

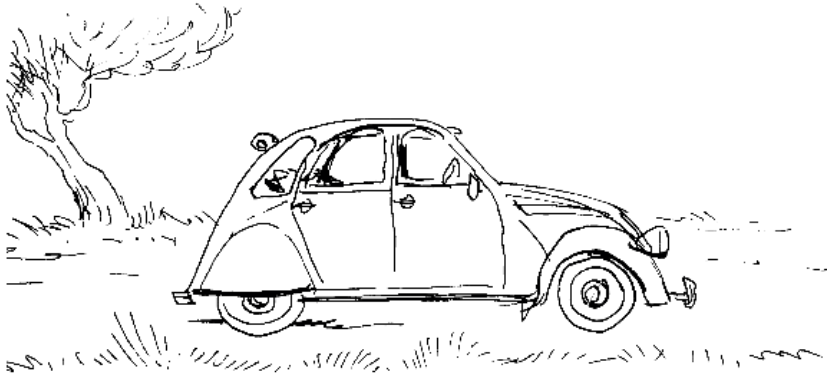
aix&terra

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 Expresso 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 bio	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

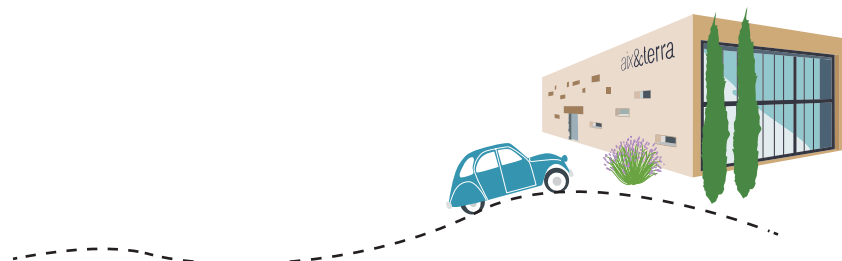
Piña Colada - 20cl <i>Rhum, jus d'ananas, coco</i>	12,90 €
Spritz Apérol - 16cl <i>Apérol, prosecco, schweppes</i>	12,90 €

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 bio - 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

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

ROSÉ

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

ROUGE

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

LIQUEUREUX

ROUGE - 50cl AOP Banyuls Maison Chapoutier <i>Domaine Bila-Haut</i>	69,00 €
BLANC - 75cl AOP Côtes de Gascogne 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 **NOUVEAUTÉ**

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

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

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 🍰

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

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€	

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 GLACES & SORBETS

1 boule	3,50 €
2 boules	6,50 €
3 boules	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



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

