

LE PETIT-DÉJEUNER

FORMULES PETIT-DÉJEUNER

Expresso bio + viennoiserie ou cookie	3,50 €
Expresso bio + muffin	6,50 €
Petit-déjeuner gourmand	9,90 €
Boisson chaude au choix + jus de fruits bio au choix + pains toastés et beurre + confiture bio ou crème gourmande au choix	

VIENNOISERIES & GOURMANDISES

Croissant pur beurre	2,00 €
Pain au chocolat	2,00 €
Cookie artisanal	2,00 €
Muffin	4,90 €
Avec confiture bio ou crème gourmande voir ci-dessous	
Crêpe	4,50 €
Avec confiture bio ou crème gourmande voir ci-dessous	

Crèmes gourmandes

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

Confitures

Abricot et calissons **bio**
Framboise citron de Menton **bio**
Marmelade d'orange **bio**

BOISSONS CHAUDES

Cafés en grains **bio**.

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

Thé Détox en Provence	4,50 €
<i>Thé vert, notes citronnées</i>	
Thé des 13 desserts	4,50 €
<i>Thé noir, notes d'amandes</i>	
Thé des Marseillais	4,50 €
<i>Thé vert, notes anis et réglisse</i>	
Tisane Chant des cigales	4,50 €
<i>Verveine, fleur d'oranger</i>	

BOISSONS FROIDES

Cocktail fraîcheur - 25cl	8,90 €
<i>Jus ananas, orange, goyave, confiture de melon au pastaga bio</i>	
Jus de la Maison Benedetti bio - 25cl	4,90 €
<i>Orange, pomme, tomate, abricot, poire</i>	
Thé Détox en Provence - 25cl	4,90 €
<i>Thé vert, notes citronnées</i>	
Thé des Marseillais - 25cl	4,90 €
<i>Thé vert, notes anis et réglisse</i>	



LES APÉRITIFS

AVEC ALCOOL

COCKTAILS

Sudiste - 12cl Crème de mûre, amaretto, guignolet, vin effervescent	9,90 €
Mojito - 14cl Rhum blanc, menthe fraîche, eau gazeuse, sucre roux, citron vert	11,50 €
Mojito framboise citron - 14cl Rhum, eau gazeuse, sucre roux, menthe fraîche, confiture de framboise citron de Menton bio	11,90 €
Piña Colada - 20cl Rhum, jus d'ananas, lait de coco	11,90 €
Spritz Apérol - 16cl Apérol, prosecco, schweppes, marmelade d'orange bio	10,90 €
Rosé piscine - 14cl Vin rosé, sirop de pamplemousse	7,90 €
Américano - 12cl Martini blanc - rouge - dry, campari, perrier	9,90 €
Negroni - 9cl Martini rouge, gin, campari	9,90 €

BIÈRES BRASSERIE SULAUZE	25cl	50cl
Pression Blonde bio Clef des champs	4,50 €	7,90 €
Pression Blanche Machoman	4,50 €	7,90 €
Pression du moment	4,50 €	7,90 €
Monaco ou Panaché	4,50 €	7,90 €

APÉRITIFS

Verre de vin du moment - 12 cl	voir ardoise
Verre de vin D du Tariquet - 12 cl « premières grives » AOP Côtes de Gascogne	5,90 €
Kir Vin blanc - 12cl crème de cassis, mûre, pêche, framboise	6,90 €
Coupe de champagne Louis Roederer - 8 cl	12,00 €
Kir Royal - 12cl crème de cassis, mûre, pêche, framboise	12,90 €
Pastis 51 ou Ricard - 4 cl	3,90 €
Martini rouge ou blanc - 6cl	6,20 €
Whisky Single malt Johnnie Walker - 4cl	6,90 €
Whisky Lagavulin 16 ans d'âge - 4cl	9,90 €
Gin Gordon's - 4cl	6,90 €
Vodka Smirnoff - 4cl	6,90 €

