

aix&terra

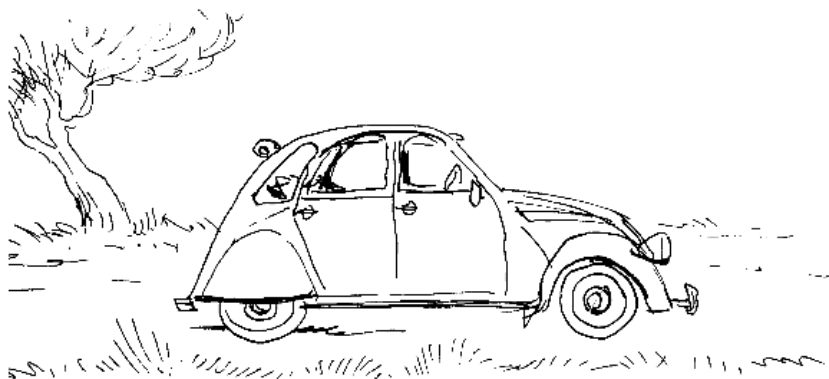
La Table - Épicerie

Le goût de la Provence



www.aixeterra.com





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 !



LES BOISSONS

APERITIFS & DIGESTIFS

Rhum, Gin, Tequila, Vodka 4 cl

Rhum Havana Club 3 ans	9,00€
Bacardi Carta Blanca	9,00€
Vodka Absolut	8,00€
Tequila Olmeca	8,00€
Gin Gibson	8,00€
Gin Monkey 47 Dry	12,00€
Gin Generous Coriandre & Combava Bio	8,00€

Whiskies & Bourbon 4 cl

Chivas Regal 12 Ans	11,00€
William Lawson	9,00€
Canadian Club	9,00€
Aberlour 10 Ans	9,00€
Talisker 10 Ans	12,00€
Jack Daniel's	11,00€
Bulleit Rye	10,00€
Bourbon 4 roses	9,00€
Haig Club Clubman	9,00€

Digestifs 4 cl

Cognac Hennessy XO	19,00€
Cognac Hennessy VS	10,00€
Armagnac Château de Laubade Hors Age	9,00€
Calvados Drouin	9,00€
Eau de vie Poire Williams Cartron	8,00€
Eau de vie Mirabelle	8,00€

Liqueur 4 cl

Get 27	8,00€
--------	-------

Aperitifs 6 cl

Martini Bianco ou Rosso	4,50€
Campari	4,50€
Porto rouge Graham's Fine Tawny	4,50€
Porto blanc ou rouge Sanderman	4,50€
Saint Raphael Rouge	4,50€
Lillet blanc	4,50€
Suze	4,50€
Kir Bourgogne Aligoté (cassis, mûre ou framboise)	6,50€

Anis 2 cl

Ricard	4,50€
Pastis	4,50€

Cocktails - Short drinks 12 cl

Americano	9,00€
<i>Martini Rosso, Campari, eau gazeuse</i>	
Caipirinha	9,00€
<i>Cachaça, citron vert pilé, sucre cassonade</i>	

Cocktails - Long drinks 20 cl

Aperol spritz	12,00€
<i>Aperol, Prosecco, eau gazeuse</i>	
Saint germain spritz	12,00€
<i>Liqueur Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse</i>	
Gin spritz	12,00€
<i>Gin Gibson, Jus de citron, sucre, eau gazeuse</i>	
Pina Colada	12,00€
<i>Rhum Bacardi, jus d'ananas, crème de coco</i>	
Mojito	12,00€
<i>Rhum Bacardi, citron vert, menthe fraîche, sucre, eau gazeuse</i>	

BIERES

Bouteilles 33 cl

Desperados	5,50€
Grimbergen Blanche	5,50€
Heineken 0°	5,50€

Bouteilles 33 cl Régionales & artisanales BIO

Bière du Comte Nice	6,50€
---------------------	-------

A la pression

Heineken 25 cl - 50 cl	5,50€ - 9,00€
Affligem 25 cl - 50 cl	5,50€ - 9,00€
Picon Bière	8,00€ - 10,00€

EAUX MINERALES

Perrier - 33 cl	3,50€
Purreza plate ou gazeuse - 75 cl	2,50€
<i>Eau microfiltrée rafraîchissante au goût neutre et excitant</i>	
San Pellegrino 50 cl - 100 cl	3,50€ - 4,90€

SOFT 33 CL

Coca-Cola/Coca-Cola Zéro - 33cl	4,80€
Fanta 25 cl	4,80€
Sprite 25 cl	4,80€
Orangina 33 cl	4,80€
Schweppes Indian Tonic/Agrum 25 cl	4,80€
Fuze Tea Pêche 33 cl	4,80€

SOFT 25 CL

Jus de tomate/orange ou pomme Granini	4,00€
<i>Nectars Granini Pamplemousse rose/Ananas/Fraise/Abricot</i>	
Thés glacés aix&terra 25 cl	4,00€
<i>Thé des Marseillais, Détox en Provence, Tisane chant des cigales</i>	

