

aix&terra

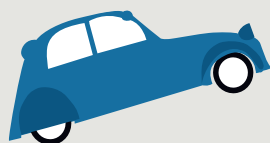
La Table - Épicerie



CAVAILLON



AIX EN PROVENCE



MIRAMAS

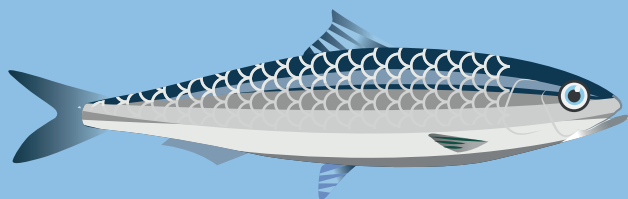


MARSEILLE

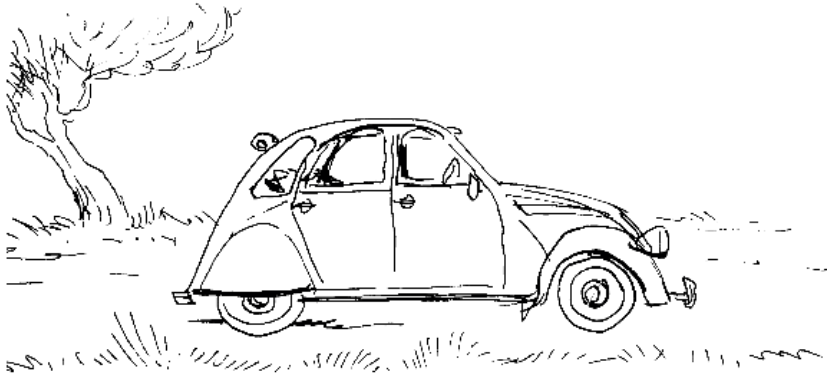
Îles du Frioul



CASSIS



Les Calanques



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

VIENNOISERIES

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

BOISSONS CHAUDES

Cafés en grains <i>bio</i> .	
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 €
Thé Détox en Provence	4,50 €
<i>Thé vert, notes citronnées</i>	
Thé des 13 desserts	4,50 €
<i>Thé noir, notes d'amande</i>	
Thé des Marseillais	4,50 €
<i>Thé vert, notes anis, réglisse</i>	
Tisane Chant des cigales	4,50 €
<i>Verveine, fleur d'oranger</i>	

MUFFINS

Muffin nature	3,40 €
Crèmes gourmandes au choix	
Caramel & fleur de sel de Camargue	4,90 €
Chocolat croustillant de spéculoos	4,90 €
Chocolat Nougat de Montélimar	4,90 €
Crème de citron	4,90 €
Confitures <i>bio</i> au choix	
Abricot & calissons	4,90 €
Framboise au citron de Menton	4,90 €
Clémentine de Corse IGP	4,90 €
Marmelade citron de Menton IGP	4,90 €

BOISSONS FROIDES

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

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 <i>bio</i> au choix	
Abricot & calissons	4,50 €
Framboise au citron de Menton	4,50 €
Clémentine de Corse IGP	4,50 €
Marmelade citron de Menton IGP	4,50 €
Supplément chantilly +1,50€	



LES APÉRITIFS

AVEC ALCOOL

APÉRITIFS

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

BIÈRES BRASSERIE SULAUZE

	25cl	50cl
Pression Blonde bio	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 **bio** : Délice de courgettes aux amandes **bio**. Huile d'olive citron **bio** et pain de campagne.

Planche des sportifs 17,50 €

2 tartinables **bio** : Tapenade verte, Tapenade noire. Picodon AOP, Confit d'oignon au caramel beurre salé. Rillettes d'oie et pain de campagne.

SANS ALCOOL

EAUX MINÉRALES

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

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>	

SOFT

Jus Maison Benedetti bio - 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 - 25 cl	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 Domaines Ott <i>Clos Mireille</i>	79,00 €
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	39,00 €
Château Calissanne	35,00 €
AOP Côtes de Provence Domaine de Rimauresq	45,00 €
Minuty <i>M</i>	79,00 €
AOP Bandol Domaines Ott <i>Château de Romassan</i>	79,00 €
AOP Grignan-les-Adhémar Domaine de Grangeneuve <i>Le Rosé</i>	24,00 €

ROUGE

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence Château Bas	39,00 €
Château Calissanne	35,00 €
AOP Côtes de Provence Domaine de Rimauresq	45,00 €
Domaines Ott <i>Château de Selle</i>	85,00 €
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 €
AOP Châteauneuf-du-pape Maison Chapoutier <i>Facélie</i>	79,00 €
AOP Crozes-Hermitage Maison Chapoutier <i>Les meysonniers</i>	54,00 €
Vin de France Château de Sulauze <i>Lauze</i>	39,00 €

LIQUOREUX

ROUGE - 50cl AOP Banyuls Maison Chapoutier <i>Domaine Bila-Haut</i>	69,00 €
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 2024.