EAUX MINÉRALES

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

SANS ALCOOL

COCKTAILS

Cocktail fraîcheur - 25cl Jus ananas, orange, goyave, confiture de melon au pastaga bio	8,90 €
Virgin Mojito - 12cl Sirop de rhum, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, sucre roux	8,90 €
Virgin Mojito framboise citron - 12cl Sirop de rhum, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, sucre roux, confiture de framboise citron de Menton bio	8,90 €

SOFT

Jus de la Maison Benedetti bio - 25cl Orange, pomme, tomate, abricot, poire	4,90 €
Thé Détox en Provence - 25cl Thé vert, notes citronnées	4,90 €
Thé des Marseillais - 25cl Thé vert, notes anis et réglisse	4,90 €
Sirop Eyguebelle - 25cl Grenadine, fraise, menthe, orgeat, citron, pêche, cassis, pamplemousse	3,00 €
Pac Citron - 25cl	3,50 €
Schweppes tonic - 25cl	4,50 €
Orangina - 25 cl	4,50 €
Coca cola ou Coca zéro - 33cl	4,50 €
Fuze Tea - 25cl	4,50 €
Perrier - 33cl	4,00 €
Limonade Brasserie Sulauze - 33cl	4,50 €

APÉRO À PARTAGER

Planche apéro 🍷 1 tartinade : tapenade verte bio. Huile d'olive au citron bio, dips de légumes et focaccia.	7,50 €
Planche terre 🍷 4 tartinades : tapenade noire bio, délice de courgettes aux amandes bio, poivronade bio, riste d'aubergines grillées bio. Pickles d'ail shoyu, dips de légumes et focaccia.	17,50 €
Planche poulet crispy Poulet pané et frites fraîches, Mayonnaise à la truffe d'été et Ketchup carotte.	19,50 €
Planche mer 3 tartinades : sardinade, délice de thon, délice d'anchoïade. Saumon gravlax et Huile d'olive au citron bio, dips de légumes et focaccia.	21,50 €



LES VINS

VINS À LA BOUTEILLE - 75cl

BLANC

La Provence

AOP Coteaux d'Aix en Provence

Château Calisanne, Lançon-de-Provence 35,00 €

AOP Cassis

Bodin blanc de blancs 39,00 €

AOP Côtes de Provence

Domaine d'Ott Clos Mireille blanc de blancs 79,00 €

AOP Palette

Château Simone 99,00 €

AOP Luberon

Petite cavale 29,00 €

Côtes du Rhône Méridionaux

AOP Grignan les Adhémar

Domaine de Grangeneuve Dames blanches 39,00 €

Domaine de Montine Viognier 35,00 €

Côtes du Rhône Septentrionaux

AOP Condrieu

Maison Chapoutier 89,00 €

ROSÉ

La Provence

AOP Coteaux d'Aix en Provence

Château Bas bio cuvée bas, Vernègues 39,00 €

Château Calisanne, Lançon-de-Provence 35,00 €

AOP Côtes de Provence

Domaine de Rimauresq 45,00 €

Minuty M 79,00 €

AOP Bandol

Domaine d'Ott Château de Romassan 79,00 €

IGP Méditerranée

Château Sainte-Roseline Perle de Roseline 29,00 €

Domaine de Montine Muse 24,00 €

ROUGE

La Provence

AOP Coteaux d'Aix en Provence

Château Bas bio cuvée bas, Vernègues 39,00 €

Château de Sulauze bio, Miramas 39,00 €

Château Calisanne, Lançon-de-Provence 35,00 €

AOP Côtes de Provence

Domaine de Rimauresq 45,00 €

Domaine d'Ott Château de Selle 85,00 €

AOP Bandol

Domaine de la Suffrene 55,00 €

AOP Palette

Château Simone 99,00 €

AOP Baux de Provence

Château de Romanin La chapelle 55,00 €

AOP Luberon

Petite cavale 29,00 €

Côtes du Rhône Méridionaux

AOP Grignan les Adhémar

Domaine de Grangeneuve Vieilles vignes 39,00 €

Domaine de Montine Emotion 35,00 €

AOP Chateauneuf-du-pape

Maison Chapoutier Domaine Facélie bio 79,00 €

Côtes du Rhône Septentrionaux

AOP Crozes-Hermitage

Maison Chapoutier Les meysonniers 54,00 €

LIQUREUX

ROUGE - 50cl

AOP Banyuls

Maison Chapoutier Domaine Bila-Haut 69,00 €

BLANC - 75cl

AOP Côtes de Gascogne

Domaine de Tariquet Premières grives 35,00 €

CHAMPAGNES

Roederer brut blanc collection 89,00 €

Ruinart R brut blanc 195,00 €

Ruinart blanc de blancs 95,00 €

Ruinart rosé 195,00 €



 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, été 2023.

