

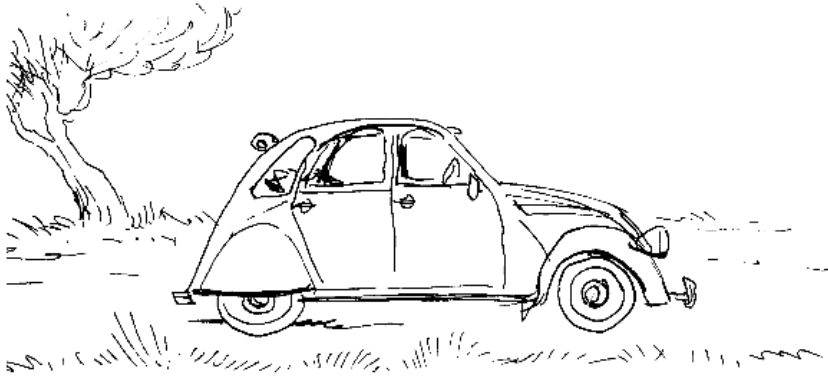
aix&terra

La Table - Épicerie



**Bienvenue dans
le club aix&terra !**

Votre programme de fidélité
depuis votre téléphone.
Avantages restaurant et épicerie.



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 !



LE PETIT-DÉJEUNER

LES BOISSONS FROIDES

Cocktail fraîcheur - 25cl 8,90 €
Ananas, orange, goyave

Jus Maison Benedetti bio - 25cl 4,90 €
Orange, pomme, tomate, abricot, poire

LES BOISSONS CHAUDES

Cafés en grains bio

Expresso ou Décaféiné 2,20 €

Noisette 2,40 €

Café au lait 2,70 €

Cappuccino 3,70 €

Café Viennois 3,70 €

Double Espresso 3,70 €

Chocolat chaud 4,90 €

Thés Kusmi Tea 4,50 €

Ceylan bio - thé noir de Ceylan

Earl Gray - thé noir à la bergamote

Thé vert de chine bio

Thé vert à la menthe bio

Infusion Kusmi Tea 4,50 €

Verveine bio

LES VIENNOISERIES

Croissant pur beurre 2,20 €

Pain au chocolat 2,50 €

Cookie 2,00 €

LES CRÊPES

Crêpe au sucre 3,50 €

Crèmes gourmandes au choix

Caramel et fleur de sel de Camargue 4,50 €

Chocolat croustillant de spéculoos 4,50 €

Chocolat nougat de Montélimar 4,50 €

Crème citron 4,50 €

Confitures bio ou Marmelades au choix

Confiture abricot et calissons 4,50 €

Confiture framboise citron de Menton 4,50 €

Confiture clémentine de Corse IGP 4,50 €

Marmelade citron de Menton IGP 4,50 €

Supplément chantilly +1,50€



LES APÉRITIFS

AVEC ALCOOL

LES APÉRITIFS

Verre de vin du moment - 12cl	5,90 €
Kir Vin blanc - 12cl <i>Crème de cassis, mûre, pêche, framboise</i>	6,90 €
Pastis 51 ou Ricard - 4cl	3,90 €
Martini rouge ou blanc - 6cl	6,20 €

LES BIÈRES BRASSERIE SULAUZE

	25cl	50cl
Pression Blonde bio	4,50 €	7,90 €
Pression Blanche	4,50 €	7,90 €
Pression du moment	4,50 €	7,90 €
Monaco ou Panaché	4,50 €	7,90 €



LES COCKTAILS

Piña Colada - 20cl <i>Rhum, jus d'ananas, coco</i>	12,90 €
Spritz Apérol - 16cl <i>Apérol, prosecco, schweppes</i>	12,90 €

LES MOCKTAILS

Cocktail fraîcheur - 25cl <i>Ananas, orange, goyave</i>	8,90 €
Virgin Colada - 20cl <i>Jus d'ananas, coco</i>	8,90 €

L'APÉRO À PARTAGER

Planche apéro terre 🍷 14,90 €
3 tartinables : **Tapenade noire bio**,
Riste d'aubergines grillées bio,
Artichonade bio et pain de campagne

Planche apéro mer 16,90 €
3 tartinables : **Sardinade**, **Délice de thon**, **Délice d'anchoïade** et pain de campagne

