



aix&terra

Menu
DE NOËL



ENTRÉE

Maki de saumon fumé, crémeux de basilic,
gel de Balsamique blanc aux écorces d'orange bio

PLAT

Filet de bœuf, sauce Crème de morille Côtes de Provence,
terrines de pommes de terre, kebab de pleurotes

DESSERT

Poire pochée au Miel de fleurs de Provence IGP,
ganache chocolat blanc, sorbet citron vert



Menu disponible du 10 au 31 décembre. 39,50 € par personne



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>Spritz Marmelade d'orange bio</i>	9,00 €
Ricard - 2cl	3,50 €
Kir Vin blanc - 12cl <i>Crème de cassis, pêche, mûre</i>	5,50 €
Kir Royal - 12cl <i>Crème de cassis, pêche, mûre</i>	8,50 €
Digestif - 5cl	5,00 €
Martini Rouge/Blanc - 6cl	5,00 €

BIÈRES ARTISANALES BIO

Blonde, Blanche ou Ambrée - 33cl	4,90 €
----------------------------------	--------

VINS

12cl 75cl

Rouge

IGP de la Drôme

La Côte Chaude, Domaine Besson 6,00 € - 29,00 €

AOC Grignan les Adhémar

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

Blanc

AOP Luberon

Petite Cavale Bio 6,00 € - 29,00 €

AOP Grignan les Adhémar

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

Rosé

IGP Méditerranée

Perle de Roseline 6,00 € - 29,50 €

IGP Pays d'Oc

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

Sélection de vins locaux

Voir sur l'ardoise

CHAMPAGNE

Coupe Collet Brut Art Déco - 12 cl	8,50 €
Bouteille Collet Brut Art Déco - 75 cl	39,50 €

SANS ALCOOL

EAUX MINÉRALES

	50cl	1L
Eau plate	3,50 €	5,00 €
	33cl	75cl
Eau gazeuse	3,50 €	5,00 €
Supplément Sirop		+0,50€

SOFT

Citronnade maison - 20cl <i>Jus de citron de Sicile et citron vert</i> <i>Miel de fleurs de Provence IGP</i>	4,50 €
Mocktail du moment - 20 cl <i>Limonade, jus de citron, miel</i> <i>Confiture de clémentine IGP Corse bio</i>	6,50 €
Jus de fruits Bio - 25 cl <i>Pomme, poire, abricot, pomme-fraise, pomme-cassis</i>	4,50 €
Sirop - 25cl <i>Citron, menthe, grenadine, fraise, cassis, pêche, orgeat</i>	2,80 €
Sodas - 33cl <i>Limonade Bio Nature ou Cola</i>	4,50 €
Smoothie - 25cl <i>Fraise banane ou Ananas papaye mangue</i>	6,00 €

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 Expresso	3,50 €
Chocolat chaud	4,50 €
Thés aix&terra	3,90 €

Demandez à notre équipe

FORMULE PETIT-DÉJEUNER

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

9,90 €



LE DÉJEUNER & LE GOÛTER

FORMULES DÉJEUNER

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

Entrée du jour + Plat du jour	22,00 €
Plat du jour + Dessert du jour	21,00 €
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour	26,50 €




+1,50 € café gourmand

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

+1,50 € café gourmand

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

ENTRÉES

 Tarte fondue de poireaux & chèvre	9,00 €
Miel à la truffe noire	
 Chou-fleur rôti	9,50 €
Filet de truite fumée	
Crème de basilic	
 Œuf bio mollet	9,50 €
Pousses d'épinards	
Crème de parmesan citron de Menton	
Entrée du jour	7,50 €
Voir ardoise	

PLATS

Plat du jour	15,50 €
Voir ardoise	
 Dos de lieu	19,50 €
Copeaux de légumes de saison	
Sauce vierge <i>Dîner à l'Élysée</i>	
 Poulet rôti façon tajine	19,50 €
Caramel aux épices, Poichichade au piment bio	

LES INCONTOURNABLES

Fish and chips	19,00 €
Frites maison, salade et vinaigrette aix&terra	
Sauce tartare à l'aneth	
Entrecôte maturée 	28,50 €
Frites maison, salade et vinaigrette aix&terra	
Sauce barbecue	
Gratin de ravioles 	19,00 €
Butternut et champignon	
Crème de cèpe à l'estragon bio	

RAVIOLES

Ravioles provençales

Huile d'olive basilic bio	15,00 €
Artichonade bio	16,00 €
Délice de tomates séchées bio	16,00 €
Tapenade noire bio	16,00 €

Ravioles crémeuses

Crème de cèpe l'estragon bio	17,50 €
Crème de morille Côtes de Provence	17,50 €
Crème de parmesan citron Menton	17,50 €

Ravioles truffées

Huile d'olive truffe noire	19,00 €
Crème d'ail doux truffe d'été	19,00 €
Crème de parmesan truffe d'été	19,00 €

FROMAGE & DESSERTS

 Faisselle	8,50 €
Miel à la truffe noire	
Banane caramélisée	7,00 €
Crème chocolat croustillant de spéculoos	
Éclair au chocolat	8,50 €
Crème chocolat café	
Tarte tatin & glace vanille	8,50 €
Crème caramel fleur de sel de Camargue	
Café ou Thé gourmand	9,90 €
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs	

UNIQUEMENT à partir de 16H00

FORMULE GOÛTER

1 boisson chaude (cappuccino ou chocolat chaud ou thé/tisane aix&terra) + 1 crêpe.

7,90 €

CRÊPES

Crème gourmande	4,50 €
Chocolat nougat Montélimar ou Chocolat café ou Chocolat spéculoos ou Caramel fleur de sel de Camargue ou Crème citron	
Confiture bio ou marmelade	4,50 €
Confiture abricot calisson ou Framboise citron Menton ou Clémentine Corse IGP ou Marmelade orange ou Citron Menton IGP	
Supplément chantilly +1,50€	



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. Saulce, Automne Hiver 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

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