MOCKTAILS 20 CL

Florida	8,00€
<i>Jus d'orange, d'ananas, citron, sirop de grenadine</i>	
Virgin Mojito	8,00€
<i>Limonade, citron vert, menthe, sucre</i>	
Virgin Pina	8,00€
<i>Jus d'orange, d'ananas, crème de coco</i>	
Aperikid	8,00€
<i>Sirop de fraise, sirop de fleur de sureau, Rantcho lemon, eau gazeuse</i>	

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,50€
Double Expresso	4,50€
Expresso Machiatto	3,00€
Capuccino/ Latte Machiatto	4,50€
Thés aix&terra	4,00€
<i>Thé des Marseillais, Thé Détox en Provence, Tisane chant des cigales</i>	
Palais des thés	5,00€
<i>Thé des Lords, du Hammam, Vert à la menthe, Vert Sansha Ariak</i>	
Chocolats chaud/Infusions	5,00€
<i>Max Havelaar bio, Détox, Verveine menthe orange, Tropical</i>	



LA SELECTION MERCURE 2023

par Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2007, Master of Port 2010.

	15cl	75cl
Menetou Salon - Joseph Mellot <i>La Bardine 2021/2022 - Sauvignon</i>	-	39,00€
Chablis 1er Cru - Essence des Climats <i>Domaine Laroche 2022 - Chardonnay</i>	10,00€	45,00€
Pernand Vergelesses 1er Cru <i>Maison Champy 2020/2021 - Chardonnay</i>	-	48,00€
Crozes Hermitage - Domaine des combats <i>Cuvée Domaine 2020 - Merlot</i>	-	42,00€
Saint Amour Bio - Comtesse de Vazeilles <i>Château des Bachelards 2020 - Gamay biodynamie</i>	-	48,00€
Saint Emilion Grand Cru - La Tour de Capet Guillier <i>Antoine Moueix 2019-2020 - Merlot, Cabernet Franc</i>	-	45,00€
Pessac Leognan <i>Château Haut-Bergey 2015 - Biodynamie</i>	11,00€	50,00€
Pernand Vergelesses 1er Cru <i>Les Vergelesses 2018/2019 - Pinot noir</i>	13,00€	60,00€

Sélection de vins locaux Voir sur l'ardoise

Notre Sélection Table-Epicerie Champagne

	La coupe	375cl	75cl
Tsarine Brut Premium	10,00€	-	60,00€
Laurent Perrier La Cuvée Brut	-	39,00€	79,00€
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008	-	-	95,00€
Kir Royal (cassis, mûre, framboise)	11,00€	-	-




LE MENU

FORMULES

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	26,00€
Entrée + Plat + Dessert	34,00€
La Mistral	19,50 €
Ravioles provençales + Dessert « maison »	
Les Pitchounets - Menu enfants -12ans	12,50 €
1 Plat + 1 Dessert + 1 Boisson	

ENTRÉES

Carpaccio de légumes d'hiver	8,00 €
Sardinade	
Tartine du moment	9,00 €
Salade & vinaigrette aix&terra	
 Salade d'endives	10,50 €
Cromesquis de Morbier	
Pesto de noix	
 Velouté de patate douce	10,50 €
 Crème de cèpe à l'estragon bio	
Brioche perdue salée	11,50 €
Copeaux de jambon cru	
Crème d'artichaut à la truffe	

PLATS

Plat du jour	16,50 €
Du lundi au vendredi	
Burger aix&terra	20,00 €
Steak haché de bœuf, Brie de Meaux AOP, Champignon shiitake, salade, frites	
Confit d'oignons caramel beurre salé, Ketchup carotte	
 Vol au vent végétarien	19,50 €
Crème d'ail doux à la truffe d'été	
 Chou farci	21,00 €
Ecrasé de pommes de terre	
Crème de morilles Côtes de Provence	
 Blanquette de veau	22,00 €
Petits légumes d'hiver	
Tapenade verte bio	
Cabillaud et gambas gratinés	24,00 €
Aïoli doux bio	
Crozets à la Crème de basilic	

RAVIOLES

Sauces aix&terra

Ravioles provençales

Artichonade bio	16,00 €
Délice de tomates séchées bio	16,00 €
Tapenade verte bio	16,00 €
Riste d'aubergines grillées bio	16,00 €

Ravioles crémeuses

Crème de parmesan citron de Menton	17,50 €
Crème de cèpe à l'estragon bio	17,50 €
Crème de morilles Côtes de Provence	17,50 €

Ravioles truffées

Huile d'olive à la truffe noire	19,00 €
Crème d'ail doux à la truffe d'été	19,00 €
Crème de parmesan à la truffe d'été	19,00 €

Gratin de raviole du Chef

Saumon frais & épinards	19,00 €
Crème de parmesan citron de Menton	




RAVIOLES LABEL ROUGE DU PASTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN

FROMAGES

Faisselle	6,50 €
Miel à la truffe noire	
 Crème de roquefort,	8,50 €
Pastilla au miel	
Confit de figues au vinaigre balsamique	

DESSERTS


Chou gourmand	8,00 €
Crème de citron	
Fève de Tonka	
Poire pochée au vin	8,50 €
Crème de chocolat croustillant de spéculoos	
 Le givré parfait glacé	8,50 €
Marmelade d'orange bio	
Café ou Thé gourmand	10,00 €
1 boisson chaude servie avec 3 mini desserts	

 Nous travaillons nos recettes avec le **chef étoilé Julien Allano**, parrain et conseil de notre Table-Epicerie.