LE DÉJEUNER



APERÔ À PARTAGER

- Planche apéro** 🥄 7,50 €
1 tartinade : tapenade verte bio.
Huile d'olive au citron bio, dips
de légumes et focaccia.
- Planche terre** 🥄 17,50 €
4 tartinades : tapenade noire bio, délice de
courgettes aux amandes bio, poivronade
bio, riste d'aubergines grillées bio. Pickles
d'ail shoyu, dips de légumes et focaccia.
- Planche poulet crispy** 19,50 €
Poulet pané et frites fraîches,
Mayonnaise à la truffe d'été et
Ketchup carotte.
- Planche mer** 21,50 €
3 tartinades : sardinade, délice de thon,
délice d'anchoïade. Saumon gravlax
et Huile d'olive au citron bio, dips
de légumes et focaccia.

RAVIOLES

- 🥄 **Ravioles provençales**
Tapenade noire bio 16,00 €
Poivronade bio 16,00 €
Délice de tomates séchées bio 16,00 €
Riste d'aubergines grillées bio 16,00 €
- Ravioles crémeuses**
🥄 Crème de basilic 17,00 €
Crème de parmesan au citron de Menton 17,00 €
- Ravioles truffées**
🥄 Huile d'olive et truffe noire 18,50 €
Crème d'ail doux à la truffe d'été 18,50 €
Crème de parmesan à la truffe d'été 18,50 €
- Raviole du Chef**
🥄 Salade de ravioles et petits légumes 19,50 €
Délice de courgettes aux amandes bio

SALADES

- 🥄 **Salade de tomates et burrata** 17,50 €
🥄 Basilic frais
Huile d'olive au basilic bio
- 🥄 **Salade gourmande** 19,50 €
Chèvre chaud fermier à l'ail sur toast
Miel à la truffe noire
- 🥄 **Salade de saumon, crème ciboulette** 19,50 €
Pommes de terre grenailles
Délice de courgettes aux amandes bio
- Salade « César »** 19,50 €
Poulet pané, oeuf, parmesan, oignons
Crème parmesan au citron de Menton

PLATS

- 🥄 **Carpaccio de bœuf du Limousin** 17,50 €
Frites fraîches
Huile d'olive au citron bio
- 🥄 **Poulet rôti** 21,50 €
Ratatouille provençale
Aïoli doux bio, Pesto de noix
- 🥄 **Pavé de bœuf Charolais** 26,50 €
Frites fraîches
Confit d'oignons caramel beurre salé
Moutarde miel romarin bio
- 🥄 **Dos de cabillaud** 23,50 €
Sauce vierge aux courgettes, riz de Camargue
Balsamique blanc aux écorces d'orange bio

FORMULES DÉJEUNER

- La Mistral** 19,50 €
Ravioles provençales + 2 boules de glaces
- Les Pitchounets - Menu enfants -10ans** 12,50 €
Ravioles Délice de tomates séchées bio
ou Nugget's de poulet et frites fraîches
Ketchup carotte + 1 boule de glace + 1 sirop

Retrouvez nos desserts dans la rubrique Gourmandises.



RAVIOLES LABEL ROUGE DU PÂTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN



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, été 2023.

