

# aix&terra

La Table - Épicerie



CAVAILLON



AIX EN PROVENCE



MIRAMAS

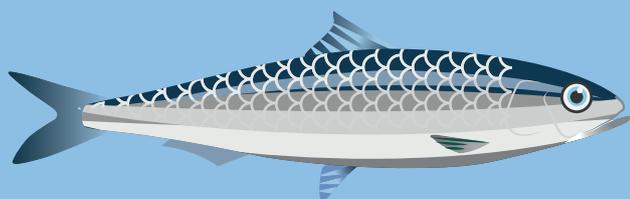


MARSEILLE

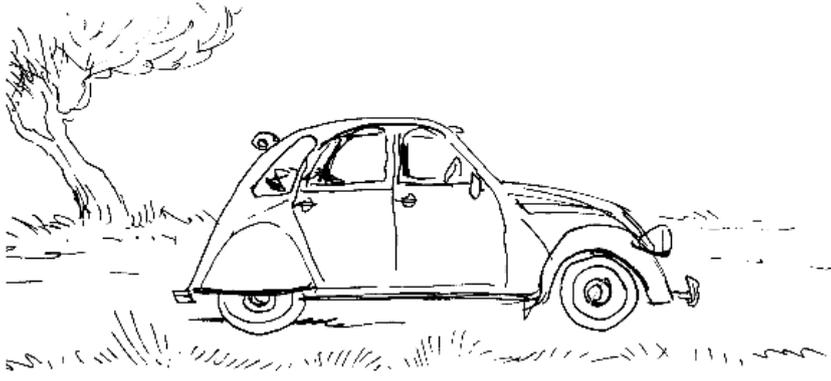
Îles du Frioul



CASSIS



**Les Calanques**



## 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

## VIENNOISERIES

Croissant pur beurre	2,00 €
Pain au chocolat	2,00 €
Cookie artisanal	2,00 €

## 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 €
Citron	4,90 €
<b>Confitures bio au choix</b>	
Abricot & calissons	4,90 €
Framboise au citron de Menton	4,90 €
Clémentine de Corse IGP	4,90 €

## CRÊPES

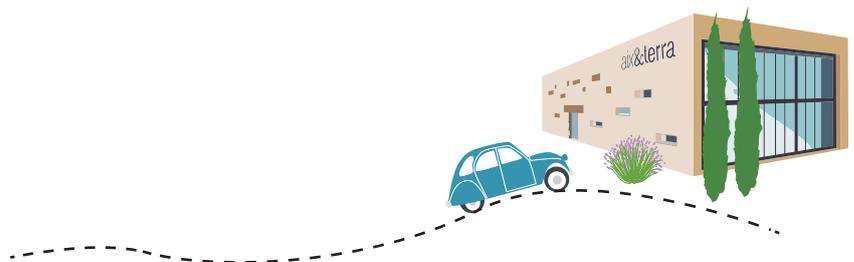
<b>Crêpe au sucre</b>	3,00 €
<b>Crèmes gourmandes au choix</b>	
Caramel & fleur de sel de Camargue	4,50 €
Chocolat croustillant de spéculoos	4,50 €
Chocolat Nougat de Montélimar	4,50 €
Citron	4,50 €
<b>Confitures bio au choix</b>	
Abricot & calissons	4,50 €
Framboise au citron de Menton	4,50 €
Clémentine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

## BOISSONS CHAUDES

Cafés en grains <i>bio</i> .	
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 €
<b>Thé Détox en Provence</b>	4,50 €
<i>Thé vert, notes citronnées</i>	
<b>Thé des 13 desserts</b>	4,50 €
<i>Thé noir, notes d'amande</i>	
<b>Thé des Marseillais</b>	4,50 €
<i>Thé vert, notes anis, réglisse</i>	
<b>Tisane Chant des cigales</b>	4,50 €
<i>Verveine, fleur d'oranger</i>	

## BOISSONS FROIDES

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



# LES APÉRITIFS

## AVEC ALCOOL

### APÉRITIFS

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

### BIÈRES BRASSERIE SULAUZE

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

## APÉRO À PARTAGER

**Planche apéro** 7,50 €

1 tartinable **bio** : **tapenade verte**.  
Huile d'olive au citron **bio** et focaccia.