 Sans gluten

 Plats végétariens

 Plats du Chef étoilé Julien Allano pour aix&terra

 Retrouvez-moi en boutique ! Origines de nos viandes : France & UE. Tous les produits avec la mention **bio** sont certifiés issus de l'Agriculture Biologique. Liste des allergènes en salle, consultez notre équipe. Hôtel Mercure Cannes Mandelieu, automne-hiver 2023.

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

aix&terra
La Table - Épicerie

ÉPICERIE

Recettes apéritives

	Prix TTC
Artichonade bio 100g	6,85 €
Crème d'artichaut à la truffe 100g	11,95 €
Délice de tomates séchées bio 100g	6,85 €
Pesto de noix 195g	11,50 €
Riste d'aubergines grillées bio 100g	6,85 €
Sardinade 100g	7,70 €
Tapenade verte bio 100g	6,85 €

Huiles macérées

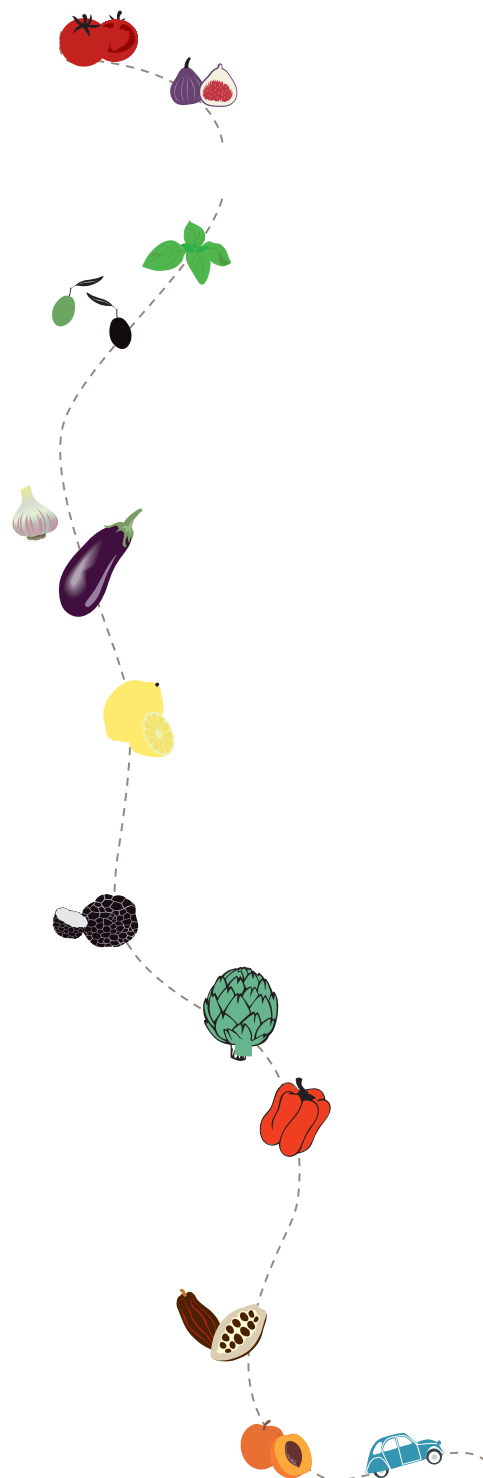
Huile d'olive et truffe noire 100 ml	20,90 €
--------------------------------------	---------

Sauces & condiments

Aïoli doux bio 190g	8,90 €
Confit de figes au vinaigre balsamique 100g	6,40 €
Confit d'oignons au caramel beurre salé 100g	5,75 €
Crème d'ail doux à la truffe d'été 100g	10,90 €
Crème de basilic 195g	10,50 €
Crème de cèpe à l'estagon bio 100g	9,50 €
Crème de morilles Côtes de Provence 100g	9,95 €
Crème de parmesan au citron de Menton 200g	10,40 €
Crème de parmesan à la truffe d'été 100g	10,50 €
Ketchup carotte 220g	8,40 €
Pickles d'Ail Shoyu 225g	7,50 €

Délices sucrés

Crème de citrons 225g	8,80 €
Crème de chocolat croustillant de spéculoos 225g	10,80 €
Marmelade d'orange bio 240g	8,95 €
Miel à la truffe noire 125g	16,90 €



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