LES GOURMANDISES

DESSERTS

-  **Chèvre de la ferme Authentique** 8,00 €
Confit olives et pommes
-  **Soupe de fruits rouges** 7,00 €
Sorbet melon,
Confiture de clémentine IGP de Corse **bio**
- Cheesecake** 7,50 €
Crème de citron
-  **Gourmand chocolat lavande** 7,50 €
Confiture abricot et calissons **bio**
- Café ou Thé gourmand** 9,90 €
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs

COUPES GLACÉES

- Banana Split** 10,50 €
1 boule glace vanille, 1 boule glace chocolat, 1 boule sorbet fraise, banane, chantilly, **crème chocolat croustillant de spéculoos**
- Mentonnaise** 10,50 €
1 boule sorbet citron, 1 boule sorbet framboise, 1 boule sorbet, fraises fraîches, chantilly, **confiture de framboise citron de Menton bio & crème de citron**
- Dame Blanche de Montélimar** 10,50 €
3 boules glace vanille, éclats de chocolat, chantilly & **crème chocolat au nougat de Montélimar**
- Aixoise** 10,50 €
1 boule sorbet fraise, 1 boule sorbet abricot, 1 boule sorbet pêche, amandes éfilées, chantilly & **confiture abricot et calissons bio**
- Chocolat liégeois** 10,50 €
2 boules glace chocolat, 1 boule glace vanille, chocolat & **crème chocolat croustillant spéculoos**
- Café liégeois** 10,50 €
2 boules glace café, 1 boule glace vanille, expresso, chantilly & **crème caramel fleur de sel de Camargue**
- Colonel** 12,90 €
3 boules sorbet citron, vodka & **crème de citron**
- Méditerranéenne** 12,90 €
3 boules sorbet citron, limoncello & **crème de citron**

GLACES & SORBETS ARTISANAUX

- 1 boule** 3,90 €
- 2 boules** 5,90 €
- 3 boules** 7,50 €

PARFUMS GLACES : vanille, chocolat, café, lavande, noix de coco.

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

CRÉEZ VOTRE GOURMANDISE !

- 1 Choisissez votre douceur...
 - Glace 1 boule** 5,90 €
 - Glace 2 boules** 7,90 €
 - Glace 3 boules** 9,50 €
 - Muffin** 4,90 €
 - Crêpe** 4,50 €
- 2 Sublimez avec un produit aix&terra...
 - Crèmes gourmandes**
 - Caramel fleur de sel de Camargue
 - Chocolat croustillant de spéculoos
 - Chocolat nougat de Montélimar
 - Crème de citron
 - Confitures**
 - Abricot et calissons **bio**
 - Framboise citron de Menton **bio**
 - Marmelade d'orange **bio**
- 3 Ajoutez un petit plaisir...
 - Chantilly** 1,50 €

BOISSONS CHAUDES

- Cafés en grains **bio**.
- Expresso ou Décaféiné 2,20 €
 - Noisette 2,40 €
 - Café au lait 2,70 €
 - Capuccino 3,70 €
 - Café Viennois 3,70 €
 - Double Espresso 3,70 €
 - Chocolat chaud 4,90 €
 - Thé Détox en Provence** 4,50 €
Thé vert, notes citronnées
 - Thé des 13 desserts** 4,50 €
Thé noir, notes d'amandes
 - Thé des Marseillais** 4,50 €
Thé vert, notes anis et réglisse
 - Tisane Chant des cigales** 4,50 €
Verveine, fleur d'oranger

DIGESTIFS

- Farigoule Liquoristerie de Provence - 4cl 8,90 €
- Get 27 - 4cl 6,90 €
- Rum Diplomatico - 4cl 9,90 €



Nos produits de la Carte
sont **disponibles à l'Épicerie**
et sur notre e-shop www.aixetterra.com

ÉPICERIE

Recettes apéritives

	Prix TTC
Artichonade bio 100g	6,85 €
Délice de tomates séchées bio 100g	6,85 €
Délice de courgettes aux amandes bio 100g	6,55 €
Délice d'anchoïade 100g	7,70 €
Délice de thon 100g	7,70 €
Poivronade bio 100g	6,85 €
Riste d'aubergines grillées bio 100g	6,85 €
Tapenade verte bio 100g	6,85 €
Tapenade noire bio 100g	6,85 €

