

# 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 Crème de cassis, pêche, mûre	6
Kir Royal - 12cl Crème de cassis, pêche, mûre	8,5
Limoncello - 4cl au citron de Menton par aix&terra	6,5
Martini Rouge/Blanc - 6cl	5

### BIÈRES ARTISANALES BIO

Blonde, Blanche ou Ambrée - 33cl	5,5
----------------------------------	-----

### VINS

#### Rouge

	12cl	75cl
<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

#### Blanc

<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

#### Rosé

<b>IGP Pays d'Oc</b>		
Marius, Maison Chapoutier	5	24,5
<b>IGP Méditerranée</b>		
Perle de Roseline	6	29

### Sélection de vins locaux

Voir sur l'ardoise

### EFFERVESCENTS

	12cl	75cl
Champagne brut	8,5	39,5
AOC Clairette de Die Cybèle bio	5,5	28

## SANS ALCOOL

### EAUX MINÉRALES

	50cl	1L
Eau plate	3,5	5
	33cl	75cl
Eau gazeuse	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, abricot, pomme-fraise, pomme-cassis</i>	4,5
Sirop - 25cl <i>Citron, menthe, grenadine, fraise, cassis, pêche, orgeat</i>	2,8
Sodas - 33cl <i>Limonade Bio Nature ou Cola</i>	4,5
Smoothie - 25cl <i>Fraise banane ou Ananas papaye mangue</i>	6

### BOISSONS CHAUDES

Nous sélectionnons les meilleurs cafés bio.

Expresso ou Décaféiné	2
Noisette	2,2
Café au lait	3
Cappuccino	3,5
Double Espresso	3,9
Chocolat chaud	4,5
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

Entrée du jour + Plat du jour	22
Plat du jour + Dessert du jour	22
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour	26,5
<i>Supplément café gourmand +1,5</i>	

<b>La Mistral</b>	21
Ravioles provençales + Dessert du jour	
<i>Supplément café gourmand +1,5</i>	

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

## ENTRÉES

 <b>Tomate en compression</b>	8,5
<i>Pesto de noix</i>	
<i>Gaspacho au Vinaigre à la pulpe de framboise</i>	

 <b>Pastilla de chèvre</b>	8,5
<i>Courgettes rôties</i>	
<i>Poivronade bio</i>	

 <b>Frites maison, salade mesclun</b>	8,5
<i>Mayonnaise au citron de Menton IGP</i>	

<b>Aubergine panée</b>	9
<i>Jambon Serrano</i>	
<i>Crème de basilic</i>	

## PLATS

<b>Plat du jour</b>	16
<i>Voir ardoise</i>	

 <b>Filet de truite de l'Ardèche</b>	21
<i>Façon Grenobloise</i>	
<i>Vinaigrette aix&amp;terra</i>	

 <b>Tataki de bœuf de l'Aubrac</b>	22
<i>Pommes de terre grenaille</i>	
<i>Sauce tartare à l'aneth</i>	

## LES INCONTOURNABLES

<b>Salade César</b>	19
<i>Poulet pané, œuf bio mollet, tomates cerises, oignons rouges, croûtons, copeaux de parmesan</i>	
<i>Crème de parmesan citron de Menton avec un peu d'anchois !</i>	

 <b>Tomates anciennes multicolores</b>	19
<i>Burrata</i>	
<i>Tapenade verte bio</i>	

 <b>Entrecôte maturée 300gr</b>	28,5
<i>Frites maison, salade &amp; vinaigrette aix&amp;terra</i>	
<i>Sauce barbecue ou Sauce tartare à l'aneth</i>	

## RAVIOLES MÈRE MAURY

Sauces aix&terra

<b>Ravioles provençales</b>	
<i>Huile d'olive basilic bio</i>	15
<i>Délice de tomates séchées bio</i>	16
<i>Riste d'aubergines grillées bio</i>	16
<i>Délice de courgettes aux amandes bio</i>	16

<b>Ravioles crémeuses</b>	
<i>Crème de parmesan citron Menton</i>	17,5
<i>Crème de basilic</i>	17,5

<b>Ravioles truffées</b>	
<i>Crème d'artichaut à la truffe</i>	19
<i>Crème d'ail doux à la truffe d'été</i>	19
<i>Crème de parmesan à la truffe d'été</i>	19

<b>Supplément burrata</b>	2
<i>Toutes nos ravioles sont servies avec des copeaux de parmesan.</i>	

## FROMAGE & DESSERTS

 <b>Faisselle</b>	6,5
<i>Crème de citron</i>	

<b>Crémeux chocolat</b>	8
<i>Muesli croquant</i>	
<i>Crème chocolat café</i>	

<b>Salade de fraises</b>	8,5
<i>Grenade française et balsamique blanc bio</i>	
<i>Ganache chocolat blanc et Confiture de framboise au citron de Menton bio</i>	

<b>Tarte amandine fruit de saison</b>	8,5
<i>Marmelade au citron de Menton IGP</i>	

<b>Café ou Thé gourmand</b>	9,9
-----------------------------	-----

À partir de 15H00

## PAUSE GOÛTER

<i>Citronnade maison + 2 boules de glace ou sorbet avec topping au choix.</i>	7,9
---	-----

<i>Glace 2 boules</i>	5
<i>Supplément chantilly</i>	1

## COUPES GLACÉES

<b>Dame blanche de Montélimar</b>	9,5
<i>3 boules glace vanille, muesli croquant, chantilly, Crème de chocolat au nougat de Montélimar</i>	

<b>Chocolat liégeois</b>	9,5
<i>2 boules glace chocolat, 1 boule glace vanille, muesli croquant, chantilly, Crème de chocolat et croustillant de spéculoos</i>	

<b>Mentonnaise</b>	9,5
<i>2 boules sorbet citron, 1 boule sorbet framboise, muesli croquant, chantilly, Confiture framboise au citron de Menton bio</i>	

 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. Saulce, 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