LE DÉJEUNER



APÉRO À PARTAGER

Planche apéro 7,90 €

1 tartinable **bio** : Délice de courgettes aux amandes **bio**. Huile d'olive au citron **bio** et pain de campagne.

Planche des sportifs 17,50 €

2 tartinables **bio** : Tapenade verte, Tapenade noire. Picodon AOP, Confit d'oignon au caramel beurre salé. Rillettes d'oie et pain de campagne.

RAVIOLES

Ravioles provençales

Délice de courgettes amandes **bio** 17,00 €
Tapenade noire **bio** 17,00 €
Délice de tomates séchées **bio** 17,00 €
Riste d'aubergine grillées **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 €
Poivronade **bio**



RAVIOLES LABEL ROUGE DU PASTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN

FORMULES DÉJEUNER

La Mistral 21,00 €

Ravioles provençales + 2 boules de glaces ou muffin 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
Vinaigre pulpe de framboise
Huile d'olive au basilic **bio**

 **Carpaccio de bœuf charolais** 19,00 €
Frites fraîches, copeaux de parmesan
Huile d'olive au basilic **bio**

Salade « César » 19,50 €
Poulet pané, œuf poché, parmesan, oignons
Crème de parmesan au citron de Menton

Salade Niçoise 19,50 €
Thon, œuf poché, tomates
Tapenade noire **bio**

Salade de chèvre chaud 19,90 €
Chèvre chaud fermier à l'ail sur toast
Jambon Serrano, mélange de salade
Miel à la truffe noire

LE CHAUD

 **Galette sarrasin saumon fumé** 18,00 €
Pousses d'épinards
Crème de parmesan au citron de Menton

Poulet crispy 20,50 €
Frites fraîches, salade
Mayonnaise à la truffe d'été

Fish and chips 20,90 €
Frites fraîches, salade
Sauce tartare à l'aneth

 **Entrecôte maturée** 250gr 27,50 €
Frites fraîches, salade
Moutarde miel romarin **bio**

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 2024.

LES GOURMANDISES

DESSERTS

Profiterole Crème chocolat croustillant de spéculoos	7,90 €
Baba au rhum Chantilly	7,90 €
Cheesecake Crème citron	7,90 €
Moelleux au chocolat Marmelade d'orange bio	7,90 €
Café ou Thé gourmand 1 expresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs	10,90 €

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 bio au choix	
Abricot & calissons	4,50 €
Framboise au citron de Menton	4,50 €
Clémentine de Corse IGP	4,50 €
Marmelade citron de Menton IGP	4,50 €
Supplément chantilly +1,50€	

MUFFINS

Muffin nature	3,40 €
Crèmes gourmandes au choix	
Caramel & fleur de sel de Camargue	4,90 €
Chocolat croustillant de spéculoos	4,90 €
Chocolat Nougat de Montélimar	4,90 €
Crème de citron	4,90 €
Confitures bio au choix	
Abricot & calissons	4,90 €
Framboise au citron de Menton	4,90 €
Clémentine de Corse IGP	4,90 €
Marmelade citron de Menton IGP	4,90 €

COUPES GLACÉES

Banana Split 1 boule glace vanille, 1 boule glace chocolat, 1 boule sorbet fraise, banane, chantilly, crème chocolat croustillant spéculoos	11,50 €
Mentonnaise 2 boules sorbet citron, 1 boule sorbet framboise, chantilly, confiture framboise citron de Menton bio & crème de citron	11,50 €
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, chocolat & crème chocolat croustillant spéculoos	11,50 €
Café liégeois 2 boules glace café, 1 boule glace vanille, expresso, chantilly & crème caramel fleur de sel de Camargue	11,50 €

GLACES & SORBETS ARTISANAUX

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

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 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 €
Thé Détox en Provence	4,50 €
Thé vert, notes citronnées	
Thé des 13 desserts	4,50 €
Thé noir, notes d'amande	
Thé des Marseillais	4,50 €
Thé vert, notes anis, réglisse	
Tisane Chant des cigales	4,50 €
Verveine, fleur d'orange	



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

