

aix&terra

La Table - Épicerie



LES SOFTS

Eaux.

Eaux microfiltrées 75cl

Plate	3,00€
Gazeuse	3,00€

Eaux minérales 50cl

Vittel	4,50€
San Pellegrino	4,50€

Eaux minérales 100cl

Vittel	5,50€
San Pellegrino	5,50€

Eau gazeuse 33cl

Perrier	4,50€
---------	-------

Jus de fruits, sirops.

Granini 25cl

<i>Jus d'Orange, Pomme, Tomato</i>	4,50€
------------------------------------	-------

Granini Nectar 25cl

<i>Abricot, Ananas, Pamplemousse, Fraise</i>	4,50€
--	-------

Sirop Monin 2cl

<i>Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche, Citron</i> <i>Servi avec eau filtrée ou limonade</i>	3,00€
--	-------

Sodas.

Sodas 33cl

Coca-cola classic/ zéro/ cherry	4,50€
Mona citron vert Bio	6,00€
Mona pétillant pomme Bio	6,00€

Sodas 25cl

Fanta orange	4,50€
Orangina	4,50€
Sprite	4,50€
Schweppes agrumes/ Indian tonic	4,50€
Fuze tea pêche	4,50€

Mocktails.

Citronnade maison 25cl	4,50€
Florida 20cl	8,00€

Jus d'orange, d'ananas, citron, sirop de grenadine

Virgin Mojito 25cl	8,00€
--------------------	-------

Eau gazeuse, citron vert, menthe, sucre

Cafés.

Espresso	2,70€
Ristretto	2,70€
Décaféiné	2,70€
Noisette	2,70€
Double Espresso	4,50€
Capuccino	5,00€
Café au lait	5,00€
Chocolat chaud	5,00€

Palais des Thés bio.

Breakfast tea	5,00€
Earl grey queen blend	5,00€
Golden Darjeeling	5,00€
Sencha yama	5,00€
Thé détox Brésil	5,00€
Thé détox Sud Africain	5,00€
Thé vert menthe	5,00€
Tilleul camomille oranger	5,00€
Verveine Orange menthe	5,00€

Digestifs 4cl.

Get 27 (6cl)	8,00€
Calvados Drouin	8,00€
Cointreau	8,00€

Armagnac

Château de Laubade Hors d'Age	12,00€
-------------------------------	--------

Cognac

Hennessy VS	11,00€
Hennessy XO	22,00€

LES APÉRITIFS ET LES COCKTAILS

Apéritifs.

Martini Bianco/Rosso 6cl	6,00€
Campari 6cl	6,00€
Pastis 51 3cl	4,50€
Ricard 3cl	4,50€
Apérol 6cl	6,00€
Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cl	6,00€

Bières.

Bières bouteilles 33cl

Desperados	7,00€
Corona	8,00€

Bières pression 25/50cl

Heineken	5,00€/9,00€
Affligem	5,50€/10,00€

Supplément 25/50cl

Sirop	0,50€/1,00€
-------	-------------

Cidre APPIE 35cl

Le brut	7,00€
---------	-------

Cocktails.

Americano 12cl	11,00€
Martini Rosso, Campari, eau bulle	
Caipirinha 9cl	11,00€
Cachaça, citron vert, sucre	
Spritz 20cl	11,00€
Aperol, Prosecco, eau bulle	
Gin Fizz 20cl	11,00€
Gin, jus de citron, sucre, eau bulle	
Pina Colada 20cl	11,00€
Rhum, jus d'ananas, crème coco	
Mojito 20cl	11,00€
Rhum, citron vert, menthe, sucre, eau bulle	

Spiritueux 4cl.

Rhum

Rhum Havana Club 3 ans	7,00€
Diplomatico Reserva Exclusiva	11,00€

Vodka

Absolut	8,00€
---------	-------

Tequila

Olmecca Silver	9,00€
----------------	-------

Gin

Gibson's	7,00€
Generous Gin Organic	10,00€
Monkey 47 Dry Gin	11,00€

Whiskies

J&B Rare	7,00€
Chivas Regal 12 Ans	11,00€
Jameson Premium	8,00€

Bourbon

Jack Daniel's	9,00€
Bulleit Rye 45°	10,00€

Single Mat

Haig Club Clubman	8,00€
Aberlour 10 ans Forest Reserve	10,00€

Champagnes.

