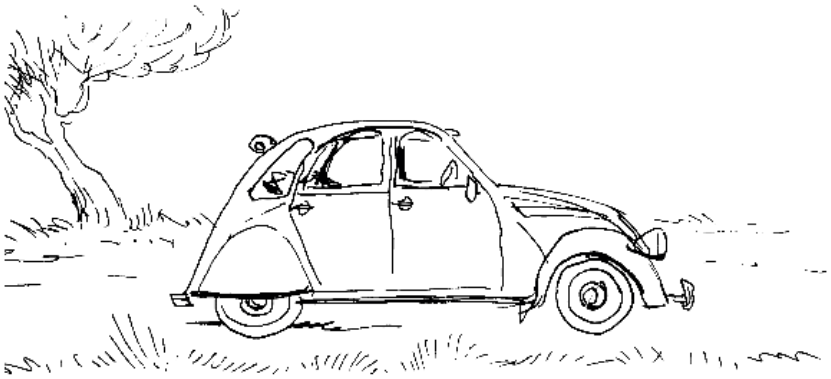
aix&terra

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 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

LES VIENNOISERIES

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

LES CRÊPES

Crêpe au sucre 3,50 €

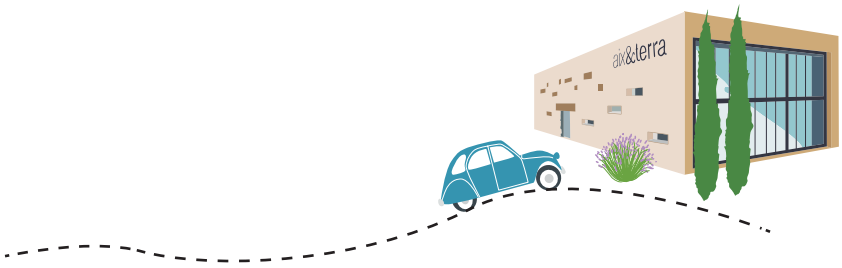
Crèmes gourmandes au choix

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€



Retrouvez-moi en boutique ! 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. Miramas Ete 2025.
Tous nos tarifs s'entendent taxes & service compris.

LES APÉRITIFS

AVEC ALCOOL

LES APÉRITIFS

Verre de vin du moment - 12cl	5,90 €
Kir Vin blanc - 12cl *Crème de cassis, mûre, pêche, framboise*	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 *Rhum, jus d'ananas, coco*	12,90 €
Spritz Apérol - 16cl *Apérol, prosecco, schweppes*	12,90 €

LES MOCKTAILS

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

L'APÉRO À PARTAGER

Planche apéro terre 15,90 €
3 tartinables : Tapenade noire bio, Délice de tomates séchées bio, Poivronade 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 *Orange, pomme, tomate, abricot, poire*	4,90 €
Sirop Eyguebelle - 25cl *Grenadine, fraise, menthe, orgeat, citron, pêche, cassis, pamplemousse*	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 €

Retrouvez nos produits de la carte à l'épicerie ! 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. Miramas Ete 2025.
Tous nos tarifs s'entendent taxes & service compris.

LES VINS

VINS À LA BOUTEILLE - 75cl

BLANC

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence
Château Calissanne 35,00 €

AOP Cassis
E.Bodin *Blanc de blancs* 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 *Dames blanches* 39,00 €
Domaine de Montine *Viognier* 35,00 €

AOP Condrieu
Maison Chapoutier *Invitare* 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 *M* 79,00 €

AOP Grignan-les-Adhémar
Domaine de Grangeneuve *Le Rosé* 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 €

AOC Bandol
Domaine La Suffrene *Cuvée Tradition* 55,00 €

AOP Palette
Château Simone 99,00 €

AOP Baux-de-Provence
Château Romanin *La chapelle* 55,00 €

AOP Luberon
Petite cavale 29,00 €

AOP Grignan-les-Adhémar
Domaine de Grangeneuve *Vieilles vignes* 39,00 €
Domaine de Montine *Emotion* 35,00 €

Vin de France
Château de Sulauze *Lauze* 39,00 €

LIQUOREUX

BLANC - 75cl
AOP Côtes de Gascogne
Domaine de Tariquet *Premières grives* 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 Ete 2025.

LE DÉJEUNER

L'APÉRO À PARTAGER

Planche apéro terre 15,90 €
3 tartinables : Tapenade noire bio, Délice de tomates séchées bio, Poivronade 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 18,50 €
Délice de tomates séchées bio 18,50 €
Riste d'aubergines grillées bio 18,50 €
Poivronnade bio 18,50 €

Ravioles crémeuses
Crème de basilic 19,00 €
Crème de cèpe à l'estragon bio 19,00 €
Crème de parmesan citron de Menton 19,00 €

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
Chèvre 19,50 €
Délice de courgettes aux amandes bio

Supplément burrata +4,00€
Toutes nos ravioles sont servies avec des copeaux de parmesan.

