

# 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	9,00 €
<i>Rhum, limonade, sirop, fraises fraîches, jus de pomme et basilic frais</i>	
Ricard - 2cl	3,50 €
Moresque - 2cl	3,80 €
Kir Vin blanc - 12cl	5,50 €
<i>Crème de cassis, pêche</i>	

### BIÈRES LA CAGOLE

Blonde <b>bio</b> ou Blanche - 33cl	4,90 €
-------------------------------------	--------

### VINS

#### Rouge 12cl 75cl

**AOP Grignan les Adhémar**

Gourmandise, Domaine de Montine 5,00 € - 24,50 €

**AOP Luberon**

Petite Cavale **bio** 5,50 € - 27,50 €

#### Blanc 12cl 75cl

**AOP Luberon**

Petite Cavale **bio** 6,00 € - 29,00 €

**AOP Grignan les Adhémar**

Viognier, Domaine de Montine 6,00 € - 29,00 €

#### Rosé 12cl 75cl

**IGP Pays d'Oc**

Marius, Maison Chapoutier 4,50 € - 19,50 €

### CHAMPAGNE

Bouteille Collet Brut Art Déco - 75 cl 39,50 €

## SANS ALCOOL

### EAUX MINÉRALES

	50cl	1L
Eau plate	3,50 € - 5,00 €	
	33cl	1L
Eau gazeuse	3,50 € - 5,00 €	
Supplément Sirop		+0,50€

### SOFT

Citronnade maison - 20cl	4,50 €
<i>Miel de fleurs de Provence IGP</i>	
<i>Jus de citron de Sicile, basilic frais et citron vert</i>	
Mocktail du moment - 20 cl	6,50 €
<i>Limonade, sirop, fraises fraîches, jus de pomme, basilic frais, citron vert</i>	
Jus de fruits <b>bio</b> - 25 cl	4,50 €
<i>Pomme, poire, pomme-abricot, pomme-fraise, pomme-framboise</i>	
Sirop - 25cl	2,80 €
<i>Citron, menthe, grenadine, fraise, cassis, pêche, orgeat</i>	
Limonade <b>bio</b> nature - 33 cl	4,50 €
Coca-cola/Coca-cola zéro - 33cl	3,50 €
Fuze Tea pêche - 33cl	3,50 €
Smoothie - 25cl	6,00 €
<i>Fraise banane</i>	
Café frappé	5,00 €
<i>Orgeat, glace au café, café</i>	
Chocolat frappé	5,00 €

### BOISSONS CHAUDES

Nous sélectionnons les meilleurs cafés **bio**

Expresso ou Décaféiné	2,00 €
Noisette	2,20 €
Café au lait	2,50 €
Cappuccino	3,50 €
Double Espresso	3,50 €
Chocolat chaud	4,50 €
Thés aix&terra	3,90 €
<i>Demandez à notre équipe</i>	

# LE DÉJEUNER

## SALADES & TARTINES

**Tartines du moment** 10,50 €  
Salade & vinaigrette aix&terra

**Salade César** 18,50 €  
Poulet pané, oeuf bio mollet, oignons, croûtons  
Crème de parmesan au citron de Menton

**Salade tomates et burrata**  18,50 €  
Tapenade verte bio

**Salade Niçoise** 18,50 €  
Tataki thon, oeuf, haricots verts, oignons rouges, croûtons  
Tapenade noire bio

## RAVIOLES

Sauces aix&terra

**Ravioles provençales**  
Huile d'olive au basilic bio 15,00 €  
Tapenade noire bio 16,00 €  
Délice de tomates séchées bio 16,00 €  
Délice de courgettes aux amandes bio 16,00 €  
Pesto de noix 16,00 €  
Riste d'aubergines grillées bio 16,00 €

**Ravioles crémeuses**  
Crème de parmesan citron de Menton 17,50 €  
Crème de basilic 17,50 €

**Ravioles truffées**  
Huile d'olive à la truffe noire 19,00 €  
Crème de parmesan à la truffe d'été 19,00 €



RAVIOLES LABEL ROUGE DU PASTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN

**Plat du jour** 15,50 €  
Voir ardoise

## L'INCONTOURNABLE

**Tartare de bœuf charolais au couteau** 21,00 €  
Pommes de terre grenailles, salade  
Sauce barbecue

## FROMAGES & DESSERTS

 **Fromage blanc de Gérentes** 6,00 €  
Confiture framboise citron de Menton bio

**Saint-Marcellin IGP** 7,00 €  
Confit olives et pommes

**Financier** 6,50 €  
Confiture abricot et Calissons bio  
Fruits de saison

 **Salade de fruits** 6,50 €  
Marmelade citron de Menton IGP

**Café ou Thé gourmand** 9,90 €  
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs

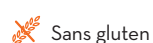
## FORMULES DÉJEUNER

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

Plat du jour + Dessert du jour 21,00 €  
+1,50 € café gourmand

**La Mistral** 21,00 €  
Ravioles provençales + Dessert du jour

**Les Pitchounets - Menu enfants -10ans** 12,50 €  
Ravioles délice de tomates séchées bio  
+ 1 boule de glace vanille ou fraise + 1 sirop



Sans gluten



Plats végétariens



Plats du Chef étoilé Julien Allano pour aix&terra



Retrouvez-moi en boutique ! 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. Marseille, été 2024.

## 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 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