**Planche terre** 17,50 €

3 tartinables **bio** : **tapenade noire**,  
**délice de courgettes aux amandes**,  
**riste d'aubergines grillées**. Pickles d'ail  
**shoyu** et focaccia.

## SANS ALCOOL

### EAUX MINÉRALES

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

### COCKTAILS

Piña Colada - 20cl	11,90 €
<i>Rhum, jus d'ananas, coco</i>	
Spritz Apérol - 16cl	10,90 €
<i>Apérol, prosecco, schweppes</i>	

### MOCKTAILS

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

### SOFT

Jus Maison Benedetti <b>bio</b> - 25cl	4,90 €
<i>Orange, pomme, tomate, abricot, poire</i>	
Sirop Eyguebelle - 25cl	3,00 €
<i>Grenadine, fraise, menthe, orgeat, citron, pêche, cassis, pamplemousse</i>	
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 €

**Thé glacé Détox en Provence** - 25cl 4,90 €  
*Thé vert, notes citronnées*

**Thé glacé des Marseillais** - 25cl 4,90 €  
*Thé vert, notes anis, réglisse*



# 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>	79,00 €
<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>	39,00 €
Domaine de Grangeneuve <i>L'instant égoïste</i>	24,00 €
Domaine de Montine <i>Viognier</i>	35,00 €
<b>AOP Condrieu</b> Maison Chapoutier <i>Invitare</i>	89,00 €

### ROSÉ

<b>AOP Coteaux d'Aix-en-Provence</b> Château Bas	39,00 €
Château Calissanne	35,00 €
<b>AOP Côtes de Provence</b> Domaine de Rimauresq	45,00 €
Minuty M	79,00 €
<b>AOP Bandol</b> Domaines Ott <i>Château de Romassan</i>	79,00 €
<b>IGP Méditerranée</b> Château Sainte Roseline <i>Perle de Roseline</i>	29,00 €
Domaine de Montine <i>Muse</i>	24,00 €
<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	39,00 €
Château Calissanne	35,00 €
<b>AOP Côtes de Provence</b> Domaine de Rimauresq	45,00 €
Domaines Ott <i>Château de Selle</i>	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>	39,00 €
Domaine de Grangeneuve <i>L'instant croquant</i>	24,00 €
Domaine de Montine <i>Emotion</i>	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 €

### LIQUOREUX

<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 2023.

# LE DÉJEUNER



## APÉRO À PARTAGER

### Planche apéro 7,50 €

1 tartinable bio : tapenade verte.  
Huile d'olive au citron bio et focaccia.

### Planche terre 17,50 €

3 tartinables bio : tapenade noire, délice de courgettes aux amandes, riste d'aubergines grillées. Pickles d'ail shoyu et focaccia.

## RAVIOLES

- Ravioles provençales**
  - Tapenade noire bio 16,00 €
  - Poivronade bio 16,00 €
  - Délice de tomates séchées bio 16,00 €
  - Artichonade bio 16,00 €

- Ravioles crémeuses**
  - Crème de morille Côtes de Provence 17,00 €
  - Crème de parmesan au citron de Menton 17,00 €

- Ravioles truffées**
  - Caviar d'aubergines à la 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 €

### Les gratinées

Gratin de ravioles et saumon, épinards 18,50 €  
Crème de parmesan au citron de Menton

- Gratin de ravioles et butternuts rôties 18,50 €  
Crème de cèpe à l'estragon bio



RAVIOLES LABEL ROUGE DU PASTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN

## FORMULES DÉJEUNER

**La Mistral** 19,50 €  
Ravioles provençales + 2 boules de glaces ou muffin ou 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

