

BOISSONS

CAFÉ

EXPRESSO / DECA	2,50 €
NOISETTE	2,60 €
CAFÉ AU LAIT / DOUBLE EXPRESSO/CAPPUCINO	4,80 €

CHOCOLAT CHAUD

CHOCOLAT MONBANA BIO	4,80 €
SUPPLÉMENT CHANTILLY	0,50 €

THÉS

BIG BEN G.F.O.P

Thé du matin, doux et tonique, rond et épicé

THE VERT SENCHA ARIAKE

Thé vert japonais au goût végétal et iodé

THÉ DES LORDS

Un très bel earl grey au parfum de bergamotte

THE VERT A LA MENTHE

Menthe douce

DARJEELING MARGARET'S HOPE

Thé aux notes fruitées

INFUSIONS

5Detox Scandinave Bio ; Verveine Orange Menthe, Jardin Tropical ; Goût Russe 7 Agrumes)

EAUX MINÉRALES

EAU PLATE EVIAN - GAZEUSE BADOIT 50 cl	4,50 €
EAU PLATE EVIAN - GAZEUSE BADOIT 100 cl	6,00 €
EAU GAZEUSE PERRIER 33cl	4,50 €

THÉS GLACÉS *aix & terra* - 25cl 4,50 €

DÉTOX EN PROVENCE

thé vert notes citronnées

THÉ DES MARSEILLAIS

thé vert notes anis et réglisse

LE CHANT DES CIGALES

tisane verveine, fleurs d'oranger

JUS DE FRUITS GRANINI 25cl 4,50 €

Orange, Pomme, Tomate, ananas, pamplemousse, abricot, fraise

SIROPS 3,50 €

Grenadine, Fraise, Cerise, citron, fruits de la passion, menthe verte..

SODAS 4,50 €

COCA COLA Classic/Cherry/Zéro ou FANTA Orange- 33cl

SPRITE- 33cl

FUZETEA Pêche - 25 cl

ORANGINA ou SCHWEPPEs Agrumes Tonic - 25cl

BIÈRES ARTISANALES BOUTEILLE GUSTAVE

Ambrée, Blonde, Blanche, Stout, IPA, Triple - 33cl 6,00 €

BIÈRES PRESSION

Affligen 25cl 5,00 € Affligen 50cl 8,00 €

Heineken 25cl 4,50 € Heineken 50cl 7,00 €

BIÈRES SANS ALCOOL 6,00€

HEINEKEN - 33cl

CHAMPAGNE

Lanson Tsarine Brut 75 cl 55,00 €

Laurent Perrier La Cuvée Brut 75 cl 75,00 €

Laurent Perrier 37.5 cl 39,00 €

Laurent Perrier Brut Millésimé 2008 75 cl 95,00 €

APÉRITIFS

Martini Blanc ou Rouge - 4cl 6,00 €

Pastis ou Ricard - 2cl 6,00 €

Porto Rouge Graham's Fine Tawny - 7 cl 6,00 €

Cidre Bio demi sec -33cl 6,00 €

Coupe de champagne -10cl 9,00 €

Kir Aligoté -15cl 6,00 €

(Vin+Liqueur de pêche ou cassis ou mûre ou myrtille)

Kir Royal -10cl 10,00 €

(Champagne + Liqueur de pêche ou cassis ou mûre ou myrtille)

VINS AU VERRE / WINE BY THE GLASS 15cl

ROUGE / Red

Domaine Cazes Le Canon du Maréchal **BIO** 5,00 €

(Roussillon 2019)

Bordeaux Beau Mayne 2018 5,00 €

Bordeaux Haut Médoc Château Liversan 6,00 €

(Cru Bourgeois 2014)

Morgon Domaine de la Chapelle Bizot 7,00 €

(Bourgogne 2019)

BLANC / White

Bordeaux Beau Mayne 2018 5,00 €

IGP Côte du Tarn Découverte Mauzac 5,00 €

(Côte du Tarn 2019)

Pouilly Fumé En Travertin 11,00 €

(Val de Loire 2018)

ROSE

Bordeaux Beau Mayne 2018 5,00 €

Château Beaulieu Cuvée Alexandre 7,00 €

(Côteaux d'Aix en Provence 2018)

Pays d'Oc Mas Neuf Rosé **BIO** 6,00 €

(Languedoc 2019)

VINS BOUTEILLE / BY BOTTLE 75cl

ROUGE / Red

Domaine Cazes Le Canon du Maréchal **BIO** 24,00 €

(Roussillon 2019)

Châteauneuf du Pape Clos de l'Oratoire des Papes 78,00 €

(Côte du Rhône 2017)

Bordeaux Beau Mayne 2018 24,00 €

Bordeaux Haut Médoc Château Liversan 29,00 €

(Cru Bourgeois 2014)