Bouteille 75cl

Tsarine Brut Premium	55,00€
Laurent Perrier La Cuvée	83,00€
Laurent Perrier Millésimé	96,00€

Bouteille 37.5cl

Laurent Perrier La Cuvée	45,00€
--------------------------	--------

Coupe 12cl

	12,00€
--	--------

Kirs 12cl

Vin blanc*	6,00€
Royal champagne*	12,00€

*Liqueurs : cassis de bourgogne Cartron, mûre, framboise, Pêche de Vigne



LA CAVE À VINS

Nos pépites.

Sélection du moment

	15cl	25cl	50cl	75cl
● AOP Sable de Camargue Bio - Gris de Gris <i>Domaine de la Figueirasse</i>	7	11	22	33
● AOC Côtes de Provence <i>Au bord de l'Aube</i>	8	13	26	39
● «Viognier» Infini 2024 - Pays d'Oc	6	11	21	28
● AOP Médoc - Château Fontis 2015	9	18	35	55

Nouvelle Sélection !

Rebelle

	15cl	25cl	50cl	75cl
● IGP Cité de Carcassonne	6	8	16	25
● Cuvée MEUNG Bokeo - Grands jardins 2022 <i>Thé noir Laotien à la manière du vin</i>	8	14	28	42

Les grands vins.

Sélection du moment

	8cl	15cl	25cl	50cl	75cl
● AOP Chassagne Montrachet <i>En Piment - Au Pied du Mont Chauve - 2022</i>	11	18	31	62	95
● AOP Châteauneuf-du-pape - 2023 <i>L'Oratoire des Papes</i>	6	10	16	32	48
● AOP Côtes Rotie - Les Rochins - 2022	9	17	28	56	85
● AOP Saint-Emilion Grand Cru <i>Château Capet Guillier - 2020</i>	5	8	13	27	40

LE MENU

ENTRÉES

-  **Muffin** 8,00 €
Râpé de Venaco
Tapenade noire **bio**
-  **Arancini au cœur de comté** 9,00 €
Crème de parmesan à la truffe d'été
- Velouté d'asperge** 9,50 €
Œuf bio mollet
Délice d'anchoïade
- Croque saumon** 9,50 €
Feuille de Nori
Mayonnaise au citron de Menton IGP

LES INCONTOURNABLES

- Club sandwich croustillant** 19,50 €
Poulet, œuf bio, tomate, frites maison, salade
Sauce tartare à l'aneth
- Salade César** 19,50 €
Poulet pané, œuf bio mollet, oignons, croûtons
Crème de parmesan au citron de Menton
- Burger aix&terra** 22,50 €
Steak haché France 150g, oignon rouge, carotte, tomme d'Abondance, frites maison, salade

RAVIOLES

Sauces aix&terra

- Ravioles provençales**
Huile d'olive basilic **bio** 16,00 €
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 truffe d'été 19,00 €
Crème de parmesan truffe d'été 19,00 €

PLATS

- Plat du jour** 18,00 €
Voir ardoise
-  **Risotto de céleri rave** 19,50 €
Noisettes grillées, espuma, chips de céleri
Huile d'olive à l'ail IGP de la Drôme **bio**
- Raviole de canard confit** 20,00 €
Légumes de saison
Jus lié à la **Sauce barbecue**
- Suprême de pintade contisée** 22,00 €
au Pesto de noix, Galette de pommes de terre
à la Crème de morilles Côtes de Provence
-  **Cabillaud laqué marinade Shoyu** 23,00 €
Pak choï
Poichichade au piment **bio**

DESSERTS

- Bugne** 7,50 €
Crème de chocolat croustillant de spéculoos
- Arlette feuilletée** 8,50 €
Poire confite
Vinaigre à la pulpe de figue
-  **Parfait glacé** 8,50 €
Crème de chocolat café
-  **Pavlova aux fruits rouges** 9,00 €
Crème de citron
- Café ou Thé gourmand** 9,90 €
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs

FORMULES DÉJEUNER

Offre du lundi au vendredi midi, hors jours fériés.

