

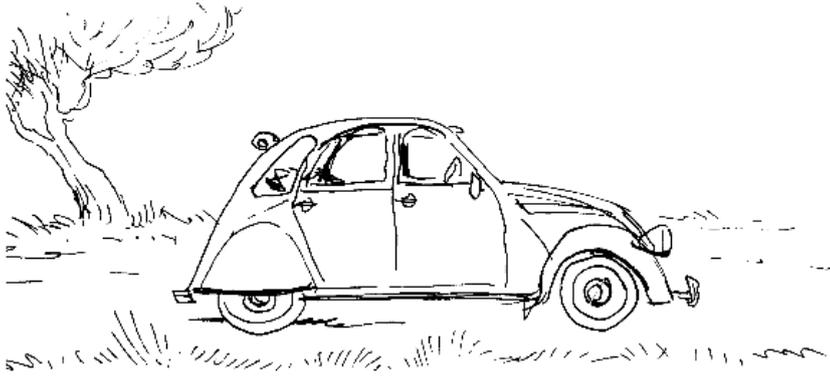
# aix&terra

La Table - Épicerie



**Bienvenue dans  
le club aix&terra !**

Votre programme de fidélité  
depuis votre téléphone.  
Avantages restaurant et épicerie.



## 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

**Bonne dégustation !**



# LE PETIT-DÉJEUNER

## LES BOISSONS FROIDES

Cocktail fraîcheur - 25cl 8,90 €  
*Ananas, orange, goyave*

Jus de la Maison Benedetti **bio** - 25cl 4,90 €  
*Orange, pomme, tomate, abricot, poire*

## LES BOISSONS CHAUDES

*Cafés en grains **bio***

Expresso ou Décaféiné 2,20 €

Noisette 2,40 €

Café au lait 2,70 €

Cappuccino 3,70 €

Café Viennois 3,70 €

Double Espresso 3,70 €

Chocolat chaud 4,90 €

**Thés aix&terra** 4,50 €

*Demandez à notre équipe*

## LES VIENNOISERIES

Croissant pur beurre 2,20 €

Pain au chocolat 2,50 €

Cookie artisanal 2,00 €

## LES MUFFINS

**Muffin nature** 3,40 €

### Crèmes gourmandes au choix

Caramel & fleur de sel de Camargue 4,90 €

Chocolat croustillant de spéculoos 4,90 €

Chocolat Nougat de Montélimar 4,90 €

Crème de citron 4,90 €

### Confitures **bio** au choix

Abricot & calissons 4,90 €

Framboise au citron de Menton 4,90 €

Clémentine de Corse IGP 4,90 €

Marmelade citron de Menton IGP 4,90 €

## LES CRÊPES

**Crêpe au sucre** 3,00 €

### Crèmes gourmandes au choix

Caramel & fleur de sel de Camargue 4,50 €

Chocolat croustillant de spéculoos 4,50 €

Chocolat Nougat de Montélimar 4,50 €

Crème de citron 4,50 €

### Confitures au choix

Abricot & calissons **bio** 4,50 €

Framboise au citron de Menton **bio** 4,50 €

Clémentine de Corse IGP **bio** 4,50 €

Marmelade citron de Menton IGP 4,50 €

*Supplément chantilly +1,50€*



Retrouvez-moi en boutique ! L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
L'alcool de plus de 18 degrés est servi uniquement avec de la restauration. Miramas Automne-Hiver 2024.  
Tous nos tarifs s'entendent taxes & service compris.

# LES APÉRITIFS

## AVEC ALCOOL

### LES APÉRITIFS

Verre de vin du moment - 12cl	5,90 €
Kir Vin blanc - 12cl <i>Crème de cassis, mûre, pêche, framboise</i>	6,90 €
Pastis 51 ou Ricard - 4cl	3,90 €
Martini rouge ou blanc - 6cl	6,20 €

### LES BIÈRES BRASSERIE SULAUZE

	25cl	50cl
Pression Blonde <b>bio</b>	4,50 €	7,90 €
Pression Blanche	4,50 €	7,90 €
Pression du moment	4,50 €	7,90 €
Monaco ou Panaché	4,50 €	7,90 €

