

LES APÉRITIFS

AVEC ALCOOL

COCKTAILS

Sudiste - 12cl Crème de mûre, amaretto, guignolet, vin effervescent	9,90 €
Mojito - 14cl Rhum blanc, menthe fraîche, eau gazeuse, sucre roux, citron vert	11,50 €
Mojito framboise citron - 14cl Rhum, eau gazeuse, sucre roux, menthe fraîche, confiture de framboise citron de Menton bio	11,90 €
Piña Colada - 20cl Rhum, jus d'ananas, lait de coco	11,90 €
Spritz Apérol - 16cl Apérol, prosecco, schweppes, marmelade d'orange bio	10,90 €
Rosé piscine - 14cl Vin rosé, sirop de pamplemousse	7,90 €
Américano - 12cl Martini blanc - rouge - dry, campari, perrier	9,90 €
Negroni - 9cl Martini rouge, gin, campari	9,90 €

BIERES BRASSERIE SULAUZE	25cl	50cl
Pression Blonde bio Clef des champs	4,50 €	7,90 €
Pression Blanche Machoman	4,50 €	7,90 €
Pression du moment	4,50 €	7,90 €
Monaco ou Panaché	4,50 €	7,90 €

APERITIFS

Verre de vin du moment - 12 cl	voir ardoise
Verre de vin D du Tariquet - 12 cl « premières grives » AOP Côtes de Gascogne	5,90 €
Kir Vin blanc - 12cl crème de cassis, mûre, pêche, framboise	6,90 €
Coupe de champagne Louis Roederer - 8 cl	12,00 €
Kir Royal - 12cl crème de cassis, mûre, pêche, framboise	12,90 €
Pastis 51 ou Ricard - 4 cl	3,90 €
Martini rouge ou blanc - 6cl	6,20 €
Whisky Single malt Johnnie Walker - 4cl	6,90 €
Whisky Lagavulin 16 ans d'âge - 4cl	9,90 €
Gin Gordon's - 4cl	6,90 €
Vodka Smirnoff - 4cl	6,90 €

EAUX MINÉRALES

	50cl	1L
Vittel	4,50 €	7,00 €
Perrier fines bulles	4,50 €	7,00 €

SANS ALCOOL

COCKTAILS

Cocktail fraîcheur - 25cl Jus ananas, orange, goyave, confiture de melon au pastaga bio	8,90 €
Virgin Mojito - 12cl Sirop de rhum, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, sucre roux	8,90 €
Virgin Mojito framboise citron - 12cl Sirop de rhum, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, sucre roux, confiture de framboise citron de Menton bio	8,90 €

SOFT

Jus de la Maison Benedetti bio - 25cl Orange, pomme, tomate, abricot, poire	4,90 €
Thé Détox en Provence - 25cl Thé vert, notes citronnées	4,90 €
Thé des Marseillais - 25cl Thé vert, notes anis et réglisse	4,90 €
Sirop Eyguebelle - 25cl Grenadine, fraise, menthe, orgeat, citron, pêche, cassis, pamplemousse	3,00 €
Pac Citron - 25cl	3,50 €
Schweppes tonic - 25cl	4,50 €
Orangina - 25 cl	4,50 €
Coca cola ou Coca zéro - 33cl	4,50 €
Fuze Tea - 25cl	4,50 €
Perrier - 33cl	4,00 €
Limonade Brasserie Sulauze - 33cl	4,50 €

APERÔ À PARTAGER

Planche apéro 🍷 1 tartinade : tapenade verte bio. Huile d'olive au citron bio, dips de légumes et focaccia.	7,50 €
Planche terre 🍷 4 tartinades : tapenade noire bio, délice de courgettes aux amandes bio, poivronade bio, artichonade bio. Pickles d'ail shoyu, dips de légumes et focaccia.	17,50 €
Planche mer 3 tartinades : sardinade, délice de thon, délice d'anchoïade. Saumon gravlax et Huile d'olive au citron bio, dips de légumes et focaccia.	21,50 €
Planche truffe 🍷 3 tartinades : caviar d'aubergine à la truffe noire, crème d'artichaut à la truffe, crème parmesan à la truffe d'été. Huile d'olive truffe noire, dips de légumes et focaccia.	25,50 €



