



BOISSONS

DRINKS



L'ÉPICERIE

FOODTIME by AIX&TERRA

APERITIFS

Martini white/red 4cl	6.00€
Pastis / Ricard 2cl	6.00€
Porto Rouge 7 cl <i>Graham's Fine Tawny</i>	6.00€
Cidre Bio demi-sec 33 cl <i>Semi-dry organic cider 33cl</i>	6.00€
Coupe de champagne 10cl - <i>Glass of champagne</i>	9.00€
Kir Aligoté 15cl - Vin, Liqueur - Wine, liqueur*	6,00€
Kir Royal 10cl - Champagne, Liqueur*	10,00€

*pêche, cassis, mûre, myrtille *peach, blackcurrant, blackberry, blueberry*

CHAMPAGNE

	37.5CL	75CL
Lanson Tsarine Brut		56€
Laurent Perrier Brut	39€	
Laurent Perrier <i>Cuvée Brut</i>		75€
Laurent Perrier <i>Brut Millésimé 2008</i>		95€
Duval Leroy Brut		99€

BIERES - BEERS

	25CL	50CL
Affligem (pression)	5,00€	8,00€
Heineken (pression)	4,50€	7,00€
Heineken (sans alcool 33 cl)	6,00€	
Gustave (artisanale 33 cl, ambrée, blonde, blanche, stout, ipa, triple)	6,00€	

SOFTS

Jus de Fruits Granini 25 cl 4,50€

Orange, Pomme, Tomate, ananas, pamplemousse, abricot, fraise - Orange, Apple, Tomato, pineapple, grapefruit, apricot, strawberry

Sirops Syrups 1,00€

Grenadine, Fraise, Cerise, citron, fruits de la passion, menthe verte - Grenadine, Strawberry, Cherry, lemon, passion fruit, spearmint

Sodas

Coca cola Classic/Zero/Cherry 33 cl 4.50€

Fanta Orange 33cl

Sprite 33cl

Fuzetea Pêche / Orangina 25 cl

Schweppes Indian Tonic / Agrumes 25cl

Thés chauds/glacés AIX&TERRA hot/ice teas /25cl 4.50€/

Détox en Provence 3.50€

Thé des Marseillais

Le Chant des Cigales

EAUX

Evian 50 cl ou/or Badoit 50 cl 4,50€

Evian 50 cl ou/or Badoit 100 cl 6,00€

Perrier 33cl 4.50€

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Espresso *Espresso* 2,50€

Décaféiné *Decaffeinated* 2,50€

Noisette *Hazelnut coffee* 2.60€

Café au lait / Double Espresso / Capuccino *Coffee with milk* 4.80€

Chocolat **Bio** *Organic chocolate* 4.80€

Thés - *Teas Infusions*

Big ben G.F.O.P . Thé vert Sencha Ariake . Thé des lords . Thé vert à la menthe .Darjeeling Margaret's Hope

Verveine Orange Menthe . Jardin Tropical - Organic .

Orange Verbena Mint . Tropical Garden

«Nous sommes ravis de vous accueillir, pour partager notre cuisine bistronomique régionale, revisitée par l'Ecole des chefs et l'artisan Aix&terra, chaque saison. Vous aurez, ensuite, la possibilité de retrouver, dans notre boutique-épicerie, les sauces, condiments Aix&terra sublimant nos recettes et de savoureux coffrets cadeaux à offrir. Bon appétit !»

"We are delighted to welcome you, to share our regional bistronomic cuisine, revisited by the Ecole des chefs and the Aix & terra artisan, every season. You will then have the opportunity to find, in our shop-grocery store, the Aix & terra sauces and condiments that enhance our recipes and delicious gift boxes to offer. Enjoy your meal !"



