

# 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	4,50€
Mona citron vert 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*

Virgin Mojito 20cl	10,00€
--------------------	--------

*Eau gazeuse, jus de citron, sirop de violette, infusion lavande*

## Cafés.

Expresso	3€
Ristretto	3€
Décaféiné	3€
Noisette	3€
Double Expresso	5,50€
Capuccino	5,50€
Café au lait	5,50€
Chocolat chaud	5,50€

## 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'Âge	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

Heineken 00 0°	7,00€
Mort Subite blanche	8,00€
Lagunitas IPA 6°2	9,00€

### Bières pression 25/50cl

Heineken	5,00€/9,00€
Affligem Blonde	5,50€/10,00€
Bière du moment*	5,50€/10,00€

### Supplément 25/50cl

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

### Cidre APPIE 33cl

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, angostura bitter, citron vert, menthe, sucre, eau bulle	
Micropolitain 20cl	11,00€
Eau gazeuse, Gin infusé lavande, St-Germain, sirop de violette, jus de citron	

## Spiritueux 4cl.

### Rhum

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

### Vodka

Absolut	8,00€
---------	-------

### Gin

Gibson's	7,00€
Bombay Sapphire	9,00€
Generous Gin Organic	10,00€

### Whiskies

J&B Rare	7,00€
Jameson Irish	9,00€
Chivas Regal 12 Ans	11,00€

### 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€

### 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



\*Bière du moment : disponible uniquement dans nos établissements équipés d'un bec dédié, selon arrivage.

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.

# LA CAVE À VINS

## Nos pépites.

Sélection du moment

	15cl	25cl	50cl	75cl
● AOP <b>Sable de Camargue Bio - Gris de Gris</b> <i>Domaine de la Figueirasse</i>	7	11	22	33
● AOC <b>Côtes de Provence</b> <i>Au bord de l'Aube</i>	8	13	26	39
● «Viognier» <b>Infini 2024 - Pays d'Oc</b>	6	11	21	30
● AOP <b>Médoc - Château Fontis 2015</b>	9	18	35	55

## Sélection Mercure

Rebelle

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

# LE MENU

## ENTRÉES

Portion S/L

<b>Accras</b> Mayonnaise au citron de Menton IGP	9/18 €
 <b>Butternut rôti</b> Pommes & Poichichade au Piment <b>bio</b>	9/18 €
<b>Déclinaison de champignons</b> Crème de parmesan	9,5/19 €
<b>Vitello tonnato</b> Endives - parmesan AOP	11/22 €
<b>Entrées portion L (« grande faim »)</b> Supplément frites fraîches ou salade	+3 €

## PLATS DE SAISON

<b>Plat du jour</b> Du lundi au vendredi midi	19,00 €
 <b>Curry de légumes</b> Pain Pita à la riste d'aubergine <b>bio</b>	18,00 €
<b>Lieu rôti, pommes grenailles</b> Soupe de Roche à l'aioli doux <b>bio</b>	20,00 €
<b>Cordon bleu au Comté AOP</b> Ecrasé de pommes de terre à la crème de cèpes estragon <b>bio</b>	22,00 €
<b>Gambas poêlée</b> Risotto d'épautre et champignon, poivronnade bio et parmesan AOP	23,50 €

## PLATS RECONFORTANTS

<b>Fish and chips</b> Frites fraîches, Mayonnaise au citron de Menton IGP	19,00 €
<b>Croque monsieur au Comté AOP</b> Frites fraîches, mesclun Crème de parmesan à la truffe d'été	20,00 €
<b>Croque Madame au Comté AOP</b> Frites fraîches, mesclun, œuf Crème de parmesan à la truffe d'été	22,00 €
<b>Burger au bœuf 150g</b> Frites fraîches Mayonnaise à l'ail noir & tomme d'Abondance	22,00 €
<b>Pièce du boucher</b> Frites fraîches, mesclun Mayonnaise à l'ail noir ou sauce barbecue	23,00 €

## DESSERTS

<b>Poire &amp; crumble</b> Confiture de figues de Provence romarin <b>bio</b>	8,00 €
<b>Pain perdu, glace vanille</b> Crème caramel fleur de sel de Camargue	9,00 €
<b>Choux gourmand</b> Garni à la crème d'amandes et pistaches	9,50 €
<b>Crème dessert spéculoos</b> Pastilla croquante	9,50 €
<b>Café ou Thé gourmand</b> 1 expresso ou 1 thé servi avec 4 mini douceurs	9,90 €

## FROMAGES

 <b>Assiette de 4 fromages artisanaux</b> Mesclun & confiture d'olive et de pomme	12,00 €
---	---------

## RAVIOLES FROMAGERES

Sauces aix&terra

<b>Poivronnade <b>bio</b></b> Copeaux de parmesan AOP	16,00 €
<b>Tapenade noire <b>bio</b></b> Copeaux de parmesan AOP	16,00 €
<b>Crème de cèpes à l'estragon <b>bio</b></b> Copeaux de parmesan AOP	17,00 €
<b>Crème de parmesan truffe d'été</b> Copeaux de parmesan AOP	18,00 €

## MENU ENFANT - 15,00 €

Ici, les gourmets en herbe (- de 12 ans), partagent la même carte que leur parents, en portion ajustée, bien sûr !


### Choisir 1 entrée ou 1 dessert\*\* + 1 plat\*

\*Hors vitello tonato, ravioles crèmes de parmesan à la truffe d'été, pièce du boucher et menu fromage


\*\*Hors assiette fromagère et café gourmand remplacé par un délicieux chocolat gourmand

### Choisi ta boisson


1 verre de sirop - grenadine/menthe/fraise (2cl)  
Ou 1 sodas - orangina/fuzetea/fanta (25cl)

 Recette rebelle. Rien ne se perd, tout se déguste ! Une Recette Rebelle sublime un légume de saison dans son intégralité avec créativité et respect du produit.

 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, automne 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

**Mornas**  
Autoroute A7  
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.