LES VINS

VINS A LA BOUTEILLE - 75cl

BLANC

La Provence

AOP Coteaux d'Aix en Provence

Château Calisanne, Lançon-de-Provence 35,00 €

AOP Cassis

Bodin blanc de blancs 39,00 €

AOP Côtes de Provence

Domaine d'Ott Clos Mireille blanc de blancs 79,00 €

AOP Palette

Château Simone 99,00 €

AOP Luberon

Petite cavale 29,00 €

Côtes du Rhône Méridionaux

AOP Grignan les Adhémar

Domaine de Grangeneuve Dames blanches 39,00 €

Domaine de Montine Viognier 35,00 €

Côtes du Rhône Septentrionaux

AOP Condrieu

Maison Chapoutier 89,00 €

ROSE

La Provence

AOP Coteaux d'Aix en Provence

Château Bas bio cuvée bas, Vernègues 39,00 €

Château Calisanne, Lançon-de-Provence 35,00 €

AOP Côtes de Provence

Domaine de Rimauresq 45,00 €

Minuty M 79,00 €

AOP Bandol

Domaine d'Ott Château de Romassan 79,00 €

IGP Méditerranée

Château Sainte-Roseline Perle de Roseline 29,00 €

Domaine de Montine Muse 24,00 €

ROUGE

La Provence

AOP Coteaux d'Aix en Provence

Château Bas bio cuvée bas, Vernègues 39,00 €

Château de Sulauze bio, Miramas 39,00 €

Château Calisanne, Lançon-de-Provence 35,00 €

AOP Côtes de Provence

Domaine de Rimauresq 45,00 €

Domaine d'Ott Château de Selle 85,00 €

AOP Bandol

Domaine de la Suffrene 55,00 €

AOP Palette

Château Simone 99,00 €

AOP Baux de Provence

Château de Romanin La chapelle 55,00 €

AOP Luberon

Petite cavale 29,00 €

Côtes du Rhône Méridionaux

AOP Grignan les Adhémar

Domaine de Grangeneuve Vieilles vignes 39,00 €

Domaine de Montine Emotion 35,00 €

AOP Chateauneuf-du-pape

Maison Chapoutier Domaine Facélie bio 79,00 €

Côtes du Rhône Septentrionaux

AOP Crozes-Hermitage

Maison Chapoutier Les meysonniers 54,00 €

LIQUREUX

ROUGE - 50cl

AOP Banyuls

Maison Chapoutier Domaine Bila-Haut 69,00 €

BLANC - 75cl

AOP Côtes de Gascogne

Domaine de Tariquet Premières grives 35,00 €

CHAMPAGNES

Roederer brut blanc collection 89,00 €

Ruinart R brut blanc 195,00 €

Ruinart blanc de blancs 95,00 €

Ruinart rosé 195,00 €



 Retrouvez tous nos vins à l'épicerie !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Tous nos tarifs s'entendent taxes & service compris. Miramas, printemps 2023.

LE DÉJEUNER



APERÔ À PARTAGER

- Planche apéro** 🍷 7,50 €
1 tartinade : tapenade verte bio.
Huile d'olive au citron bio, dips de légumes et focaccia.
- Planche terre** 🍷 17,50 €
4 tartinades : tapenade noire bio, délice de courgettes aux amandes bio, poivronade bio, artichonade bio. Pickles d'ail shoyu, dips de légumes et focaccia.
- Planche mer** 21,50 €
3 tartinades : sardinade, délice de thon, délice d'anchoïade. Saumon gravlax et Huile d'olive au citron bio, dips de légumes et focaccia.
- Planche truffe** 🍷 25,50 €
3 tartinades : caviar d'aubergine à la truffe noire, crème d'artichaut à la truffe, crème parmesan à la truffe d'été. Huile d'olive truffe noire, dips de légumes et focaccia.

ENTRÉES

- 🍷 **Œuf poché** 11,50 €
En meurette
Riste d'aubergines grillées bio
- 🍷 **Velouté de brocolis** 9,50 €
Crèmeux de fromage & croûtons gourmands
Tapenade noire bio
- 🍷 **Saumon gravlax artisanal** 18,50 €
Pommes à l'huile, crème de ciboulette
Artichonade bio

PLATS

- Suggestion du moment** 21,50 €
- 🍷 **Poisson du moment en pavé** 23,50 €
Sauce vierge
Tapenade verte bio
- 🍷 **Risotto** 20,50 €
Légumes de printemps
Balsamique de Modène IGP bio 15 ans d'âge
- Salade « César »** 19,50 €
Poulet pané, oeuf, parmesan, oignons
Crème parmesan au citron de Menton