Contient du Gluten *Contains Gluten*

V Plats végétariens *Vegetarian dishes*

Le document récapitulatif des allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes de **Chantilly**. *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*

ENTREES - STARTERS

LEGUMES, VINAIGRE TOMATE BASILIC, TAPENADE VERTE V BIO VEGETABLES, TOMATO BASIL VINEGAR, GREEN TAPENADE	09,00€
TEMPURA DE CABILLAUD SARDINE, FENOUIL & ROQUETTE SARDINE, FENNEL & ROCKET COD TEMPURA	10,50€
ŒUF BIO MOLLET CRÈME DE CÈPES À L'ESTRAGON V ORGANIC SOFT BOILED EGG, PORCINI MUSHROOM CREAM	10,50€
VELOUTÉ DE LENTILLES, CRÈME D'AIL À LA TRUFFE D'ÉTÉ V LENTIL VELOUTÉ, GARLIC CREAM WITH SUMMER TRUFFLE	09,50€
ENTRÉE DU JOUR (ARDOISE) LUNDI AU VENDREDI STARTER OF THE DAY (SEE THE SLATE) FROM MONDAY TO FRIDAY	08.50€

PLATS - DISHES

FILET DE BAR, CRÈME DE MORILLES CÔTES DE PROVENCE SEA BASS FILLET, PROVENCE RIBS MOREL CREAM	19,50 €
CUISSE DE PINTADE MOUTARDE BIO TRUFFE D'ÉTÉ BUTTERNUT CRÈME D'ARTICHAUT À LA TRUFFE NOIRE ORGANIC GUINEA FOWL LEG WITH SUMMER TRUFFLE BUTTERNUT WITH ARTICHOKE CREAM AND BLACK TRUFFLE	20,00 €
CARPACCIO DE BOEUF, HUILE D'OLIVE TRUFFE NOIRE BEEF CARPACCIO, BLACK TRUFFLE OLIVE OIL	18,00 €
TARTARE DE BOEUF TAPENADE NOIRE BIO , VINAIGRE FIGUES, POMMES DE TERRE GRENAILLE ORGANIC BLACK TAPENADE BEEF TARTARE, FIG VINEGAR, POTATOES	19,50 €
SALADE CESAR AVEC ANCHOIADE BIO CESAR SALAD WITH ORGANIC ANCHOVY	18,00 €
POISSON OU VIANDE DU JOUR (ARDOISE) FISH OR MEAT OF THE DAY (SEE THE SLATE)	17,50 €
BURGER AIX&TERRA, KETCHUP CAROTTE CONFIT D'OIGNONS CAMEL BEURRE SALÉ ONION CHUTNEY & CARROT KETCHUP	21.00€

FROMAGES & DESSERTS - CHEESES & DESSERTS

3 FROMAGES CONFIT DE FIGUES VINAIGRE BALSAMIQUE V TRILOGY OF CHEESES FIG CHUTNEY CONFIT WITH BALSAMIC VINEGAR	15,00 €
BISCUIT HUILE D'OLIVE BASILIC BIO , CRÈME DE CITRON V ORGANIC OLIVE OIL COOKIE LEMON CREAM HEART	08,00 €
MOUSSE À LA CRÈME DE CHOCOLAT MARRONS GLACÉS V GLAZED CHESTNUT CHOCOLATE CREAM MOUSSE	08,00 €
POMME FOUR, CRÈME CAMEL SEL, CHANTILLY V BAKED APPLE, CAMARGUE SALT CAMEL CREAM, CHANTILLY CREAM	08,00 €
DESSERT DU JOUR (ARDOISE) LUNDI AU VENDREDI DESSERT OF THE DAY (SEE THE SLATE) MONDAY TO FRIDAY	06.50€
CAFÉ/THÉ GOURMAND 3 MINI DESSERTS V GOURMET COFFEE/TEA WITH 3 MINI DESSERTS	09.00 €

