

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 €
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	

BOISSONS FROIDES

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



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 €



Retrouvez nos produits de la carte à l'épicerie ! 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.

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

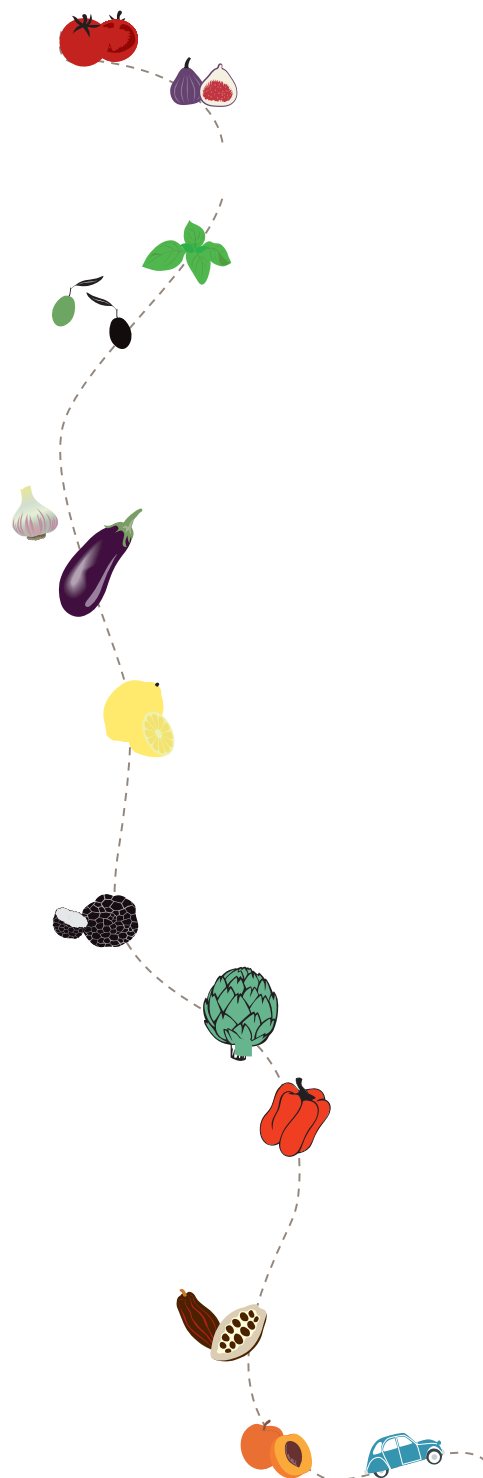
Balsamique blanc aux écorces d'orange bio 200 ml	13,50 €
Huile d'olive et truffe noire 100 ml	20,90 €
Huile d'olive au citron bio 200 ml	11,30 €
Huile d'olive au basilic bio 200 ml	11,30 €

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

