

aix&terra

La Table - Épicerie



LES SOFTS

Eaux.

Eaux microfiltrées 75cl

Plate	3,00€
Gazeuse	3,00€

Eaux minérales 50cl

Vittel	4,50€
San Pellegrino	4,50€

Eaux minérales 100cl

Vittel	5,50€
San Pellegrino	5,50€

Eau gazeuse 33cl

Perrier	4,50€
---------	-------

Jus de fruits, sirops.

Granini 25cl

<i>Jus d'Orange, Pomme, Tomato</i>	4,50€
------------------------------------	-------

Granini Nectar 25cl

<i>Abricot, Ananas, Pamplemousse, Fraise</i>	4,50€
--	-------

Sirop Monin 2cl

<i>Grenadine, Menthe, Fraise, Pêche, Citron</i> <i>Servi avec eau filtrée ou limonade</i>	3,00€
--	-------

Sodas.

Sodas 33cl

Coca-cola classic/ zéro	4,50€
Mona citron vert Bio	6,00€

Sodas 25cl

Fanta orange	4,50€
Orangina	4,50€
Sprite	4,50€
Schweppes agrumes/ Indian tonic	4,50€
Fuze tea pêche	4,50€

Mocktails.

Citronnade maison 25cl	4,50€
------------------------	-------

Florida 20cl	8,00€
--------------	-------

Jus d'orange, d'ananas, citron, sirop de grenadine

Virgin Mojito 25cl	8,00€
--------------------	-------

Eau gazeuse, citron vert, menthe, sucre

Cafés.

Espresso	2,70€
Ristretto	2,70€
Décaféiné	2,70€
Noisette	2,70€
Double Espresso	4,50€
Capuccino	5,00€
Café au lait	5,00€
Chocolat chaud	5,00€

Palais des Thés bio.

Breakfast tea	5,00€
Earl grey queen blend	5,00€
Golden Darjeeling	5,00€
Sencha yama	5,00€
Thé détox Brésil	5,00€
Thé détox Sud Africain	5,00€
Thé vert menthe	5,00€
Tilleul camomille oranger	5,00€
Verveine Orange menthe	5,00€

Digestifs 4cl.

Get 27 (6cl)	8,00€
Calvados Drouin	8,00€
Cointreau	8,00€

Armagnac

Château de Laubade Hors d'Age	12,00€
-------------------------------	--------

Cognac

Hennessy VS	11,00€
Hennessy XO	22,00€

LES APÉRITIFS ET LES COCKTAILS

Apéritifs.

Martini Bianco/Rosso 6cl	6,00€
Campari 6cl	6,00€
Pastis 51 3cl	4,50€
Ricard 3cl	4,50€
Apérol 6cl	6,00€
Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cl	6,00€

Bières.

Bières bouteilles 33cl

Heineken 00 0°	7,00€
Mort Subite blanche	8,00€
Lagunitas IPA 6°2 (35,5cl)	9,00€

Bières pression 25/50cl

Heineken	5,00€/9,00€
Affligem Blonde	5,50€/10,00€
Bière du moment*	5,50€/10,00€

Supplément 25/50cl

Siróp	0,50€/1,00€
-------	-------------

Cidre APPIE 33cl

Le brut	7,00€
---------	-------

Cocktails.

Americano 12cl	11,00€
Martini Rosso, Campari, eau bulle	
Caipirinha 9cl	11,00€
Cachaça, citron vert, sucre	
Spritz 20cl	11,00€
Aperol, Prosecco, eau bulle	
Gin Fizz 20cl	11,00€
Gin, jus de citron, sucre, eau bulle	
Pina Colada 20cl	11,00€
Rhum, jus d'ananas, crème coco	
Mojito 20cl	11,00€
Rhum, angostura bitter, citron vert, menthe, sucre, eau bulle	

Spiritueux 4cl.

Rhum

Rhum Havana Club 3 ans	7,00€
Diplomatico Reserva Exclusiva	11,00€

Vodka

Absolut	8,00€
---------	-------

Gin

Gibson's	7,00€
Bombay Sapphire	9,00€
Generous Gin Organic	10,00€

Whiskies

J&B Rare	7,00€
Jameson Irish	8,00€
Chivas Regal 12 Ans	11,00€

Bourbon

Jack Daniel's	9,00€
Bulleit Rye 45°	10,00€

Single Mat

Haig Club Clubman	8,00€
Aberlour 10 ans Forest Reserve	10,00€

Champagnes.

Bouteille 75cl

Tsarine Brut Premium	55,00€
Laurent Perrier La Cuvée	83,00€

Bouteille 37.5cl

Laurent Perrier La Cuvée	45,00€
--------------------------	--------

Coupe 12cl

	12,00€
--	--------

Kirs 12cl

Vin blanc*	6,00€
Royal champagne*	12,00€

*Liqueurs : cassis de bourgogne Cartron, mûre, framboise, Pêche de Vigne



*Bière du moment : disponible uniquement dans nos établissements équipés d'un bec dédié, selon arrivage.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. L'alcool de plus de 18 degrés est servi uniquement avec de la restauration.

LA CAVE À VINS

Nos pépites.

