

aix&terra

La Table - Épicerie



LES BOISSONS

APERITIFS & DIGESTIFS

Rhum, Gin, Tequila, Vodka 4 cl

Rhum Havana Club 3 ans	9,00€
Bacardi Carta Blanca	9,00€
Vodka Absolut	8,00€
Tequila Olmeca	8,00€
Gin Gibson	8,00€
Gin Monkey 47 Dry	12,00€
Gin Generous Coriandre & Combava Bio	8,00€

Whiskies & Bourbon 4 cl

Chivas Regal 12 Ans	11,00€
William Lawson	9,00€
Canadian Club	9,00€
Aberlour 10 Ans	9,00€
Talisker 10 Ans	12,00€
Jack Daniel's	11,00€
Bulleit Rye	10,00€
Bourbon 4 roses	9,00€
Haig Club Clubman	9,00€

Digestifs 4 cl

Cognac Hennessy XO	19,00€
Cognac Hennessy VS	10,00€
Armagnac Château de Laubade Hors Age	9,00€
Calvados Drouin	9,00€
Eau de vie Poire Williams Cartron	8,00€
Eau de vie Mirabelle	8,00€

Liqueur 4 cl

Get 27	8,00€
--------	-------

Aperitifs 6 cl

Martini Bianco ou Rosso	4,50€
Campari	4,50€
Porto rouge Graham's Fine Tawny	4,50€
Porto blanc ou rouge Sanderman	4,50€
Saint Raphael Rouge	4,50€
Lillet blanc	4,50€
Suze	4,50€
Kir Bourgogne Aligoté (cassis, mûre ou framboise)	6,50€

Anis 2 cl

Ricard	4,50€
Pastis	4,50€

Cocktails - Short drinks 12 cl

Americano	9,00€
<i>Martini Rosso, Campari, eau gazeuse</i>	
Caipirinha	9,00€
<i>Cachaça, citron vert pilé, sucre cassonade</i>	

Cocktails - Long drinks 20 cl

Aperol spritz	12,00€
<i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse</i>	
Saint germain spritz	12,00€
<i>Liqueur Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse</i>	
Gin spritz	12,00€
<i>Gin Gibson, Jus de citron, sucre, eau gazeuse</i>	
Pina Colada	12,00€
<i>Rhum Bacardi, jus d'ananas, crème de coco</i>	
Mojito	12,00€
<i>Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraîche, sucre, eau gazeuse</i>	

BIERES

Bouteilles 33 cl

Desperados	5,50€
Grimbergen Blanche	5,50€
Heineken 0°	5,50€

Bouteilles 33 cl Régionales & artisanales BIO

Bière du Comte Nice	6,50€
---------------------	-------

A la pression

Heineken 25 cl - 50 cl	6,00€ - 10,00€
Affligem 25 cl - 50 cl	7,00€ - 10,00€
Picon Bière	8,00€ - 10,00€

EAUX MINERALES

Perrier - 33 cl	3,50€
Purreza plate ou gazeuse - 75 cl	2,50€
<i>Eau microfiltrée rafraîchissante au goût neutre et excitant</i>	
San Pellegrino 50 cl - 100 cl	3,50€ - 4,90€

SOFT 33 CL

Coca-Cola/Coca-Cola Zéro - 33cl	4,80€
Fanta 25 cl	4,80€
Sprite 25 cl	4,80€
Orangina 33 cl	4,80€
Schweppes Indian Tonic/Agrum 25 cl	4,80€
Fuze Tea Pêche 33 cl	4,80€

SOFT 25 CL

Jus de tomate/orange ou pomme Granini	4,00€
<i>Nectars Granini Pamplemousse rose/Ananas/Fraise/Abricot</i>	
Thés glacés aix&terra 25 cl	4,00€
<i>Thé des Marseillais, Détox en Provence, Tisane chant des cigales</i>	

MOCKTAILS 20 CL

Florida	8,00€
<i>Jus d'orange, d'ananas, citron, sirop de grenadine</i>	
Virgin Mojito	8,00€
<i>Limonade, citron vert, menthe, sucre</i>	
Virgin Pina	8,00€
<i>Jus d'orange, d'ananas, crème de coco</i>	
Aperikid	8,00€
<i>Sirop de fraise, sirop de fleur de sureau, Rantcho lemon, eau gazeuse</i>	

