

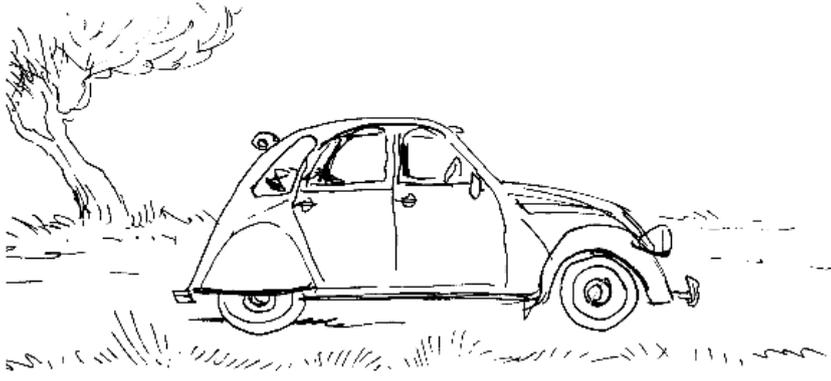
# aix&terra

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

## BOISSONS FROIDES

Cocktail fraîcheur - 25cl <i>Ananas, orange, goyave</i>	8,90 €
Jus de la Maison Benedetti <b>bio</b> - 25cl <i>Orange, pomme, tomate, abricot, poire</i>	4,90 €

## BOISSONS CHAUDES

Cafés en grains **bio**

Espresso 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 **aix&terra** 4,50 €  
*Demandez à notre équipe*

## VIENNOISERIES

Croissant pur beurre	2,20 €
Pain au chocolat	2,50 €
Cookie artisanal	2,00 €

## CRÊPES

**Crêpe au sucre** 3,00 €

### Crèmes gourmandes au choix

Caramel & fleur de sel de Camargue	4,50 €
Chocolat croustillant de spéculoos	4,50 €
Chocolat Nougat de Montélimar	4,50 €
Crème de citron	4,50 €

### Confitures au choix

Abricot & calissons <b>bio</b>	4,50 €
Framboise au citron de Menton <b>bio</b>	4,50 €
Clémentine de Corse IGP <b>bio</b>	4,50 €
Marmelade citron de Menton IGP	4,50 €

*Supplément chantilly +1,50€*



# LES APÉRITIFS

## AVEC ALCOOL

### APÉRITIFS

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

### BIÈRES BRASSERIE SULAUZE

	25cl	50cl
Pression Blonde <b>bio</b>	4,50 € - 7,90 €	
<i>Tropicool</i>		
Pression Blanche	4,50 € - 7,90 €	
<i>Machoman</i>		
Pression du moment	4,50 € - 7,90 €	
Monaco ou Panaché	4,50 € - 7,90 €	

## APÉRO À PARTAGER

### Planche apéro 7,90 €

1 tartinable : Riste d'aubergines grillées bio, Huile d'olive basilic bio et pain de campagne

### Planche des sportifs 17,50 €

2 tartinables : Tapenade verte bio, Tapenade noire bio, picodon AOP et Confit d'oignon au caramel beurre salé, Délice de thon et pain de campagne

## SANS ALCOOL

### Eaux minérales

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

### SOFT

Jus Maison Benedetti <b>bio</b> - 25cl	4,90 €
<i>Orange, pomme, tomate, abricot, poire</i>	
Sirop Eyguebelle - 25cl	3,00 €
<i>Grenadine, fraise, menthe, orgeat, citron, pêche, cassis, pamplemousse</i>	
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 €

### COCKTAILS

Piña Colada - 20cl	11,90 €
<i>Rhum, jus d'ananas, coco</i>	
Spritz Apérol - 16cl	10,90 €
<i>Apérol, prosecco, schweppes</i>	

### MOCKTAILS

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



# LES VINS

## VINS À LA BOUTEILLE - 75cl

### BLANC

<b>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence</b> Château Calissanne	35,00 €
<b>AOP Cassis</b> E.Bodin <i>Blanc de blancs</i>	39,00 €
<b>AOP Côtes de Provence</b> Domaines Ott <i>Clos Mireille</i>	79,00 €
<b>AOP Palette</b> Château Simone	99,00 €
<b>AOP Luberon</b> Petite cavale	29,00 €
<b>AOP Grignan-les-Adhémar</b> Domaine de Grangeneuve <i>Dames blanches</i>	39,00 €
Domaine de Montine <i>Viognier</i>	35,00 €
<b>AOP Condrieu</b> Maison Chapoutier <i>Invitare</i>	89,00 €

### ROSÉ

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

### ROUGE

<b>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence</b> Château Bas	39,00 €
Château Calissanne	35,00 €
<b>AOP Côtes de Provence</b> Domaine de Rimauresq	45,00 €
Domaines Ott <i>Château de Selle</i>	85,00 €
<b>AOC Bandol</b> Domaine La Suffrene <i>Cuvée Tradition</i>	55,00 €
<b>AOP Palette</b> Château Simone	99,00 €
<b>AOP Baux-de-Provence</b> Château Romanin <i>La chapelle</i>	55,00 €
<b>AOP Luberon</b> Petite cavale	29,00 €
<b>AOP Grignan-les-Adhémar</b> Domaine de Grangeneuve <i>Vieilles vignes</i>	39,00 €
Domaine de Montine <i>Emotion</i>	35,00 €
<b>AOP Châteauneuf-du-pape</b> Maison Chapoutier <i>Facélie</i>	79,00 €
<b>AOP Crozes-Hermitage</b> Maison Chapoutier <i>Les meysonniers</i>	54,00 €
<b>Vin de France</b> Château de Sulauze <i>Lauze</i>	39,00 €

### LIQUOREUX

<b>ROUGE - 50cl</b> <b>AOP Banyuls</b> Maison Chapoutier <i>Domaine Bila-Haut</i>	69,00 €
<b>BLANC - 75cl</b> <b>AOP Côtes de Gascogne</b> 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 été 2024.

