

# aix&terra

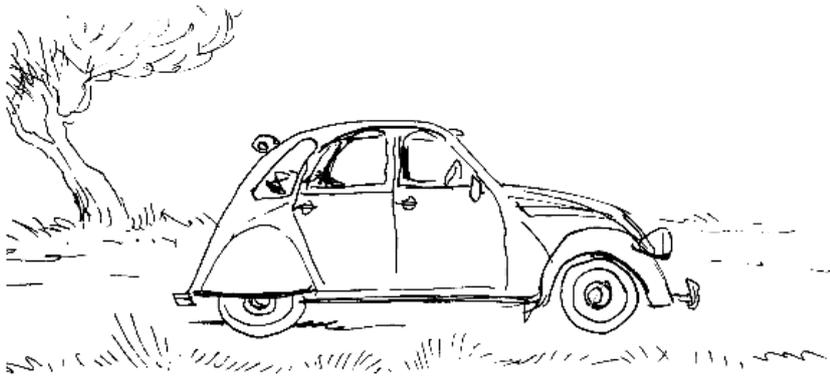
La Table - Épicerie

## Le goût de la Provence



[www.aixterra.com](http://www.aixterra.com)





## 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

**Bonne dégustation !**



## La sélection Mercure 2022

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

	15cl	75cl
Chablis Domaine Laroche St Martin 2019 blanc	8,00€	39,00€
Châteauneuf du Pape Clos de l'Oratoire 2019 blanc	-	45,00€
Crozes Hermitage l'Orientale Maison Ogier 2020 Rouge	-	32,00€
Pernand Vergelesses 1er Cru BIO Maison Champy 2019 Rouge	9,00€	48,00€
Fleurie BIO Comtesse de Vazeilles Château des Bachelard 2019 Rouge	-	29,00€
Saint Emilion Grand Cru Château Capet Guillier 2016 Rouge	11,00€	55,00€

## Notre sélection

	15cl	75cl
Côtes de Provence Lampe de Méduse rosé 2020 Château Roseline	6,50€	30,00€
Côtes de Provence Les Valentines rosé 2020 Château les Valentines	7,00€	32,00€
Côtes Catalanes IGP rosé 2021 Le Canon du Maréchal	5,00€	26,00€
Le côtes de Provence Sainte Victoire rosé 2021 Château Gassier Le Pas du Moine	6,50€	28,00€
Coteau d'Aix en Provence AOP rosé 2021	5,50€	27,00€

## La sélection Champagne

	La coupe	37.5cl	75cl
Tsarine Brut Premium	10,00€	-	55,00€
Laurent Perrier La Cuvée Brut	-	39,00€	75,00€
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008	-	-	95,00€
Kir Royal (cassis, mûre, framboise)	11,00€	-	-

## Apéritifs & digestifs

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

Rhum Vieux Saint James Cuvée 1765	9,00€
Rhum Havana Club 3 ans	9,00€
Bacardi Carta Blanca	9,00€
Vodka Absolut	8,00€
Tequila Olmeca	8,00€
Tequila Sauza	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 <i>Hors Age</i>	9,00€
Calvados Drouin	9,00€
Eau de vie Poire Williams Cartron	8,00€
Eau de vie Mirabelle	8,00€

### Liqueurs 4 cl

Get 27	8,00€
--------	-------

### Apéritifs 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 ( <i>cassis, mûre ou framboise</i> )	6,50€

### Anis 2 cl

Ricard	4,50€
Pastis	4,50€

### Cocktail

Spritz	11,00€
--------	--------

*Servi avec une tartinable aix&terra*

## Bières

### Bouteilles 33cl

Desperados	5,50€
Grimbergen Blanche	5,50€

### Bouteilles 33cl Régionales & artisanales BIO

Bière du Conte Nice blonde	6,50€
----------------------------	-------

### A la pression

Heineken 25 cl - 50 cl	5,00€ - 9,00€
Affligem 25 cl - 50 cl	5,50€ - 9,00€
Picon Bière	8,00€ - 12,00€

## Eaux minérales

Evian/Badoit 50 cl - 100 cl	3,50€ - 4,90€
Perrier 33 cl	3,50€

## Soft 33 cl

Coca-cola ( <i>normal, zéro, cherry</i> ) 33 cl	4,70€
Fanta 33 cl	4,70€
Sprite 33 cl	4,70€
Orangina 33 cl	4,70€
Oasis Tropical 33 cl	4,70€
Schweppes <i>Indian Tonic/Agurum</i> 33 cl	4,70€
Red Bull 33 cl	4,70€
Fuze Tea Pêche 33 cl	4,70€

## Soft 25 cl

Jus de tomate/orange ou pomme	3,90€
Nectars <i>Pamplemousse rose/Ananas/Fraise/Abricot</i>	3,90€
Thés glacés aix&terra 25 cl	4,70€

*Thé des Marseillais, Thé Détox en Provence, Tisane chant des cigales*

## Boissons chaudes

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

## Entrées

- Œuf Bio mollet** 11,50€  
Délice de thon et Délice de tomates séchées **bio**  
*Légumes d'été*
- Gaspacho courgettes et menthe** 9,50€   
Crème de parmesan au citron de Menton
- Rillette maison de la mer** 10,50€  
Espuma de Poichichade au piment **bio**  
*Concombre, croûtons*
- Millefeuille d'aubergines et chèvre** 9,50€   
Délice de courgettes et amandes **bio**  
*Poivronade bio, tomates confites, roquette*
- Tartine aix&terra du moment** 8,50€  
*Salade verte et vinaigrette aix&terra*