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,50€
Double Expresso	4,50€
Expresso Machiatto	3,00€
Capuccino/ Latte Machiatto	4,50€
Palais des thés	5,00€
<i>Thé des Lords, du Hammam, Vert à la menthe, Vert Sansha Ariak</i>	
Chocolats chaud/Infusions	5,00€
<i>Max Havelaar bio, Détox, Verveine menthe orange, Tropical</i>	



LA SELECTION MERCURE 2024

par Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2007, Master of Port 2010.

LES BLANCS

	15cl	37,5cl	75cl
Domaine des Mariniers - Joseph Mellot <i>2022/2023 - AOP Pouilly-Fumé</i>			40,00€
Maison Champy - Viré-Clessé <i>2022 - Viré-Clessé</i>	8,00€		38,00€
Maison Laroche - Les Vaucoupins <i>2022/2023 - AOP Chablis 1er cru</i>	10,00€		49,00€
Maison Laroche - Les Chanoines <i>2023 - AOP Chablis</i>		21,00€	

LES ROUGES

Famille Henri Bourgeois - Les Baronnes <i>2020 - AOP Sancerre</i>			45,00€
Chateau Patache d'Aux <i>2019 - AOP Médoc Cru Bourgeois</i>	9,00€	21,00€	40,00€
Maison Ogier, l'Âme bio <i>2022/2023 - AOP Châteauneuf-du-pape</i>	10,00€		45,00€
Maison Champy - Vieilles vignes bio <i>2020/2021 - AOP Beaune</i>			50,00€
Chateau Larrivet - Haut Brion <i>2016 - AOP Pessac Leognan</i>			75,00€

Sélection de vins locaux
Voir sur l'ardoise

Notre Sélection Table-Epicerie Champagne

	La coupe	37.5cl	75cl
Tsarine Brut Premium	10,00€	-	60,00€
Laurent Perrier La Cuvée Brut	-	39,00€	79,00€
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008	-	-	95,00€
Kir Royal (cassis, mûre, framboise)	11,00€	-	-





LE MENU

ENTRÉES

-  **Choux-fleur rôti** 10,00 €
Filet de truite fumée
Crème de basilic
-  **Œuf bio mollet** 10,00 €
Pousses d'épinards
Crème de parmesan citron de Menton
-  **Tarte fondue de poireaux & chèvre** 9,00 €
Miel à la truffe noire

PLATS

- Plat du jour** 20,00 €
Voir ardoise
-  **Dos de lieu** 21,00 €
Copeaux de légumes de saison
Sauce vierge à l'Elysée
-  **Poulet rôti façon tajine** 21,00 €
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**  29,00 €
Frites maison, salade et vinaigrette aix&terra
Sauce barbecue
- Gratin de ravioles**  19,00 €
Butternut et champignon
Crème de cèpe à l'estragon **bio**
- Burger aix&terra** 22,00 €
Steak haché France, oignon rouge, reblochon,
frites maison, salade
Sauce barbecue

FROMAGE & DESSERTS

-  **Faisselle** 8,00 €
Miel à la truffe noire
- Éclair au chocolat** 9,00 €
Crème chocolat et café
- Tarte tatin & glace vanille** 9,00 €
Crème caramel fleur de sel de Camargue
- Banane caramélisée** 7,00 €
Crème chocholet croustillant de spéculoos
- Café ou Thé gourmand** 10,00 €
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs

FORMULES DÉJEUNER

- Entrée + Plat* 27,00 €
- Plat* + Dessert 27,00 €
- Entrée + Plat* + Dessert 35,00 €
- +6,00 € pour l'entrecôte maturée


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

RAVIOLES

Sauces aix&terra

- Ravioles provençales**
 - Huile d'olive basilic **bio** 16,00 €
 - 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 €

 Sans gluten

 Plats végétariens

 Plats du Chef étoilé Julien Allano pour aix&terra

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 90 37 03 09

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

