

# aix&terra

La Table - Épicerie



# LES BOISSONS

## APERITIFS & DIGESTIFS

### Rhum, Gin, Tequila, Vodka 4 cl

Rhum Havana Club 3 ans	9,00€
Bacardi Carta Blanca	9,00€
Vodka Absolut	8,00€
Tequila Olmeca	8,00€
Gin Gibson	8,00€
Gin Monkey 47 Dry	12,00€
Gin Generous Coriandre & Combava Bio	8,00€

### Whiskies & Bourbon 4 cl

Chivas Regal 12 Ans	11,00€
William Lawson	9,00€
Canadian Club	9,00€
Aberlour 10 Ans	9,00€
Talisker 10 Ans	12,00€
Jack Daniel's	11,00€
Bulleit Rye	10,00€
Bourbon 4 roses	9,00€
Haig Club Clubman	9,00€

### Digestifs 4 cl

Cognac Hennessy XO	19,00€
Cognac Hennessy VS	10,00€
Armagnac Château de Laubade Hors Age	9,00€
Calvados Drouin	9,00€
Eau de vie Poire Williams Cartron	8,00€
Eau de vie Mirabelle	8,00€

### Liqueur 4 cl

Get 27	8,00€
--------	-------

### Aperitifs 6 cl

Martini Bianco ou Rosso	4,50€
Campari	4,50€
Porto rouge Graham's Fine Tawny	4,50€
Porto blanc ou rouge Sanderman	4,50€
Saint Raphael Rouge	4,50€
Lillet blanc	4,50€
Suze	4,50€
Kir Bourgogne Aligoté (cassis, mûre ou framboise)	6,50€

### Anis 2 cl

Ricard	4,50€
Pastis	4,50€

### Cocktails - Short drinks 12 cl

Americano	9,00€
<i>Martini Rosso, Campari, eau gazeuse</i>	
Caipirinha	9,00€
<i>Cachaça, citron vert pilé, sucre cassonade</i>	

### Cocktails - Long drinks 20 cl

Aperol spritz	12,00€
<i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse</i>	
Saint germain spritz	12,00€
<i>Liqueur Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse</i>	
Gin spritz	12,00€
<i>Gin Gibson, Jus de citron, sucre, eau gazeuse</i>	
Pina Colada	12,00€
<i>Rhum Bacardi, jus d'ananas, crème de coco</i>	
Mojito	12,00€
<i>Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraîche, sucre, eau gazeuse</i>	

## BIERES

### Bouteilles 33 cl

Desperados	5,50€
Grimbergen Blanche	5,50€
Heineken 0°	5,50€

### Bouteilles 33 cl Régionales & artisanales BIO

Bière du Comte Nice	6,50€
---------------------	-------

### A la pression

Heineken 25 cl - 50 cl	5,50€ - 9,00€
Affligem 25 cl - 50 cl	5,50€ - 9,00€
Picon Bière	8,00€ - 10,00€

## EAUX MINERALES

Perrier - 33 cl	3,50€
Purreza plate ou gazeuse - 75 cl	2,50€
<i>Eau microfiltrée rafraîchissante au goût neutre et excitant</i>	
San Pellegrino 50 cl - 100 cl	3,50€ - 4,90€

## SOFT 33 CL

Coca-Cola/Coca-Cola Zéro - 33cl	4,80€
Fanta 25 cl	4,80€
Sprite 25 cl	4,80€
Orangina 33 cl	4,80€
Schweppes Indian Tonic/Agrum 25 cl	4,80€
Fuze Tea Pêche 33 cl	4,80€

## SOFT 25 CL

Jus de tomate/orange ou pomme Granini	4,00€
<i>Nectars Granini Pamplemousse rose/Ananas/Fraise/Abrirot</i>	
Thés glacés aix&terra 25 cl	4,00€
<i>Thé des Marseillais, Détox en Provence, Tisane chant des cigales</i>	

## MOCKTAILS 20 CL

Florida	8,00€
<i>Jus d'orange, d'ananas, citron, sirop de grenadine</i>	
Virgin Mojito	8,00€
<i>Limonade, citron vert, menthe, sucre</i>	
Virgin Pina	8,00€
<i>Jus d'orange, d'ananas, crème de coco</i>	
Aperikid	8,00€
<i>Sirop de fraise, sirop de fleur de sureau, Rantcho lemon, eau gazeuse</i>	

## BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,50€
Double Expresso	4,50€
Expresso Machiatto	3,00€
Capuccino/ Latte Machiatto	4,50€
Thés aix&terra	4,00€
<i>Thé des Marseillais, Thé Détox en Provence, Tisane chant des cigales</i>	
Palais des thés	5,00€
<i>Thé des Lords, du Hammam, Vert à la menthe, Vert Sansha Ariak</i>	
Chocolats chaud/Infusions	5,00€
<i>Max Havelaar bio, Détox, Verveine menthe orange, Tropical</i>	



# LA SELECTION MERCURE 2024

par Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2007, Master of Port 2010.