- Entrée du jour + Plat du jour 22,00 €
Plat du jour + Dessert du jour 22,00 €

- Les Pitchounets - Menu enfants -12ans** 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 ! Prix nets en euros TTC, service compris, par personne. Paiement par chèque refusé. Origine des viandes, poissons affichées dans notre restaurant. Supplément facturé, pour un repas pris en chambre, pendant les horaires de service (+5€, par commande). Seules les boissons non alcoolisées de notre carte Bar sont servies 24/24. Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24/24. Certains produits sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de la saison. Les poids indiqués dans notre carte sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins de 10%. AOP : Appellation d'origine Contrôlée IGP : Indication Géographique Protégée. Bio : produit issu de l'agriculture biologique. Pour votre santé pratiquez une activité physique régulière. Manger bouger.fr. **Pour les allergènes et autres informations, merci de consulter notre équipe en salle.** Hôtel Mercure Cannes Mandelieu, 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 90 37 03 09

Romans-sur-Isère
Marques Avenue
60, avenue Gambetta
04 75 71 34 70



ÉPICERIE

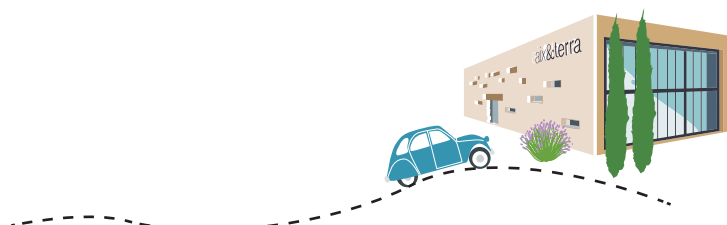
Aix-en-Provence
32, rue Vauvenargues
04 42 09 43 81



MANUFACTURE, TABLE & ÉPICERIE

Saulce-sur-Rhône
N7 / 70, chemin du Mouillon
04 58 17 67 21

Chaque établissement Aix&terra table-épicerie est individuellement exploité par un propriétaire indépendant.



aix&terra

La Table - Épicerie



SOFTS

Water.

Microfiltered water 75cl

Still water	3,00€
Sparkling water	3,00€

Mineral water 50cl

Vittel	4,50€
San Pellegrino	4,50€

Mineral water 100cl

Vittel	5,50€
San Pellegrino	5,50€

Sparkling water 33cl

Perrier	4,50€
---------	-------

Fruit juices, syrups.

Granini 25cl

Orange, Apple, Tomato	4,50€
-----------------------	-------

Granini Nectar 25cl

Apricot, Pineapple, Grapefruit, Strawberry	4,50€
--	-------

Monin syrup 2cl

Grenadine, Mint, Strawberry, Peach, Lemon	3,00€
Served with filtered water or lemonade	

Sodas.

Sodas 33cl

Coca-cola classic/ zero/ cherry	4,50€
Mona Organic Lime	6,00€
Mona Organic Sparkling Apple	6,00€

Sodas 25cl

Fanta orange	4,50€
Orangina	4,50€
Sprite	4,50€
Schweppes Citrus/ Indian tonic	4,50€
Fuze tea peach	4,50€

Mocktails.

Homemade lemonade 25cl	4,50€
Florida 20cl	8,00€

Orange juice, pineapple juice, lemon juice, grenadine syrup

Virgin Mojito 25cl	8,00€
--------------------	-------

Sparkling water, lime, mint, sugar

Cafés.

Espresso	2,70€
Ristretto	2,70€
Decaffeinated	2,70€
Hazelnut coffee	2,70€
Double Espresso	4,50€
Cappuccino	5,00€
Coffee with milk	5,00€
Hot chocolate	5,00€

Palais des Thés **organic.**

Breakfast tea	5,00€
Earl grey queen blend	5,00€
Golden Darjeeling	5,00€
Sencha yama	5,00€
Brazil Detox Tea	5,00€
South African Detox tea	5,00€
Tea Mint Green Tea	5,00€
Linden chamomile orange	5,00€
Verbena and orange mint	5,00€

Digestive 4cl.

