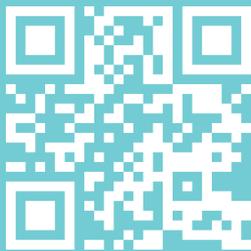


aix&terra

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, châtaigne</i>	5,50 €

BIÈRES PRESSION LOCALES

Blonde ou Blanche - 25cl	5,00 €
--------------------------	--------

VINS

Rouge

AOP Luberon

Petite Cavale Bio	5,50 € - 27,50 €
--------------------------	------------------

AOC Grignan les Adhémar

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

AOC Crozes-Hermitage

Fleur de Syrahne Domaine Michelas St Jemms	6,00 € - 29,00 €
---	------------------

Blanc

AOP Luberon

Petite Cavale Bio	6,00 € - 29,00 €
--------------------------	------------------

AOP Grignan les Adhémar

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

AOC Crozes-Hermitage

Signature, Domaine Michelas St Jemms	6,50 € - 35,00 €
--------------------------------------	------------------

Rosé

IGP Méditerranée

Perle de Roseline	6,00 € - 29,50 €
-------------------	------------------

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

Eau plate	50cl	1L	3,50 € - 5,00 €
Eau gazeuse Vals	33cl	75cl	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, pomme-abricot, pomme-fraise, pomme-cassis</i>	4,50 €
Sirop - 25cl <i>Citron, menthe, grenadine, fraise, cassis, pêche, orgeat</i>	2,80 €
Limonade Bio nature - 25 cl	4,50 €
Coca-cola/Coca-cola zéro - 33cl	3,50 €
Fuze Tea pêche - 33cl	3,50 €

BOISSONS CHAUDES

Nous sélectionnons les meilleurs cafés **bio**.

Espresso ou Décaféiné	2,00 €
Noisette	2,20 €
Café au lait	2,50 €
Café Viennois	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Double Espresso	3,50 €
Chocolat chaud	4,50 €
Chocolat chaud Viennois	5,50 €
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

Plat du jour et Dessert du jour 21,00 €
+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

SALADES & TARTINES

 **Tarte fondue poireaux-chèvre** 9,00 €
Miel à la truffe noire

Tartines du moment 14,00 €
Salade & vinaigrette aix&terra

Salade de Saint-Marcellin chaud 18,50 €
Jambon Serrano, mélange de salade, œuf mollet
Confit d'oignons des Cévennes AOP

PLATS

Plat du jour 15,50 €
Voir ardoise

 **Dos de lieu** 19,50 €
Copeaux de légumes de saison
Sauce vierge *Dîner à l'Élysée*

 **Poulet rôti façon tajine** 19,50 €
Caramel aux épices, Poichichade au piment **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 €

L'INCONTOURNABLE

Gratin de ravioles 19,00 €
Butternut et champignon
Crème de cèpe à l'estragon **bio**

FROMAGE & DESSERTS

 **Faisselle** 8,50 €
Miel à la truffe noire

Financier 6,50 €
Crème de citron

Banane caramélisée 7,00 €
Crème chocolat croustillant de spéculoos

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 €

Caramel fleur de sel de Camargue
Chocolat croustillant de spéculoos
Chocolat au nougat de Montélimar
Chocolat café
Crème de citron

Confiture bio ou marmelade 4,50 €

Confiture abricot & calissons
Confiture de framboise et citron de Menton
Confiture de Clémentine Corse IGP
Marmelade d'orange
Marmelade de 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. Romans, 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