## L'APÉRO À PARTAGER

### Planche apéro 7,90 €

1 tartinable : Artichonade **bio**, Huile d'olive basilic **bio** et pain de campagne

### Planche des sportifs 17,50 €

2 tartinables : Tapenade verte **bio**, Tapenade noire **bio**, picodon AOP et Confit d'oignon au caramel beurre salé, Délice de thon et pain de campagne

## SANS ALCOOL

### LES EAUX MINÉRALES

	50cl	1L
Vittel	4,50 €	7,00 €
Perrier fines bulles	4,50 €	7,00 €

### LES COCKTAILS

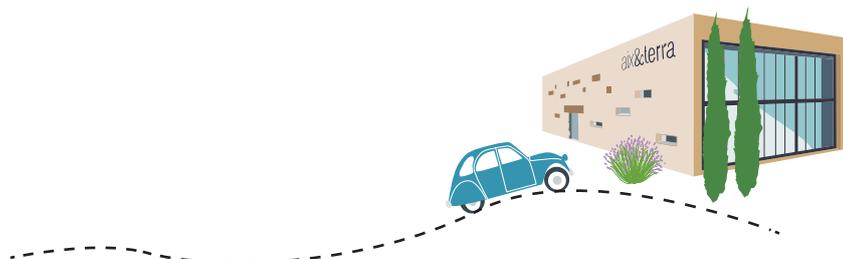
Piña Colada - 20cl <i>Rhum, jus d'ananas, coco</i>	12,90 €
Spritz Apérol - 16cl <i>Apérol, prosecco, schweppes</i>	12,90 €

### LES MOCKTAILS

Cocktail fraîcheur - 25cl <i>Ananas, orange, goyave</i>	8,90 €
Virgin Colada - 20cl <i>Jus d'ananas, coco</i>	8,90 €

### LES SOFT

Jus Maison Benedetti <b>bio</b> - 25cl <i>Orange, pomme, tomate, abricot, poire</i>	4,90 €
Sirop Eyguebelle - 25cl <i>Grenadine, fraise, menthe, orgeat, citron, pêche, cassis, pamplemousse</i>	3,50 €
Pac Citron - 25cl	3,50 €
Schweppes tonic - 25cl	4,50 €
Orangina - 25cl	4,50 €
Coca cola ou Coca zéro - 33cl	4,50 €
Fuze Tea - 25cl	4,50 €
Perrier - 33cl	4,00 €
Limonade - 33cl	4,50 €



# LES VINS

## VINS À LA BOUTEILLE - 75cl

### BLANC

<b>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence</b> Château Calissanne	35,00 €
<b>AOP Cassis</b> E.Bodin <i>Blanc de blancs</i>	39,00 €
<b>AOP Côtes de Provence</b> Domaines Ott <i>Clos Mireille</i> Domaine de Rimauresq	79,00 € 45,00 €
<b>AOP Palette</b> Château Simone	99,00 €
<b>AOP Luberon</b> Petite cavale	29,00 €
<b>AOP Grignan-les-Adhémar</b> Domaine de Grangeneuve <i>Dames blanches</i> Domaine de Montine <i>Viognier</i>	39,00 € 35,00 €
<b>AOP Condrieu</b> Maison Chapoutier <i>Invitare</i>	89,00 €

### ROSÉ

<b>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence</b> Château Bas Château Calissanne	39,00 € 35,00 €
<b>AOP Côtes de Provence</b> Domaine de Rimauresq Minuty M	45,00 € 79,00 €
<b>AOP Bandol</b> Domaines Ott <i>Château de Romassan</i>	79,00 €
<b>AOP Grignan-les-Adhémar</b> Domaine de Grangeneuve <i>Le Rosé</i>	24,00 €