Get 27 (6cl)	8,00€
Calvados Drouin	8,00€
Cointreau	8,00€

Armagnac

Château de Laubade Hors d'Age	12,00€
-------------------------------	--------

Cognac

Hennessy VS	11,00€
Hennessy XO	22,00€

COCKTAILS - APERITIFS

Apéritifs.

Martini Bianco/Rosso 6cl	6,00€
Campari 6cl	6,00€
Pastis 51 3cl	4,50€
Ricard 3cl	4,50€
Apérol 6cl	6,00€
Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cl	6,00€

Beers.

Beer bottles 33cl

Desperados	7,00€
Corona	8,00€

Draft Beers 25/50cl

Heineken	5,00€/9,00€
Affligem	5,50€/10,00€

Supplement 25/50cl

Syrup	0,50€/1,00€
-------	-------------

APPIE Brut Cider 35cl

Le brut	7,00€
---------	-------

Cocktails.

Americano 12cl	11,00€
Martini Rosso, Campari, Sparkling Water	
Caipirinha 9cl	11,00€
Cachaça, lime, sugar	
Spritz 20cl	11,00€
Aperol, Prosecco, Sparkling Water	
Gin Fizz 20cl	11,00€
Gin, lemon juice, sugar, Sparkling Water	
Pina Colada 20cl	11,00€
Rum, Pineapple juice, coconut cream	
Mojito 20cl	11,00€
Rum, Lime, Mint, Sugar, Sparkling Water	

Spirits 4cl.

Rum

Havana Club 3-Year-Old White	7,00€
Diplomatico Exclusive Reserve	11,00€

Vodka

Absolutely	8,00€
------------	-------

Tequila

Olmecca Silver	9,00€
----------------	-------

Gin

Gibson's	7,00€
Generous Gin Organic	10,00€
Monkey 47 Dry Gin	11,00€

Whiskies

J&B Rare	7,00€
Chivas Regal 12 Years	11,00€
Jameson Premium	8,00€

Bourbon

Jack Daniel's	9,00€
Bulleit Rye 45%	10,00€

Single Mat

Haig Club Clubman	8,00€
Aberlour 10 Years Forest Reserve	10,00€

Champagnes.

75cl Bottle

Tsarine Brut Premium	55,00€
Laurent Perrier The Cuvée	83,00€
Laurent Perrier «Millésimé»	96,00€

37.5 cl Bottle

Laurent Perrier The Cuvée	45,00€
---------------------------	--------

12cl Champagne

12,00€

12cl Kirs

White wine*	6,00€
Royal Champagne*	12,00€

*Liquors: Cartron Burgundy blackcurrant, blackberry, raspberry, Vine Peach.



THE WINE CELLAR

Our Pepites.

Selection of the Moment

	15cl	25cl	50cl	75cl
● AOP Sable de Camargue Bio - Gris de Gris <i>Domaine de la Figueirasse</i>	7	11	22	33
● AOC Côtes de Provence <i>Au bord de l'Aube</i>	8	13	26	39
● «Viognier» Infini 2024 - Pays d'Oc	6	11	21	28
● AOP Médoc - Château Fontis 2015	9	18	35	55

New Selection !

Rebelle

	15cl	25cl	50cl	75cl
● IGP Cité de Carcassonne	6	8	16	25
● Cuvée MEUNG Bokeo - Grands jardins 2022 <i>Thé noir Laotien à la manière du vin</i>	8	14	28	42

Noble wine.