## Plats

- Tataki de bœuf** 21,00€   
Mayonnaise **bio** à la truffe d'été,  
*Frites de polenta*
- Burrata des Pouilles, tomates anciennes** 17,50€   
Tapenade verte **bio**
- Suprême de pintade** 21,00€  
Moutarde **bio** à a truffe d'été  
*Pommes darphin, tomate provençale Riste d'aubergines grillées bio*
- Dos de cabillaud** 19,50€   
Aioli doux **bio**  
*Bouillon de poisson, légumes verts, pommes de terre*
- Burger aix&terra** 17,50€  
Pesto de noix  
*Boeuf français, morbier AOP, Ketchup carotte*

### FORMULE DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi, hors jours fériés

**Voir Ardoise du Jour**

Plat + Verre de vin + Café 16,00€

**Les Pitchounets - Menu enfants -12ans** 12,00€  
*1 plat + 1 dessert + 1 boisson*

### BARBECUE PARTY

Tous les mercredis et samedis soirs

Entrée au choix + plat + dessert au choix + café 42,00€

*Plat assiette mix grill ou poisson : marinade Moutarde miel romarin bio/Vinaigre pulpe de figes/Huile d'olive et citron bio aix&terra.*

*Accompagnements : légumes de saison de notre producteur local « Campagne Orso » à la plancha. Sauce barbecue maison.*

## RAVIOLES

Sauces aix&terra

- Provençales**   
Riste d'aubergines grillées **bio** 14,00€  
Délice de courgettes et amandes **bio** 14,00€  
Tapenade noire **bio** 14,00€  
Délice de tomates séchées **bio** 14,00€  
Poivronade **bio** 14,00€
- Crèmeuses**   
Crème de basilic 15,00€  
Crème de parmesan citron de Menton 15,00€
- Truffées**   
Crème d'artichaut à la truffe d'été 16,00€  
Huile d'olive à la truffe noire 16,00€  
Crème de parmesan à la truffe d'été 16,00€



RAVIOLES LABEL ROUGE DU PÂTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN

 Nous travaillons nos recettes avec le **chef étoilé Julien Allano**, parrain et conseil de notre Table-Epicerie. Nous élaborons nos crèmes gourmandes et desserts de la carte avec le **chocolat Valrhona**.

## Fromages

- Picodon mariné** 9,50€  
Huile d'olive ail IGP **bio** de la Drôme

## Desserts

- Bavarois de fraises** 9,00€  
Confiture de framboise au citron de Menton **bio**
- Brownie Choco** 9,00€  
Confiture d'abricot et calissons **bio**
- Mousse d'été** 8,00€  
Crème de citron  
*Fruits de saison, crumble*
- Café ou Thé gourmand** 9,50€  
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 mini desserts

 Plats "Signature" du chef étoilé  
Julien Allano pour aix&terra

 Sans gluten

 Plats végétariens

 Fait maison

Origines de nos viandes : France & UE. Tous les produits avec la mention **bio** sont certifiés issus de l'Agriculture Biologique.  
Liste des allergènes consultable auprès de l'équipe en salle. Hôtel Mercure Cannes Mandelieu, printemps 2022.

# Nos produits de la Carte sont disponibles à l'Épicerie

aix&terra  
La Table - Épicerie

## Épicerie

### Recettes apéritives

	Prix TTC
Délice de courgettes et amandes <b>bio</b> 100g	5,95€
Délice de tomates séchées <b>bio</b> 100g	6,25€
Poivronade <b>bio</b> 100g	6,25€
Riste d'aubergines grillées <b>bio</b> 100g	5,95€
Poichichade au piment <b>bio</b> 100g	5,95€
Tapenade noire <b>bio</b> 100g	6,25€
Tapenade verte <b>bio</b> 100g	5,95€
Délice de thon 100g	7,15€

### Huiles macérées & vinaigres

Huile d'olive et ail IGP <b>bio</b> de la Drôme 200 ml	10,30€
Huile d'olive et truffe noire 100 ml	19,40€

### Sauces & condiments

Aioli doux <b>bio</b> 190g	8,20€
Crème de basilic 195g	9,95€
Crème de parmesan au citron de Menton 200 g	9,65€
Crème de parmesan à la truffe d'été 100g	9,85€
Crème d'artichaut à la truffe 100g	11,50€
Mayonnaise <b>bio</b> à la truffe d'été 120g	9,20€
Moutarde <b>bio</b> à la truffe d'été 120g	9,85€
Confit d'olives et pommes 130g	5,95€

### Délices sucrés

Crème de citron 120g	5,75€
Marmelade d'orange <b>bio</b> 240g	8,80€
Confiture abricot et calissons <b>bio</b> 240g	8,80€
Confiture framboise et citron de Menton <b>bio</b> 250g	8,80€

**Découvrez**  
**notre Manufacture** et nos **Tables-Épiceries**  
en **Provence**, de la Drôme à la Côte d'Azur !



## 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

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

**Valence**  
Ibis Hôtel Valence Sud  
355, avenue de Provence  
04 75 44 01 80

## 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