LES FORMULES DÉJEUNER

La Mistral 23,00 €
Ravioles provençales + 2 boules de glace *ou* 1 crêpe

Les Pitchounets - **Menu enfants -10ans** 13,50 €
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 » 19,90 €
Poulet crispy, œuf poché, tomates cerises, parmesan, oignons, croûtons, Crème de parmesan au citron de Menton, Délice d'anchoïade

Salade de chèvre chaud 19,90 €
Jambon Serrano, mélange de salade
Miel à la truffe noire

Tomates anciennes multicolores 19,90 €
Burrata
Tapenade verte bio

Carpaccio de bœuf 22,50 €
Frites fraîches, copeaux de parmesan
Huile d'olive au basilic bio

Tartare de saumon 22,50 €
Frites fraîches
Huile d'olive au citron bio

LE CHAUD

Galette sarrasin végétarienne 20,50 €
Chèvre, pousse d'épinard, œuf
Artichonade bio

Galette sarrasin mer 20,50 €
Saumon, pousse d'épinard, œuf
Crème de parmesan au citron de Menton

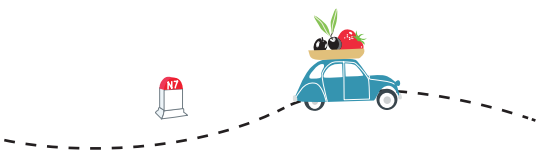
Galette sarrasin terre 20,50 €
Jambon Serrano, burrata, pousse d'épinard
Riste d'aubergines grillées bio

Poulet crispy 22,50 €
Frites fraîches
Sauce barbecue

Fish and chips 22,50 €
Frites fraîches
Mayonnaise au citron de Menton IGP

Entrecôte 27,50 €
Frites fraîches
Sauce tartare à l'aneth

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 Ete 2025. Tous nos tarifs s'entendent taxes & service compris.*

LES GOURMANDISES

LES DESSERTS

Profiterole 8,50 €
Crème chocolat croustillant de spéculoos
Chantilly

Tarte tatin & glace vanille 8,50 €
Crème caramel et fleur de sel de Camargue

Cheesecake 8,50 €
Confiture framboise et citron de Menton bio

Moelleux au chocolat 8,50 €
Confiture abricot et calissons bio

Café ou Thé gourmand 10,90 €
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs

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 11,50 €
3 boules glace vanille, éclats de chocolat, chantilly & Crème chocolat au nougat de Montélimar

Chocolat liégeois 11,50 €
2 boules glace chocolat, 1 boule glace vanille, amandes effilées, chantilly & Crème chocolat au croustillant spéculoos

Café liégeois 11,50 €
2 boules glace café, 1 boule glace vanille, 1 expresso, amandes effilées, chantilly & Crème caramel fleur de sel de Camargue

Pêche Melba 11,50 €
3 boules glace vanille, pêches au sirop, amandes effilées, chantilly & Crème de citron

Poire Belle-Hélène 11,50 €
3 boules glace vanille, poires au sirop, amandes effilées, chantilly & Crème chocolat croustillant spéculoos

Mentonnaise 11,50 €
2 boules sorbet citron, 1 boule sorbet fraise, amandes effilées, chantilly & Confiture de framboise au citron de Menton bio

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€

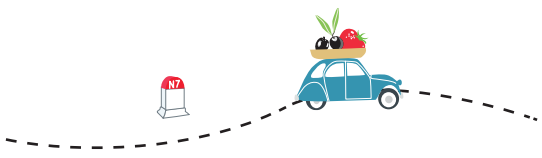
LES BOISSONS CHAUDES

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



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

aix&terra
La Table - Épicerie

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

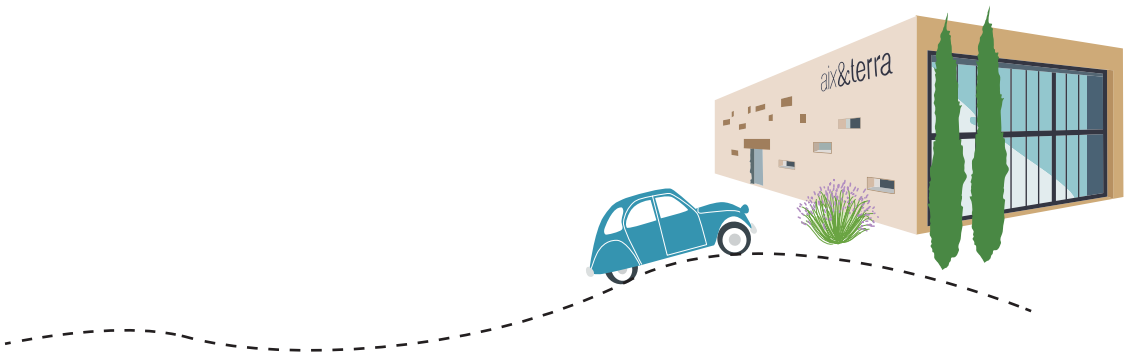
Miramas
McArthurGlen Provence
Mas de la Péronne
04 86 17 74 74

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