Sélection du moment

	15cl	25cl	50cl	75cl
● AOP Sable de Camargue Bio - Gris de Gris <i>Domaine de la Figueirasse</i>	7	11	22	33
● AOC Côtes de Provence <i>Au bord de l'Aube</i>	8	13	26	39
● «Viognier» Infini 2024 - Pays d'Oc	6	11	21	30
● AOP Médoc - Château Fontis 2015	9	18	35	55

Nouvelle Sélection !

Rebelle

	15cl	25cl	50cl	75cl
● IGP Cité de Carcassonne	6	8	16	25
● Cuvée MEUNG Bokeo - Grands jardins 2022 <i>Thé noir Laotien à la manière du vin</i>	8	14	28	42

Les grands vins.

Sélection du moment

	8cl	15cl	25cl	50cl	75cl
● AOP Chassagne Montrachet <i>En Piment - Au Pied du Mont Chauve - 2022</i>	11	18	31	62	95
● AOP Châteauneuf-du-pape - 2023 <i>L'Oratoire des Papes</i>	6	10	16	32	48
● AOP Côtes Rotie - Les Rochins - 2022	9	17	28	56	85
● AOP Saint-Emilion Grand Cru <i>Château Capet Guillier - 2020</i>	5	8	13	27	40

LE MENU

ENTRÉES

-  **Tomate en compression**  8,00 €
Pesto de noix
Gaspacho au Vinaigre à la pulpe de framboise
-  **Pastilla de chèvre** 9,00 €
Courgettes rôties
Poivronade **bio**
- Aubergine panée** 9,00 €
Jambon Serrano
Crème de basilic
- Ceviche d'espadon** 10,00 €
Marinade Shoyu
Poichichade au piment **bio**

PLATS

- Plat du jour** 19,00 €
Voir ardoise
-  **Pappardelle** 20,00 €
Légumes grillés
Crème d'ail doux à la truffe d'été
-  **Filet de truite** 21,00 €
Façon Grenobloise
Vinaigrette aix&terra
-  **Tataki de bœuf** 22,00 €
Frites maison
Sauce tartare à l'aneth

LES INCONTOURNABLES

- Salade César** 19,50 €
Poulet pané, œuf bio mollet, tomates cerises, oignons rouges, copeaux de parmesan, croûtons
Crème de parmesan au citron de Menton avec un peu d'anchois !
- Burger fish aix&terra** 20,00 €
Oignons rouges, salade mesclun, frites maison, Sauce tartare à l'aneth
-  **Tomates anciennes multicolores** 21,00 €
 Burrata
Tapenade verte **bio**
- Pièce du boucher** 22,00 €
Frites maison
Sauce barbecue ou Sauce tartare à l'aneth

DESSERTS

- Millefeuille croquant** 8,00 €
Crème de caramel fleur de sel de Camargue
- Crèmeux chocolat** 9,00 €
Muesli croquant
Crème chocolat café
- Salade de fraises** 9,00 €
Ganache chocolat blanc
Confiture de framboise au citron de Menton **bio**
- Tarte amandine fruit de saison** 9,00 €
Marmelade au citron de Menton IGP
- Café ou Thé gourmand** 9,90 €
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs

FORMULES DÉJEUNER

Offre du lundi au vendredi midi, hors jours fériés.

Plat du jour + Dessert du jour 24,00 €

Les Pitchounets - Menu enfants -12ans 12,50 €
Ravioles délice de tomates séchées **bio**
+ 1 boule de glace vanille ou fraise + 1 sirop

 Recette rebelle. Rien ne se perd, tout se déguste ! Une Recette Rebelle sublime un légume de saison dans son intégralité avec créativité et respect du produit.

RAVIOLES

Sauces aix&terra

- Ravioles provençales**
Huile d'olive basilic **bio** 16,00 €
Poivronade **bio** 16,00 €
Délice de courgettes aux amandes **bio** 16,00 €
- Ravioles crémeuses**
Crème de basilic 17,50 €
Crème de parmesan citron Menton 17,50 €
- Ravioles truffées**
Huile d'olive à la truffe noire 19,00 €
Crème d'ail doux à la truffe d'été 19,00 €

Supplément burrata +2,00 €
Toutes nos ravioles sont servies avec des copeaux de parmesan.

 Sans gluten

 Plats végétariens

 Plats du Chef étoilé Julien Allano pour aix&terra

 Retrouvez-moi en boutique ! Prix nets en euros TTC, service compris, par personne. Paiement par chèque refusé. Origine des viandes, poissons affichées dans notre restaurant. Supplément facturé, pour un repas pris en chambre, pendant les horaires de service (+5€, par commande). Seules les boissons non alcoolisées de notre carte Bar sont servies 24/24. Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24/24. Certains produits sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de la saison. Les poids indiqués dans notre carte sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins de 10%. AOP : Appellation d'origine Contrôlée IGP : Indication Géographique Protégée. Bio : produit issu de l'agriculture biologique. Pour votre santé pratiquez une activité physique régulière. Manger bouger.fr. Pour les allergènes et autres informations, merci de consulter notre équipe en salle. Hôtel Mercure Cannes Mandelieu, été 2025.

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

Nos Tables-Epiceries !

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 90 37 03 09

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

Chaque établissement Aix&terra table-épicerie est individuellement exploité par un propriétaire indépendant.

