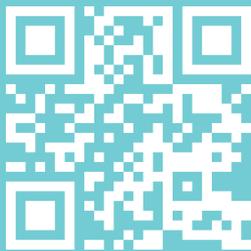


# aix&terra

La Table - Épicerie



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

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

# LES BOISSONS

## AVEC ALCOOL

### APÉRITIFS

Cocktail du moment - 20cl <i>Clairette de Die, fraises, gingembre, sirop, sucre</i> Confiture de framboise au citron de Menton bio	9
Ricard - 2cl	3,5
Kir Vin blanc (AOP Grignan-les-Adhémar) - 12cl <i>Crème de cassis, pêche, châtaigne</i>	6
Limoncello - 4cl <i>au citron de Menton par aix&amp;terra</i>	6,5

### BIÈRES PRESSION LOCALES

Blonde ou Blanche - 25cl	5,5
--------------------------	-----

### VINS

	12cl	75cl
<b>Rouge</b>		
<b>AOP Luberon</b>		
Petite Cavale Bio	6	29
<b>IGP de la Drôme</b>		
La Côte Chaude, Domaine Besson	6	29
<b>AOP Grignan-les-Adhémar</b>		
Gourmandise, Domaine de Montine	6	29
<b>AOP Crozes-Hermitage</b>		
Petite ruche, Maison Chapoutier	6,5	32
<b>Blanc</b>		
<b>AOP Luberon</b>		
Petite Cavale Bio	6	29
<b>AOP Grignan-les-Adhémar</b>		
Viognier, Domaine de Montine	6,5	32
<b>AOP Crozes-Hermitage</b>		
Petite ruche, Maison Chapoutier	6,5	32
<b>Rosé</b>		
<b>IGP Pays d'Oc</b>		
Marius, Maison Chapoutier	5	24,5
<b>IGP Méditerranée</b>		
Perle de Roseline	6	29

### EFFERVESCENTS

	12cl	75cl
AOC Clairette de Die Cybèle bio	5,5	28

## SANS ALCOOL

### EAUX MINÉRALES

	50cl	1L
Eau plate	3,5	5
	33cl	75cl
Eau gazeuse Vals	3,5	5
Supplément Sirop		0,5

### SOFT

Citronnade maison - 20cl <i>Jus de citron, basilic frais</i> Miel de fleurs de Provence IGP	4,5
Mocktail du moment - 20 cl	6,5
Jus de fruits Bio - 25 cl <i>Pomme, poire, pomme-abricot, pomme-fraise, pomme-cassis</i>	4,5
Sirop - 25cl <i>Citron, menthe, grenadine, fraise, cassis, pêche, orgeat</i>	2,8
Limonade Bio nature - 25 cl	4,5
Coca-cola/Coca-cola zéro - 33cl	3,8
Fuze Tea pêche - 25cl	3,8
Smoothie - 25cl <i>Fraise banane ou Ananas papaye mangue</i>	6

### BOISSONS CHAUDES

<i>Nous sélectionnons les meilleurs cafés bio.</i>	
Expresso ou Décaféiné	2
Noisette	2,2
Café au lait	3
Café Viennois	3
Cappuccino	3,5
Double Espresso	3,9
Chocolat chaud	4,5
Chocolat chaud Viennois	5,5
Supplément chantilly	1
<b>Thés aix&amp;terra</b>	3,9

### FORMULE PETIT-DÉJEUNER

1 boisson chaude + pain toasté + beurre  
+ crème gourmande ou confiture bio  
+ 1 jus de fruit du jour.

9



# LE DÉJEUNER & LE GOÛTER

## FORMULES DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi, hors jours fériés  
Voir Ardoise du Jour

Plat du jour et Dessert du jour 22  
*Supplément café gourmand +1,50 €*

**La Mistral** 21  
Ravioles provençales + Dessert du jour  
*Supplément café gourmand +1,50 €*

**Les Pitchounets (enfants -10ans)** 12,5  
Ravioles délice de tomates séchées bio  
+ 1 boule de glace vanille ou fraise + 1 sirop

## RAVIOLES MÈRE MAURY

Sauces aix&terra

**Ravioles provençales**  
Huile d'olive basilic bio 15  
Délice de tomates séchées bio 16  
Riste d'aubergines grillées bio 16  
Délice de courgettes aux amandes bio 16

**Ravioles crémeuses**  
Crème de parmesan citron Menton 17,5  
Crème de basilic 17,5

**Ravioles truffées**  
Crème d'artichaut à la truffe 19  
Crème d'ail doux à la truffe d'été 19  
Crème de parmesan à la truffe d'été 19

**Supplément burrata** 2  
*Toutes nos ravioles sont servies avec des copeaux de parmesan.*

## SALADES

**Salade César** 19  
Poulet pané, œuf bio mollet, tomates cerises, oignons rouges, croûtons, copeaux de parmesan  
*Crème parmesan au citron de Menton avec un peu d'anchois !*

 **Tomates anciennes multicolores** 19  
Burrata  
*Tapenade verte bio*

**Salade aix&terra, ravioles crispy** 19  
Jambon Serrano, aubergines grillées, œuf bio mollet, tomates cerises, oignons rouges, noix  
*Vinaigrette aix&terra au Pesto de noix*

## L'INCONTOURNABLE

**Gratin de ravioles à la bolognaise** 19  
Bœuf français, carottes,  
Sauce tomate de Provence

**Supplément burrata** 2

## PLATS

**Plat du jour** 16,5  
Voir ardoise

 **Filet de truite de l'Ardèche** 21  
Façon Grenobloise  
*Vinaigrette aix&terra*

 **Tataki de bœuf de l'Aubrac** 22  
Pommes de terre grenaille  
*Sauce tartare à l'aneth*

## FROMAGE & DESSERTS

 **Faisselle** 6,5  
*Crème de citron*

**Crèmeux chocolat** 8  
Muesli croquant  
*Crème chocolat café*

**Salade de fraises** 8,5  
*Grenade française et balsamique blanc bio*  
Ganache chocolat blanc et *Confiture de framboise au citron de Menton bio*

**Tarte amandine fruit de saison** 8,5  
*Marmelade au citron de Menton IGP*

**Café ou Thé gourmand** 9,9  
1 espresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs

À partir de 15H00

## PAUSE GOÛTER

Citronnade maison + 2 boules de glace ou sorbet avec topping au choix. 7,9

Glace 2 boules 5  
*Supplément chantilly* 1

## COUPES GLACÉES

**Dame blanche de Montélimar** 9,5  
3 boules glace vanille, muesli croquant, chantilly, *Crème de chocolat au nougat de Montélimar*

**Chocolat liégeois** 9,5  
2 boules glace chocolat, 1 boule glace vanille, muesli croquant, chantilly, *Crème de chocolat et croustillant de spéculoos*

**Mentonaise** 9,5  
2 boules sorbet citron, 1 boule sorbet framboise, muesli croquant, chantilly, *Confiture framboise au citron de Menton bio*

 Sans gluten

 Plats végétariens

 Plats du Chef étoilé Julien Allano pour aix&terra

 Retrouvez-moi en boutique ! Prix en euros TTC. Origines de nos viandes : France & UE. Tous les produits avec la mention **bio** sont certifiés issus de l'Agriculture Biologique. Liste des allergènes en salle, consultez notre équipe. Romans, 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 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