# LE DÉJEUNER

## APÉRO À PARTAGER

**Planche apéro**  7,90 €

1 tartinable : Riste d'aubergines grillées bio, Huile d'olive au basilic bio et pain de campagne

**Planche des sportifs** 17,50 €

2 tartinables : Tapenade verte bio, Tapenade noire bio, picodon AOP et Confit d'oignon au caramel beurre salé, Délice de thon et pain de campagne

## RAVIOLES

### Ravioles provençales

Délice de tomates séchées bio 17,00 €

Poivronade bio 17,00 €

Riste d'aubergines grillées bio 17,00 €

Tapenade noire bio 17,00 €

### Ravioles crémeuses

Crème de basilic 18,00 €

Crème de parmesan au citron de Menton 18,00 €

### Ravioles truffées

Huile d'olive et truffe noire 19,50 €

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

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

### Raviole du Chef

Burrata 19,50 €

Pesto de noix



RAVIOLES LABEL ROUGE DU PASTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN

## FORMULES DÉJEUNER

**La Mistral** 21,00 €

Ravioles provençales + 2 boules de glace ou crêpe

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

Ravioles Délice de tomates séchées bio ou Nugget's de poulet, frites fraîches Ketchup carotte + 1 boule de glace + 1 sirop

## LE FROID

 **Gaspacho de tomates** 14,00 €

Croûtons, basilic frais

Vinaigre pulpe de framboise

Huile d'olive au basilic bio

 **Carpaccio de bœuf charolais** 19,00 €

Frites fraîches, copeaux de parmesan, salade

Huile d'olive au citron bio

**Salade « César »** 19,50 €

Poulet pané, œuf poché, parmesan, oignon

Crème de parmesan au citron de Menton

Délice d'anchoïade

**Salade Niçoise** 19,50 €

Thon, œuf poché, tomate cerise, haricot, mélange de salade, oignon rouge

Tapenade noire bio

Huile d'olive à l'ail IGP bio de la Drôme

**Salade de chèvre chaud** 19,90 €

Chèvre chaud fermier à l'ail sur toast

Jambon Serrano, mélange de salade

Miel à la truffe noire

Huile d'olive à l'ail IGP bio de la Drôme

## LE CHAUD

 **Galette sarrasin saumon fumé** 18,00 €

Pousse d'épinard, œuf poché, salade

Crème de basilic

**Poulet crispy** 20,50 €

Frites fraîches, salade

Sauce tartare à l'aneth 

**Fish and chips** 20,90 €

Frites fraîches, salade

Mayonnaise au citron de Menton IGP 

 **Entrecôte maturée 250gr** 27,50 €

Frites fraîches, salade

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 été 2024. Tous nos tarifs s'entendent taxes & service compris.

# LES GOURMANDISES

## DESSERTS 🍴

<b>Profiterole</b> Crème chocolat croustillant de spéculoos	7,90 €
<b>Baba au rhum</b> Chantilly	7,90 €
<b>Cheesecake</b> Crème citron	7,90 €
<b>Moelleux au chocolat</b> Marmelade de citron de Menton IGP	7,90 €
<b>Café ou Thé gourmand</b> 1 expresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs	10,90 €

## CRÊPES

<b>Crêpe au sucre</b>	3,00 €
<b>Crèmes gourmandes au choix</b>	
Caramel & fleur de sel de Camargue	4,50 €
Chocolat croustillant de spéculoos	4,50 €
Chocolat Nougat de Montélimar	4,50 €
Crème de citron	4,50 €
<b>Confitures au choix</b>	
Abricot & calissons <b>bio</b>	4,50 €
Framboise au citron de Menton <b>bio</b>	4,50 €
Clémentine de Corse IGP <b>bio</b>	4,50 €
Marmelade citron de Menton IGP	4,50 €
Supplément chantilly +1,50€	

## COUPES GLACÉES

<b>Banana Split</b> 1 boule glace vanille, 1 boule glace chocolat, 1 boule sorbet fraise, banane, chantilly, Crème chocolat croustillant spéculoos	11,50 €
<b>Mentonnaise</b> 2 boules sorbet citron, 1 boule sorbet framboise, chantilly, Confiture framboise citron de Menton <b>bio</b> & Crème de citron	11,50 €
<b>Dame Blanche de Montélimar</b> 3 boules glace vanille, éclats de chocolat, chantilly & Crème chocolat au Nougat de Montélimar	11,50 €
<b>Chocolat liégeois</b> 2 boules glace chocolat, 1 boule glace vanille, chocolat & Crème chocolat croustillant spéculoos	11,50 €
<b>Café liégeois</b> 2 boules glace café, 1 boule glace vanille, expresso, chantilly & Crème caramel fleur de sel de Camargue	11,50 €



## GLACES & SORBETS

<b>1 boule</b>	3,50 €
<b>2 boules</b>	6,50 €
<b>3 boules</b>	9,50 €

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

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

## BOISSONS CHAUDES

Cafés en grains <b>bio</b>	
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 €
<b>Thés aix&amp;terra</b> Demandez à notre équipe	4,50 €

# Découvrez notre **Manufacture** et nos **Tables-Epiceries** 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

**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