Morgon Domaine de la Chapelle Bizot 32,00 €

(Bourgogne 2019) ½ Btle(37.5cl) 17,00 €

Savigny-Les-Beaune - Maison CHAMPY **BIO** 62,00 €

(Bourgogne 2017)

BLANC / White

Bordeaux Beau Mayne 2018 24,00 €

IGP Côte du Tarn Découverte Mauzac 24,00 €

(Côte du Tarn 2019)

Pouilly Fumé En Travertin 48,00 €

(Val de Loire 2018)

Chablis 1^{er} Cru La Chantrierie 68,00 €

(Bourgogne 2018) ½ Btle(37.5cl) 35,00 €

ROSE

Bordeaux Beau Mayne 2018 24,00 €

Château Beaulieu Cuvée Alexandre 32,00 €

(Côteaux d'Aix en Provence 2018)

Pays d'Oc Mas Neuf Rosé **BIO** Languedoc 2019 29,00 €

NOS RAVIOLES... Sauces Aix&terra

Provençales V

ARTICHONADE **BIO**

POIVRONADE **BIO**

DÉLICE DE TOMATES SÉCHÉES **BIO**

PESTO DE NOIX

Crémeuses V

CRÈME DE BASILIC

CRÈME DE PARMESAN CITRON DE MENTON

Truffées V

HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE NOIRE

CRÈME D'AIL DOUX & TRUFFE D'ÉTÉ

MENUS / FORMULES

(hors WE et jours fériés)

Plat du jour

(Voir ardoise du jour)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

(Voir ardoise du jour)

Entrée + plat + dessert

(Voir ardoise du jour)

MENU ENFANTS (- de 12 ans)

Plat + Dessert + Boisson

12,00€

 Contient du Gluten

 Plats "signatures" du Chef étoilé Julien Allano pour aix&terra

V Plats végétariens

CARTE DE GLACES ARTISANALES BIO ET COUPES GLACÉES SUR DEMANDE.

NOTRE CARTE CHANGE REGULIEREMENT AU GRE DES SAISONS ET DE NOS RECETTES FAITES MAISON.

Le document récapitulatif des allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes. A food allergen information guide is readily available and may be consulted upon request.

Tous les produits avec mention bio sont certifiés, issus de l'agriculture biologique. All our products with Mention "bio" are organic certified

Tous nos tarifs s'entendent taxes & service compris. Origine de nos viandes : France & Europe. Taxes and services included. All our meat is guaranteed of French and European origin.

L'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération. Alcohol is dangerous for your health. Consume in moderation.

ENTRÉES

CEVICHE DE SAUMON 

Ketchup Carotte

11,00 €

GASPACHO TOMATE ET FRAISE, **V** 

*Espuma huile d'olive et basilic **BIO** tapenade noire*

10,00 €

CRUMBLE DE LEGUMES 

*Crème de basilic **V***

10,00 €

ENTREE DU JOUR,

(hors WE et jours fériés)

8,00 €

NOS INCONTOURNABLES

SALADE CESAR 

*Poulet, lard, croutons, tomates confites, olives noires, œufs durs, sauce César et anchoïade **BIO***

18,00 €

CARPACCIO DE BŒUF,

Huile d'olive à la truffe noire

Copeaux de parmesan, roquette, pommes de terre grenailles

18,00 €

BURGER AIX&TERRA, 

Steak haché, bacon, ketchup de carottes, moutarde au miel romarin, confit d'oignons au caramel beurre salé, steak et bacon

20,00 €

PLATS

DORADE GRILLÉE, 

*A l'artichonade **BIO***

Taboulé de petit épeautre du Ventoux

22,00 €

TATAKI DE BŒUF, 

*Mayonnaise **BIO** à la truffe d'été*

Pommes de terre grenailles

20,00 €

AIGUILLETES DE CANARD,

Crème d'ail doux et truffe d'été

Légumes confits et pommes de terre grenailles

20,00 €

VIANDE DU JOUR

(Voir ardoise du jour)

17,00 €

POISSON DU JOUR

(Voir ardoise du jour)

17,00 €

FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE 3 FROMAGES PICARDS

Chutney de figues au vinaigre balsamique

15,00 €

L'AUTHENTIQUE MADELEINE 

Crème caramel fleur de sel de Camargue et chantilly

8,00€

CHEESE CAKE 

Crème de citron

9,00 €

SALADE DE FRUITS D'ETE

*Marmelade d'orange **BIO V***

9,00 €

DESSERT DU JOUR

(hors WE et jours fériés)

6,00 €

CAFÉ ou THÉ GOURMAND 

1 expresso ou 1 thé servi avec 3 mini desserts

9,00 €