou Tisanes 3,9

FORMULE PETIT-DÉJEUNER

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

9



Retrouvez-moi en boutique ! Prix en euros TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. L'alcool de plus de 18 degrés est servi uniquement avec de la restauration.

LE DÉJEUNER & LE GOÛTER

FORMULES DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi, hors jours fériés

**Voir Ardoise du Jour*

Entrée* + Plat* 22

Plat* + Dessert 22,5

Entrée* + Plat+Dessert* 26,5

Supplément café gourmand +1,5

La Mistral 21,5

Ravioles provençales + Dessert*

Supplément café gourmand +1,5

Les Pitchounets 12,5

Ravioles sauce tomate de Provence

+ 1 boule de glace vanille ou fraise + 1 sirop

ENTRÉES

 **Oeuf parfait, gaspacho de courgettes** 9,5

Houmous au piment d'espelette AOP

 **Tarte fine à la tomate** 9

Crème de basilic, copeaux de parmesan

 **Tartare de truite** 11

Crème de mangue et herbes fraîches

Gravlax de Boeuf 12

Sauce Tartare à l'aneth

PLATS

Plat du jour 16

 **Petits farcis provençaux** 19

Tapenade noire bio

Tartare de boeuf 23

Pommes de terre grenailles, sauce barbecue

Thon mi-cuit légumes de saison 23

Houmous au piment d'Espelette AOP

LES INCONTOURNABLES

Gratin de ravioles «Parmigiana» 19,5

Aubergines grillées, mozzarella râpée et sauce Arrabbiata

Salade César 19,5

Poulet crispy, oeuf mollet, oignons rouges, tomates cerise
Sauce parmesan citron de Menton avec un petit peu d'anchois

Entrecôte maturée 300gr 29

Frites maison, salade & vinaigrette aix&terra
Sauce barbecue ou Sauce tartare à l'aneth

RAVIOLES MÈRE MAURY

Sauces aix&terra

Ravioles provençales

Huile d'olive basilic bio 15

Sauce tomate de Provence 16

Délice de courgettes aux amandes bio 16

Ravioles crémeuses

Sauce parmesan citron de Menton 17,5

Sauce basilic 17,5

Sauce morilles, Côtes de Provence 18,5

Ravioles truffées

Crème d'artichaut à la truffe 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

Crème de mangue

Ile flottante 8

Crème de caramel fleur de sel de Camargue

Tarte tatin (fruits de saison) 9

Confiture d'abricots calissons bio et fromage blanc

Profiterolle 9,5

Crème de chocolat spéculoos

Café gourmand 9,9

1 expresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs



À partir de 15H00,
découvrez la Carte Goûter

PAUSE GOÛTER

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



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. Sauce, été 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

Aire de Mornas

60, avenue Gambetta
04 75 71 34 70

Cannes Mandelieu

Hôtel Mercure
6 Allée des Cormorans
04 93 90 43 00

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