### ROUGE

<b>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence</b> Château Bas Château Calissanne	39,00 € 35,00 €
<b>AOP Côtes de Provence</b> Domaine de Rimauresq Domaines Ott <i>Château de Selle</i>	45,00 € 85,00 €
<b>AOC Bandol</b> Domaine La Suffrene <i>Cuvée Tradition</i>	55,00 €
<b>AOP Palette</b> Château Simone	99,00 €
<b>AOP Baux-de-Provence</b> Château Romanin <i>La chapelle</i>	55,00 €
<b>AOP Luberon</b> Petite cavale	29,00 €
<b>AOP Grignan-les-Adhémar</b> Domaine de Grangeneuve <i>Vieilles vignes</i> Domaine de Montine <i>Emotion</i>	39,00 € 35,00 €
<b>AOP Châteauneuf-du-pape</b> Maison Chapoutier <i>Facélie</i>	79,00 €
<b>AOP Crozes-Hermitage</b> Maison Chapoutier <i>Les meysonniers</i>	54,00 €
<b>Vin de France</b> Château de Sulauze <i>Lauze</i>	39,00 €

### LIQUEUREUX

<b>ROUGE - 50cl</b> <b>AOP Banyuls</b> Maison Chapoutier <i>Domaine Bila-Haut</i>	69,00 €
<b>BLANC - 75cl</b> <b>AOP Côtes de Gascogne</b> Domaine de Tariquet <i>Premières grives</i>	35,00 €

### CHAMPAGNE

Roederer brut blanc collection	89,00 €
--------------------------------	---------



 Retrouvez tous nos vins à l'épicerie !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
Tous nos tarifs s'entendent taxes & service compris. Miramas Automne-Hiver 2024.

# LE DÉJEUNER

## L'APÉRO À PARTAGER

### Planche apéro 7,90 €

1 tartinable : Artichonade bio,  
Huile d'olive au basilic bio et pain de campagne

### Planche des sportifs 17,50 €

2 tartinables : Tapenade verte bio, Tapenade  
noire bio, picodon AOP et Confit d'oignon au  
caramel beurre salé, Délice de thon et pain  
de campagne

## LES RAVIOLES

- Ravioles provençales**   
Délice de tomates séchées bio 17,00 €  
Artichonade bio 17,00 €  
Riste d'aubergines grillées bio 17,00 €  
Tapenade noire bio 17,00 €

- Ravioles crémeuses**   
Crème de morille Côtes de Provence 18,00 €  
Crème de cèpe à l'estragon bio 18,00 €  
Crème de parmesan citron de Menton 18,00 €

- Ravioles truffées**   
Huile d'olive à la truffe noire 19,50 €  
Crème d'ail doux à la truffe d'été 19,50 €  
Crème de parmesan à la truffe d'été 19,50 €

Toutes nos ravioles sont servies avec des copeaux de parmesan.

- Gratins de ravioles du Chef**  
Effiloché de canard 19,50 €  
Poivronade bio

- Saumon et épinard 19,50 €  
Crème de parmesan citron de Menton

## LES FORMULES DÉJEUNER

- La Mistral** 21,00 €  
Ravioles provençales + 2 boules de glace  
ou 1 crêpe

- Les Pitchounets - Menu enfants -10ans** 12,50 €  
Ravioles Délice de tomates séchées bio  
ou Nugget's de poulet, frites fraîches  
Ketchup carotte + 1 boule de glace + 1 sirop

## LES GALETTES SARRASIN

- Végétarienne** 17,50 €  
Champignon, pousse d'épinard, oeuf poché  
Crème de cèpe à l'estragon bio

- Mer** 18,50 €  
Saumon, pousse d'épinard, oeuf poché  
Crème de parmesan citron de Menton

- Truffe** 19,50 €  
Champignon, jambon, pousse d'épinard,  
oeuf poché  
Crème d'ail doux à la truffe d'été

## LES INCONTOURNABLES

- Salade « César »** 19,50 €  
Poulet pané, oeuf poché, parmesan, oignon  
Crème de parmesan au citron de Menton  
Délice d'anchoïade

- Salade de chèvre chaud** 19,90 €  
Chèvre chaud fermier sur toast  
Jambon Serrano, mélange de salade  
Miel à la truffe noire

- Carpaccio de bœuf charolais** 21,00 €  
Frites fraîches, copeaux de parmesan, salade  
Huile d'olive à la truffe noire