RAVIOLES

- 🍷 **Ravioles provençales**
Tapenade verte bio 16,00 €
Artichonade bio 16,00 €
Délice de courgettes aux amandes bio 16,00 €
Délice de tomates séchées bio 16,00 €
Poivronade bio 16,00 €
- 🍷 **Ravioles crémeuses**
Crème de basilic 17,00 €
Crème de morilles Côtes de Provence 17,00 €
- 🍷 **Ravioles truffées**
Huile d'olive et truffe noire 18,50 €
Crème d'ail doux à la truffe d'été 18,50 €
Crème de parmesan à la truffe d'été 18,50 €
- 🍷 **Raviole du Chef** 19,50 €
Légumes de printemps
Crème parmesan au citron de Menton

FROMAGE & DESSERTS

- 🍷 **Chèvre de la ferme Authentique** 8,00 €
Confit olives et pommes
- Soupe de fruits exotiques** 7,00 €
🍷 Mangue, ananas, crumble, sorbet de saison,
Miel de fleurs de Provence IGP
- Cheesecake** 7,50 €
Crème caramel & fleur de sel de Camargue
- 🍷 **Gourmand chocolat** 7,50 €
Marmelade d'orange bio
- Café ou Thé gourmand** 9,90 €
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs

FORMULES DEJEUNER

- La Mistral** 19,50 €
Ravioles provençales + Muffin au choix
- Les Pitchounets - Menu enfants -10ans** 12,50 €
Ravioles délice de tomates séchées bio + 1 boule de glace + 1 sirop



RAVIOLES LABEL ROUGE DU PÂTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN



Sans gluten



Plats végétariens

LES GOURMANDISES

COUPES GLACÉES

Banana Split 10,50 €
1 boule glace vanille, 1 boule glace chocolat, 1 boule sorbet fraise, banane, chantilly, crème chocolat croustillant de spéculoos

Mentonnaise 10,50 €
2 boules sorbet citron, 1 boule sorbet framboise, fraises fraîches, chantilly, confiture de framboise citron de Menton bio & crème de citron

Dame Blanche de Montélimar 10,50 €
3 boules glace vanille, éclats de chocolat, chantilly & crème chocolat au nougat de Montélimar

Aixoise 10,50 €
1 boule sorbet fraise, 1 boule sorbet abricot, 1 boule sorbet pêche, amandes éfilées, chantilly & confiture abricot et calissons bio

Chocolat liégeois 10,50 €
2 boules glace chocolat, 1 boule glace vanille, chocolat & crème chocolat croustillant spéculoos

Café liégeois 10,50 €
2 boules glace café, 1 boule glace vanille, expresso, chantilly & crème caramel fleur de sel de Camargue

Colonel 12,90 €
3 boules sorbet citron, vodka & crème de citron

Méditerranéenne 12,90 €
3 boules sorbet citron, limoncello & crème de citron

GLACES & SORBETS ARTISANAUX

1 boule 3,90 €
2 boules 5,90 €
3 boules 7,50 €

PARFUMS GLACES : vanille, chocolat, café, lavande, noix de coco.

PARFUMS SORBETS : fraise, framboise, citron, abricot, melon, fruits exotiques, pêche blanche.

DESSERTS

 **Soupe de fruits exotiques** 7,00 €
Mangue, ananas, crumble, sorbet de saison, Miel de fleurs de Provence IGP

Cheesecake 7,50 €
Crème caramel & fleur de sel de Camargue

 **Brownie chocolat** 7,50 €
Marmelade d'orange bio

CRÉEZ VOTRE GOURMANDISE !

1 Choisissez votre douceur...

Glace 1 boule 5,90 €
Glace 2 boules 7,90 €
Glace 3 boules 9,50 €
Muffin 4,90 €
Crêpe 4,50 €

2 Sublimez avec un produit aix&terra...

Crèmes gourmandes
Caramel fleur de sel de Camargue
Chocolat croustillant de spéculoos
Chocolat nougat de Montélimar
Crème de citron

Confitures
Abricot et calissons bio
Framboise citron de Menton bio
Marmelade d'orange bio

3 Ajoutez un petit plaisir...

Chantilly 1,50 €

BOISSONS CHAUDES

Cafés en grains bio.

Expresso ou Décaféiné 2,20 €
Noisette 2,40 €
Café au lait 2,70 €
Capuccino ou Café Viennois 3,70 €
Double Espresso 3,70 €
Chocolat chaud 4,90 €
Thé Détox en Provence - 25cl 4,50 €
Thé vert, notes citronnées
Thé des 13 desserts - 25cl 4,50 €
Thé noir, notes d'amandes
Thé des Marseillais - 25cl 4,50 €
Thé vert, notes anis et réglisse
Tisane Chant des cigales - 25cl 4,50 €
Verveine, fleur d'oranger

DIGÉSTIFS

Farigoule Liquoristerie de Provence - 4cl 8,90 €
Get 27 - 4cl 6,90 €
Rum Diplomatico - 4cl 9,90 €