## LES BLANCS

	15cl	37,5cl	75cl
Domaine des Mariniers - Joseph Mellot <i>2022/2023 - AOP Pouilly-Fumé</i>			40,00€
Maison Champy - Viré-Clessé <i>2022 - Viré-Clessé</i>	8,00€		38,00€
Maison Laroche - Les Vaucoupins <i>2022/2023 - AOP Chablis 1er cru</i>	10,00€		49,00€
Maison Laroche - Les Chanoines <i>2023 - AOP Chablis</i>		21,00€	

## LES ROUGES

Famille Henri Bourgeois - Les Baronnes <i>2020 - AOP Sancerre</i>			45,00€
Chateau Patache d'Aux <i>2019 - AOP Médoc Cru Bourgeois</i>	9,00€	21,00€	40,00€
Maison Ogier, l'Âme bio <i>2022/2023 - AOP Châteauneuf-du-pape</i>	10,00€		45,00€
Maison Champy - Vieilles vignes bio <i>2020/2021 - AOP Beaune</i>			50,00€
Chateau Larrivet - Haut Brion <i>2016 - AOP Pessac Leognan</i>			75,00€

**Sélection de vins locaux**  
Voir sur l'ardoise

## Notre Sélection Table-Epicerie Champagne

	La coupe	37.5cl	75cl
Tsarine Brut Premium	10,00€	-	60,00€
Laurent Perrier La Cuvée Brut	-	39,00€	79,00€
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008	-	-	95,00€
Kir Royal (cassis, mûre, framboise)	11,00€	-	-



# LE MENU

## ENTRÉES

-  **Taboulé végétal** 8,00 €  
Espuma Tapenade noire bio  
Huile d'olive au citron bio
-  **Gaspacho de tomate** 8,00 €  
Emulsion Poivronade bio  
Vinaigre pulpe de framboise
-  **Œuf mollet** 10,00 €  
Légumes d'été  
Délice de tomates séchées bio
- Carpaccio d'espadon** 11,00 €  
Délice de courgettes aux amandes bio

## LES INCONTOURNABLES

- Salade César** 18,00 €  
Poulet pané, oeuf bio mollet, oignons, croûtons  
Crème de parmesan au citron de Menton
- Salade tomates et burrata**  19,00 €  
Tapenade verte bio
- Tartare de bœuf charolais au couteau** 23,00 €  
Frites maison, salade et vinaigrette aix&terra  
Sauce barbecue

## RAVIOLES

Sauces aix&terra

### Ravioles provençales

- Huile d'olive au basilic bio 16,00 €  
Tapenade noire bio 16,00 €  
Délice de tomates séchées bio 16,00 €  
Délice de courgettes aux amandes bio 16,00 €  
Pesto de noix 16,00 €  
Riste d'aubergines grillées bio 16,00 €

### Ravioles crémeuses

- Crème de parmesan citron de Menton 17,50 €  
Crème de basilic 17,50 €

### Ravioles truffées

- Huile d'olive à la truffe noire 19,00 €  
Crème de parmesan à la truffe d'été 19,00 €



RAVIOLES LABEL ROUGE DU PASTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN

## PLATS

- Plat du jour** 20,00 €  
Voir ardoise
-  **Pavé de saumon** 21,00 €  
Tomates rôties et légumes verts  
Mayonnaise au citron de Menton IGP
- Burger aix&terra** 22,00 €  
Steak, tomate, emmental, frites maison, salade  
Sauce barbecue
-  **Cordon bleu du Chef** 23,00 €  
Purée maison  
Crème de parmesan citron de Menton

## FROMAGE & DESSERTS

-  **Fromage blanc de Gérentes** 7,00 €  
Confiture framboise citron de Menton bio
-  **Ile flotante** 8,00 €  
Crème citron
- Financier** 9,00 €  
Confiture abricot et Calissons bio  
Fruits de saison
- Profiteroles** 10,00 €  
Crème chocolat croustillant de spéculoos  
Glace vanille
- Café ou Thé gourmand** 10,00 €  
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs

## FORMULES DÉJEUNER

- Entrée + Plat 27,00 €  
Plat + Dessert 27,00 €  
Entrée + Plat + Dessert 35,00 €

**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 & UE. Tous les produits avec la mention **bio** sont certifiés issus de l'Agriculture Biologique. Liste des allergènes en salle, consultez notre équipe. Hôtel Mercure Cannes Mandelieu, été 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