SANS ALCOOL

LES EAUX MINÉRALES

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

LES SOFT

Jus Maison Benedetti bio - 25cl <i>Orange, pomme, tomate, abricot, poire</i>	4,90 €
Sirop Eyguebelle - 25cl <i>Grenadine, fraise, menthe, orgeat, citron, pêche, cassis, pamplemousse</i>	3,50 €
Pac Citron - 25cl	3,50 €
Schweppes tonic - 25cl	4,50 €
Orangina - 25cl	4,50 €
Coca cola ou Coca zéro - 33cl	4,50 €
Fuze Tea - 25cl	4,50 €
Perrier - 33cl	4,00 €
Limonade - 33cl	4,50 €



LES VINS

VINS À LA BOUTEILLE - 75cl

BLANC

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence Château Calissanne	35,00 €
AOP Cassis E.Bodin <i>Blanc de blancs</i>	39,00 €
AOP Côtes de Provence Domaine de Rimauresq	45,00 €
AOP Palette Château Simone	99,00 €
AOP Luberon Petite cavale	29,00 €
AOP Grignan-les-Adhémar Domaine de Grangeneuve <i>Dames blanches</i>	39,00 €
Domaine de Montine <i>Viognier</i>	35,00 €
AOP Condrieu Maison Chapoutier <i>Invitare</i>	89,00 €

ROSÉ

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence Château Bas Château Calissanne	39,00 € 35,00 €
AOP Côtes de Provence Domaine de Rimauresq Minuty <i>M</i>	45,00 € 79,00 €
AOP Grignan-les-Adhémar Domaine de Grangeneuve <i>Le Rosé</i>	24,00 €

ROUGE

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence Château Bas Château Calissanne	39,00 € 35,00 €
AOP Côtes de Provence Domaine de Rimauresq	45,00 €
AOC Bandol Domaine La Suffrene <i>Cuvée Tradition</i>	55,00 €
AOP Palette Château Simone	99,00 €
AOP Baux-de-Provence Château Romanin <i>La chapelle</i>	55,00 €
AOP Luberon Petite cavale	29,00 €
AOP Grignan-les-Adhémar Domaine de Grangeneuve <i>Vieilles vignes</i>	39,00 €
Domaine de Montine <i>Emotion</i>	35,00 €
Vin de France Château de Sulauze <i>Lauze</i>	39,00 €

LIQUOREUX

BLANC - 75cl AOP Côtes de Gascogne Domaine de Tariquet <i>Premières grives</i>	35,00 €
--	---------

CHAMPAGNE

Roederer brut blanc collection	89,00 €
--------------------------------	---------



 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 2025.

LE DÉJEUNER

L'APÉRO À PARTAGER

Planche apéro terre 14,90 €

3 tartinables : Tapenade noire bio, Riste d'aubergines grillées bio, Artichonade bio et pain de campagne

Planche apéro mer 16,90 €

3 tartinables : Sardinade, Délice de thon, Délice d'anchoïade et pain de campagne

LES RAVIOLES

Ravioles provençales

Huile d'olive au basilic bio 17,00 €

Délice de tomates séchées bio 17,00 €

Artichonade bio 17,00 €

Riste d'aubergines grillées bio 17,00 €

Poivronnade bio 17,00 €

Ravioles crémeuses

Crème de basilic 18,00 €

Crème de cèpe à l'estragon bio 18,00 €

Crème de parmesan citron de Menton 18,00 €

Ravioles truffées

Crème d'ail doux à la truffe d'été 19,50 €

Crème de parmesan à la truffe d'été 19,50 €

Gratin de ravioles du Chef

Effiloché de canard 19,50 €

Poivronnade bio

Supplément demie burrata +3,00€

Toutes nos ravioles sont servies avec des copeaux de parmesan.