Nos produits de la Carte
sont **disponibles à l'Épicerie**
et sur notre e-shop www.aixetterra.com

aix&terra
La Table - Épicerie

ÉPICERIE

Recettes apéritives

	Prix TTC
Artichonade bio 100g	6,85 €
Délice de tomates séchées bio 100g	6,85 €
Délice de courgettes aux amandes bio 100g	6,55 €
Délice d'anchoïade 100g	7,70 €
Délice de thon 100g	7,70 €
Poivronade bio 100g	6,85 €
Riste d'aubergines grillées bio 100g	6,85 €
Tapenade verte bio 100g	6,85 €
Tapenade noire bio 100g	6,85 €

Huiles macérées & vinaigres

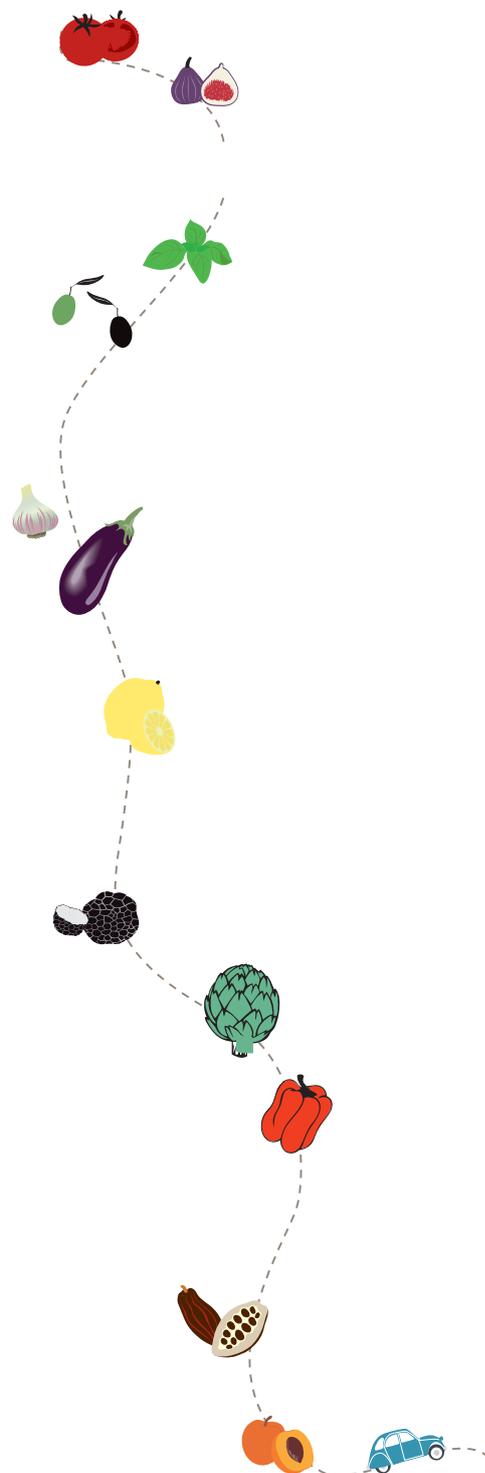
Huile d'olive et truffe noire 100 ml	20,90 €
Huile d'olive au citron bio 200 ml	11,30 €
Balsamique de Modène IGP bio 15 ans d'âge 100 ml	14,90 €

Sauces & condiments

Caviar d'aubergine à la truffe noire 100g	11,95 €
Crème d'ail doux à la truffe d'été 100g	10,90 €
Crème de parmesan à la truffe d'été 100g	10,50 €
Crème d'artichaut à la truffe 100g	11,95 €
Crème de parmesan au citron de Menton 200g	10,40 €
Crème de basilic 195g	10,50 €
Pickles d'Ail Shoyu 225g	7,50 €

Délices sucrés

Confiture de framboise au citron de Menton bio 250g	10,50 €
Confiture d'abricot et calissons bio 240g	10,50 €
Confiture de melon au Pastaga bio 250g	10,50 €
Crème chocolat croustillant de spéculoos 225g	10,80 €
Crème chocolat au Nougat de Montélimar 225g	12,00 €
Crème caramel & Fleur de sel de Camargue 260g	9,00 €
Crème de citron 225g	8,80 €
Marmelade d'orange bio 240g	8,95 €
Miel de fleurs de Provence IGP 125g	6,50 €



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

TABLES & EPICERIES

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

Valence
355, avenue de Provence
04 75 44 01 80

EPICERIE

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

MANUFACTURE, TABLE & EPICERIE

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