Huiles macérées & vinaigres

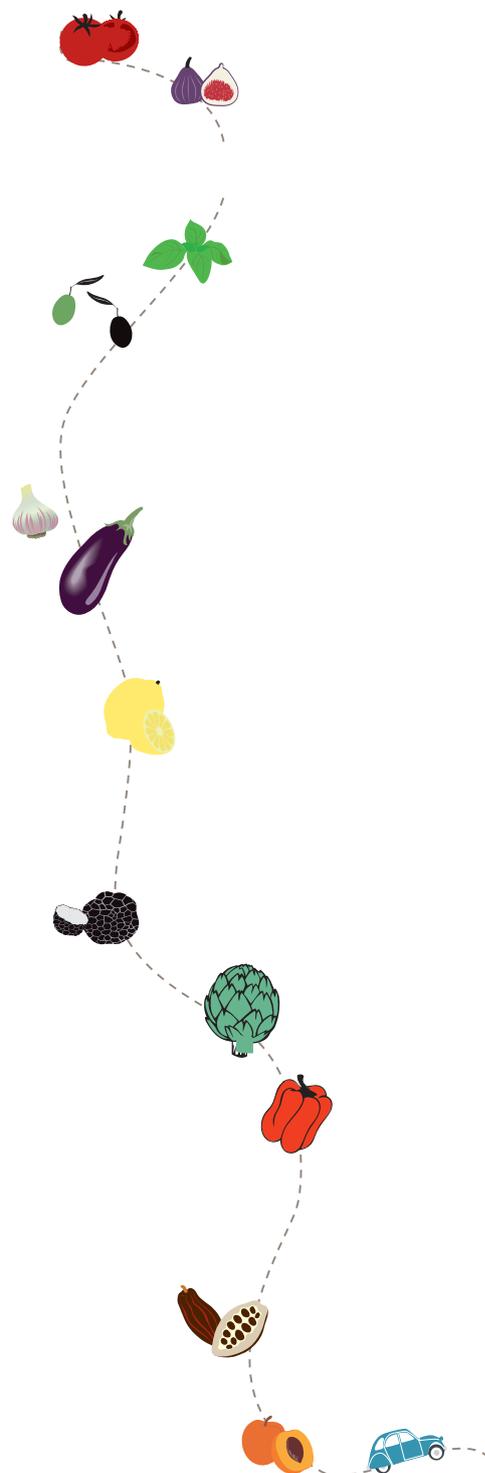
Balsamique blanc aux écorces d'orange bio 200 ml	13,50 €
Huile d'olive et truffe noire 100 ml	20,90 €
Huile d'olive au citron bio 200 ml	11,30 €
Huile d'olive au basilic bio 200 ml	11,30 €

Sauces & condiments

Aïoli doux bio 190g	8,90 €
Crème d'ail doux à la truffe d'été 100g	10,90 €
Crème de parmesan à la truffe d'été 100g	10,50 €
Crème de parmesan au citron de Menton 200g	10,40 €
Crème de basilic 195g	10,50 €
Confit d'oignons au caramel beurre salé 100g	5,75 €
Ketchup carotte 220g	8,40 €
Mayonnaise à la truffe d'été 100g	9,90 €
Moutarde miel romarin bio 120g	5,90 €
Pickles d'Ail Shoyu 225g	7,50 €
Pesto de noix 195g	11,50 €

Délices sucrés

Confiture de framboise au citron de Menton bio 250g	10,50 €
Confiture d'abricot et calissons bio 240g	10,50 €
Confiture de melon au Pastaga bio 250g	10,50 €
Crème chocolat croustillant de spéculoos 225g	10,80 €
Crème chocolat au Nougat de Montélimar 225g	12,00 €
Crème caramel & Fleur de sel de Camargue 260g	9,00 €
Crème de citron 225g	8,80 €
Confiture de clémentine IGP de Corse bio 240g	8,95 €
Miel à la truffe noire 125g	16,90 €
Confit olives et pommes 130g	6,40 €



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

Marseille
Centre Prado
41, Boulevard Michelet
04 91 85 69 24

Mornas
Aire de Mornas Village
Sens Lyon / Marseille
04 90 37 03 09

Miramas
McArthurGlen Provence
Mas de la Péronne
04 86 17 74 74

Romans-sur-Isère
Marques Avenue
60, avenue Gambetta
04 75 71 34 70

Valence
355, avenue de Provence
04 75 44 01 80

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