- Poulet crispy** 20,50 €  
Frites fraîches, salade  
Sauce tartare à l'aneth 

- Fish and chips** 20,90 €  
Frites fraîches, salade  
Mayonnaise au citron de Menton IGP 

- Pièce du boucher** 250gr 27,50 €  
Frites fraîches, salade  
Sauce barbecue 

Retrouvez nos desserts dans la rubrique Gourmandises

 Sans gluten

 Plats végétariens

 Retrouvez nos produits de la carte à l'épicerie ! 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, Miramas Automne-Hiver 2024. Tous nos tarifs s'entendent taxes & service compris.



# LES GOURMANDISES

## LES DESSERTS 🍰

<b>Profiterole</b> Crème chocolat croustillant de spéculoos	7,90 €
<b>Baba au rhum</b> Chantilly	7,90 €
<b>Cheesecake</b> Marmelade de citron de Menton IGP	7,90 €
<b>Moelleux au chocolat</b> Crème chocolat café <small>NOUVEAUTÉ</small>	7,90 €
<b>Café ou Thé gourmand</b> 1 expresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs	10,90 €

## LES CRÊPES

<b>Crêpe au sucre</b>	3,00 €
<b>Crèmes gourmandes au choix</b>	
Caramel & fleur de sel de Camargue	4,50 €
Chocolat croustillant de spéculoos	4,50 €
Chocolat Nougat de Montélimar	4,50 €
Crème de citron	4,50 €
<b>Confitures au choix</b>	
Abricot & calissons <b>bio</b>	4,50 €
Framboise au citron de Menton <b>bio</b>	4,50 €
Clémentine de Corse IGP <b>bio</b>	4,50 €
Marmelade citron de Menton IGP	4,50 €
Supplément chantilly +1,50€	

## LES MUFFINS

<b>Muffin nature</b>	3,40 €
<b>Crèmes gourmandes au choix</b>	
Caramel & fleur de sel de Camargue	4,90 €
Chocolat croustillant de spéculoos	4,90 €
Chocolat Nougat de Montélimar	4,90 €
Crème de citron	4,90 €
<b>Confitures <b>bio</b> au choix</b>	
Abricot & calissons	4,90 €
Framboise au citron de Menton	4,90 €
Clémentine de Corse IGP	4,90 €
Marmelade citron de Menton IGP	4,90 €

## LES GLACES & SORBETS

<b>1 boule</b>	3,50 €
<b>2 boules</b>	6,50 €
<b>3 boules</b>	9,50 €

**PARFUMS GLACES :** vanille, chocolat, café, lavande, noix de coco, menthe-chocolat, rhum raisin

**PARFUMS SORBETS :** fraise, framboise, citron, abricot, fruits exotiques, pêche blanche

Supplément chantilly +1,50€

## LES COUPES GLACÉES

**Dame Blanche de Montélimar** 11,50 €  
3 boules glace vanille, éclats de chocolat, chantilly & Crème chocolat au Nougat de Montélimar

**Chocolat liégeois** 11,50 €  
2 boules glace chocolat, 1 boule glace vanille, chocolat & Crème chocolat croustillant spéculoos

**Café liégeois** 11,50 €  
2 boules glace café, 1 boule glace vanille, chantilly & Crème chocolat café

## LES BOISSONS CHAUDES

Cafés en grains **bio**

Expresso ou Décaféiné	2,20 €
Noisette	2,40 €
Café au lait	2,70 €
Cappuccino	3,70 €
Café Viennois	3,70 €
Double Espresso	3,70 €
Chocolat chaud	4,90 €

**Thés aix&terra** 4,50 €  
Demandez à notre équipe



Retrouvez nos produits de la carte à l'épicerie ! Tous les produits avec la mention **bio** sont certifiés issus de l'Agriculture Biologique. Liste des allergènes en salle, consultez notre équipe. Miramas Automne-Hiver 2024, tous nos tarifs s'entendent taxes & service compris.



# Découvrez notre **Manufacture** et nos **Tables-Epiceries** en **Provence**, de la Drôme à la Côte d'Azur!



## **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