LES FORMULES DÉJEUNER

La Mistral 21,00 €

Ravioles provençales + 2 boules de glace ou 1 crêpe

Les Pitchounets - Menu enfants -10ans 12,50 €

Ravioles Délice de tomates séchées bio ou Nugget's de poulet, frites fraîches Sauce barbecue + 1 boule de glace ou 1 crêpe au sucre + 1 sirop

LE FROID

Salade « César » 19,50 €

Poulet crispy, œuf poché, parmesan, oignon, croûtons, Crème de parmesan au citron de Menton, Délice d'anchoïade

Salade de chèvre chaud 19,50 €

Jambon Serrano, mélange de salade Miel à la truffe noire

Carpaccio de bœuf charolais 20,50 €

Frites fraîches, copeaux de parmesan Huile d'olive au basilic bio

Tartare de saumon 20,50 €

Frites fraîches Huile d'olive au citron bio

LE CHAUD

Galette sarrasin végétarienne 18,50 €

Chèvre, pousse d'épinard, œuf Poivronnade bio

Galette sarrasin mer 18,50 €

Saumon, pousse d'épinard, œuf Crème de parmesan citron de Menton

Galette sarrasin terre 18,50 €

Jambon Serrano, burrata, pousse d'épinard Délice de tomates séchées bio

Poulet crispy 20,50 €

Frites fraîches Mayonnaise au citron de Menton IGP

Fish and chips 20,90 €


Frites fraîches Sauce tartare à l'aneth

Entrecôte 27,50 €

Frites fraîches Sauce barbecue

Retrouvez nos desserts dans la rubrique Gourmandises

 Sans gluten

 Plats végétariens



Retrouvez nos produits de la carte à l'épicerie ! Origines de nos viandes : France & pays UE. Tous les produits avec la mention bio sont certifiés issus de l'Agriculture Biologique. Liste des allergènes en salle, consultez notre équipe, Miramas Printemps 2025. Tous nos tarifs s'entendent taxes & service compris.

LES GOURMANDISES

LES DESSERTS

Profiterole Crème chocolat croustillant de spéculoos Chantilly	7,90 €
Tarte tatin & glace vanille Crème caramel et fleur de sel de Camargue	7,90 €
Cheesecake Crème de citron	7,90 €
Moelleux au chocolat Confiture abricot et calissons bio	7,90 €
Café ou Thé gourmand 1 expresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs	10,90 €

LES GLACES & SORBETS

1 boule	3,50 €
2 boules	6,50 €
3 boules	9,50 €

PARFUMS GLACES : vanille, chocolat, café, noix de coco, menthe-chocolat, rhum raisin

PARFUMS SORBETS : fraise, framboise, citron, abricot, fruits exotiques, pêche
Supplément chantilly +1,50€

LES COUPES GLACÉES

Dame Blanche de Montélimar 3 boules glace vanille, éclats de chocolat, chantilly & Crème chocolat au Nougat de Montélimar	11,50 €
Chocolat liégeois 2 boules glace chocolat, 1 boule glace vanille, amandes effilées, chantilly & Crème chocolat croustillant spéculoos	11,50 €
Café liégeois 2 boules glace café, 1 boule glace vanille, amandes effilées, chantilly & Crème chocolat café	11,50 €
Pêche Melba 3 boules glace vanille, pêches pochées, amandes effilées, chantilly & Confiture de framboise au citron de Menton bio	11,50 €
Poire Belle-Hélène 3 boules glace vanille, poires pochées, spéculoos, chantilly & Crème chocolat croustillant spéculoos	11,50 €
Mentonnaise 2 boules sorbet citron, 1 boule sorbet fraise, amandes effilées, chantilly & Confiture de framboise au citron de Menton bio	11,50 €

LES CRÊPES

Crêpe au sucre	3,50 €
Crèmes gourmandes au choix	
Caramel et fleur de sel de Camargue	4,50 €
Chocolat croustillant de spéculoos	4,50 €
Chocolat nougat de Montélimar	4,50 €
Crème citron	4,50 €
Confitures bio ou Marmelades au choix	
Confiture abricot et calissons	4,50 €
Confiture framboise citron de Menton	4,50 €
Confiture clémentine de Corse IGP	4,50 €
Marmelade citron de Menton IGP	4,50 €
Supplément chantilly +1,50€	

LES BOISSONS CHAUDES

Cafés en grains bio	
Expresso ou Décaféiné	2,20 €
Noisette	2,40 €
Café au lait	2,70 €
Cappuccino	3,70 €
Café Viennois	3,70 €
Double Expresso	3,70 €
Chocolat chaud	4,90 €
Thés Kusmi Tea	4,50 €
Ceylan bio - thé noir de Ceylan	
Earl Gray - thé noir à la bergamote	
Thé vert de chine bio	
Thé vert à la menthe bio	
Infusion Kusmi Tea	4,50 €
Verveine bio	



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



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 13 97 02 72

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