## PLATS

**Velouté de chou-fleur** 14,00 €  
Chantilly au curry  
Crème de parmesan au citron de Menton

**Velouté de butternut** 14,00 €  
Chantilly aux marrons  
Crème de cèpe à l'estragon bio

**Velouté de carotte bio** 14,00 €  
Poichichade au piment bio

**Salade « César »** 18,50 €  
Poulet pané, œuf poché, parmesan, oignons  
Crème de parmesan au citron de Menton

**Salade de chèvre chaud** 19,50 €  
Chèvre chaud fermier à l'ail sur toast  
Jambon Serrano, mélange de salade  
Artichonade bio

**Carpaccio de bœuf charolais** 18,00 €  
Frites fraîches, copeaux de parmesan  
Huile d'olive et truffe noire

**Poulet crispy** 19,50 €  
Frites fraîches, salade  
Mayonnaise à la truffe d'été, Ketchup carotte

**Entrecôte de bœuf** 250/300gr 26,50 €  
Frites fraîches, salade  
Crème de morille Côtes de Provence

**Fish and chips** 19,90 €  
Frites fraîches, salade  
Aioli doux bio

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. automne-hiver 2023.

# LES GOURMANDISES

## DESSERTS

<b>Profiterole</b> Crème chocolat croustillant de spéculoos	7,00 €
<b>Baba au rhum</b> Chantilly	7,50 €
<b>Cheesecake</b> Crème citron	7,50 €
<b>Moelleux au chocolat</b> Marmelade d'orange bio	7,50 €
<b>Café ou Thé gourmand</b> 1 expresso ou 1 thé servi avec 3 douceurs	9,90 €

## COUPES GLACÉES

<b>Banana Split</b> 1 boule glace vanille, 1 boule glace chocolat, 1 boule sorbet fraise, banane, chantilly, crème chocolat croustillant de spéculoos	10,50 €
<b>Dame Blanche de Montélimar</b> 3 boules glace vanille, éclats de chocolat, chantilly & crème chocolat au nougat de Montélimar	10,50 €
<b>Chocolat liégeois</b> 2 boules glace chocolat, 1 boule glace vanille, chocolat & crème chocolat croustillant spéculoos	10,50 €
<b>Café liégeois</b> 2 boules glace café, 1 boule glace vanille, expresso, chantilly & crème caramel fleur de sel de Camargue	10,50 €

## 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 €
Citron	4,50 €
<b>Confitures bio au choix</b> Abricot & calissons	4,50 €
Framboise au citron de Menton	4,50 €
Clémentine de Corse IGP	4,50 €
Supplément chantilly +1,50€	

## GLACES & SORBETS ARTISANAUX

<b>1 boule</b>	3,90 €
<b>2 boules</b>	5,90 €
<b>3 boules</b>	7,50 €

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

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

Supplément chantilly +1,50€

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

## 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 €
Citron	4,90 €
<b>Confitures bio au choix</b> Abricot & calissons	4,90 €
Framboise au citron de Menton	4,90 €
Clémentine de Corse IGP	4,90 €



Nos produits de la Carte  
sont **disponibles à l'Épicerie**  
et sur notre e-shop [www.aixetterra.com](http://www.aixetterra.com)

**aix&terra**  
La Table - Épicerie

## 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 €
Poivronade bio 100g	6,85 €
Poichichade au piment bio 100g	6,55 €
Riste d'aubergines grillées bio 100g	6,85 €
Tapenade verte bio 100g	6,85 €
Tapenade noire bio 100g	6,85 €

### Huiles macérées & vinaigres

Huile d'olive et truffe noire 100 ml	20,90 €
Huile d'olive au citron bio 200 ml	11,30 €
Huile d'olive au piment bio 200 ml	11,30 €
Huile d'olive à l'ail IGP bio de la Drôme 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 basilic 195g	10,50 €
Crème de cèpe à l'estragon bio 100g	9,50 €
Crème de parmesan à la truffe d'été 100g	10,50 €
Crème de parmesan au citron de Menton 200g	10,40 €
Crème de morille Côtes de Provence 100g	9,95 €
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 €

### Délices sucrés

Confiture de framboise au citron de Menton bio 250g	10,50 €
Confiture d'abricot et calissons bio 240g	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 €