Selection of the Moment

	8cl	15cl	25cl	50cl	75cl
● AOP Chassagne Montrachet <i>En Piment - Au Pied du Mont Chauve - 2022</i>	11	18	31	62	95
● AOP Châteauneuf-du-pape - 2023 <i>L'Oratoire des Papes</i>	6	10	16	32	48
● AOP Côtes Rotie - Les Rochins - 2022	9	17	28	56	85
● AOP Saint-Emilion Grand Cru <i>Château Capet Guillier - 2020</i>	5	8	13	27	40

THE MENU

STARTERS

-  **Muffin** 8,00 €
Shredded Venaco cheese
Organic black tapenade
-  **Arancini in the heart of comté** 9,00 €
Parmesan cheese cream with summer truffle
- Asparagus velouté** 9,50 €
Organic soft-boiled egg
Anchovies dip
- Croque salmon** 9,50 €
Nori sheet
IGP Menton lemon mayonnaise

MUST- HAVE DISHES

- Crispy club sandwich** 19,50 €
Chicken, organic egg, tomato, home fries, salad, **French tartare sauce with dill**
- Caesar salad** 19,50 €
Breaded chicken, organic soft-boiled egg, onions, croutons, **Parmesan cream sauce with lemon from Menton**
- Burger aix&terra** 22,50 €
French chopped steak 150g, red onion, carrot, Abondance tomme cheese, home fries, salad **Barbecue sauce, Organic rosemary, honey mustard**

RAVIOLES

Aix&terra sauces

- Provence ravioles**
Organic basil olive oil 16,00 €
Organic artichoke dip 16,00 €
Organic sun dried tomatoes spread 16,00 €
Organic toasted eggplant riste 16,00 €
- Creamy ravioles**
Basil cream 17,50 €
Parmesan cream lemon from Menton 17,50 €
Cream of morel Côtes de Provence 18,00 €
- Ravioles with truffle cream**
Eggplant dip with black truffle 19,00 €
Garlic and summer truffle cream 19,00 €
Parmesan cream with summer truffle 19,00 €

DISHES

- Dish of the day** 18,00 €
See slate
-  **Celery roots risotto** 19,50 €
Grilled hazelnuts, espuma, celery crisps
Organic PGI garlic from Drôme olive oil
- Duck Confit Ravioli** 20,00 €
Seasonal vegetables
Juice with **Barbecue sauce**
- Guinea fowl supreme contisée** 22,00 €
with Walnut pesto, Potato galette with Cream of morel Côtes de Provence
-  **Lacquered cod in Shoyu marinade** 23,00 €
Pak choï
Organic hummus with red pepper

DESSERTS

- Like a Bugne** 7,50 €
Chocolate spread with crunchy speculoos
- Arlette feuilletée** 8,50 €
Candied pear
Fig pulp vinegar
-  **Frozen parfait** 8,50 €
Chocolate and coffee spread
-  **Pavlova with red fruits** 9,00 €
French lemon curd
- Gourmet Coffee/Tea** 9,90 €
Espresso or tea, with 3 three mini desserts

FORMULAS

Available Monday to Friday lunchtimes, excluding public holidays.

Starter of the day + Main course of the day 22,00 €
Main course of the day + Dessert of the day 22,00 €

Les Pitchounets (children -12 years) 12,50 €
Ravioles **organic sun dried tomatoes spread** +
1 scoop vanilla or strawberry ice cream + 1 syrup



Gluten-free



Vegetarian dishes



Dishes by Michelin-starred chef Julien Allano for aix&terra



See me in shop ! Prices expressed net in euros (€) including tax, service included. Payment by check is not accepted. Supplement charged for a meal taken in the room during service hours. (+5€ per order). Origin of meat and fish: display in our restaurant. Only the non-alcoholic beverages from our Bar menu are available 24/7. Some ingredients in our recipes are defrosted to ensure their availability 24 hours a day. We freeze some products to preserve their availability throughout the season. The weights indicated on our menu are measured before cooking and may vary by at least 10%. AOP: Protected Designation of Origin (PDO) - IGP: Protected Geographical Indication (PGI) - Organic: products from organic farming. **For allergens and other information, please consult our team.** Hôtel Mercure Cannes Mandelieu, spring 2025.

Our story...

“

Since 2010, we've been creating and producing exceptional Provencal recipes at our Manufacture. Our ingredients are colorant- and preservative-free, often organic, and mainly sourced from local farmers and cooperatives. We offer them to you at the Table-Epicerie for an experience and sharing of the taste of our Provence.

”

Marina & Richard ALIBERT

Our 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 90 37 03 09

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

Each Aix&terra table-épicerie establishment is individually run by an independent owner.