RAVIOLES SAUCE AIX&TERRA



<u>Crémeuses - Cream V</u> BASILIC PARMESAN CITRON DE MENTON - LEMON CHIN	17€
<u>Provençales V</u> DÉLICE DE TOMATES BIO - ORGANIC TOMATO DELIGHT POIVRONADE BIO - ORGANIC PEPPERS ARTICHOADE BIO - ORGANIC PESTO DE NOIX - WALNUT PESTO	15€
<u>Truffées - Truffles V</u> HUILE D'OLIVE A LA TRUFFE NOIRE OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFLE CREME D'AIL DOUX & TRUFFE D'ETE SWEET GARLIC CREAM & SUMMER TRUFFLE	19€

MENUS / MENUS

Du lundi au vendredi - From Monday to Friday ; ardoise du jour - See slate of the day

PLAT DU JOUR DISH OF THE DAY	17,50€
ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT STARTER + MAIN OR MAIN + DESSERT	24,00€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT STARTER + MAIN COURSE + DESSERT	29,00€



MENU ENFANTS / KIDS MENU (-12 ANS -12 YEARS)

PLAT + DESSERT + BOISSON DISHES + DESSERT + DRINK	12,00€
--	--------



«Retrouvez, dans notre boutique, des saveurs artisanales, françaises, et bio » "Find, in our shop, artisanal, French and organic flavors"

"Notre équipe est à votre disposition pour vous conseiller"
"Our team is at your disposal to advise you"

RECETTES APÉRITIVES / APERITIVE RECIPES

	100GR
ARTICHONADE BIO	5,95 €
POIVRONADE BIO - ORGANIC PEPPERS	5,95 €
TAPENADE NOIRE/VERTE BIO	5,95 €
DELICE TOMATES BIO - DRIED TOMATO DELICE	5,95€
POICHICHADE AU PIMENT BIO	5,95€
CREME DE MORILLES, CÔTES DE PROVENCE	8,75€
CREME DE CEPES À L'ESTRAGON BIO	7,95€
DELICE D'ANCHOIADE	6,60€
DELICE DE THON	6,60€
SARDINADE	6,60€
CREME ARTICHAUT A LA TRUFFE NOIRE	10,95€
CREME AIL DOUX A LA TRUFFE D'ETE	9,70€
CAVIAR D'AUBERGINE À LA TRUFFE NOIRE	10,95€

**HUILES MACÉRÉES & VINAIGRES /
MACERATED OILS AND VINEGARS**

	100ML	200ML
HUILE D'OLIVE TRUFFE NOIRE BLACK TRUFFLE OLIVE OIL	18,90€	31,00€
HUILE D'OLIVE CITRON,BASILIC,AIL BIO ORGANIC LEMON OLIVE/BASILIC/GARLIC OIL	9,90€	
VINAIGRE A LA PULPE DE FIGUE VINEGAR WITH FIG PULP	9,50€	
/A LA PULPE DE TOMATE & BASILIC TOMATO & BASIL VINEGAR	9,50€	
/A LA PULPE DE FRAMBOISE RASPBERRY PULP VINEGAR	9,50€	

SAUCES & CONDIMENTS / SAUCES & CONDIMENTS

MOUTARDE BIO TRUFFE D'ETE 120GR	9,00€
MIEL A LA TRUFFE NOIRE 125GR	14,90€
MAYONNAISE BIO TRUFFE D'ETE 100GR	8,90€
KETCHUP CAROTTE 220GR	7,50 €
CREME DE PARMESAN AU CITRON MENTON 200GR	8,70€
CREME BASILIC 195GR	8,50€

DÉLICES SUCRÉS / SWEET DELICACIES

CONFITURE FIGUE DE PROVENCE 275GR	6,85€
CONFITURE ABRICOT CALISSON D'ALIX 275GR	6,85€
CONFITURE FRAMBOISES CITRON MENTON 250GR	7,20€
CONFITURE FRAISES & VERVEINE 250GR	7,20€
CREME CHOCOLAT CROUSTILLANT SPÉCULOOS 225GR	8,95€
CREME CHOCOLAT MARRONS GLACES 245GR	8,95€
CREME CARAMEL FLEUR DE SEL CAMARGUE 260GR	7,95€
CREME DE CITRON 225GR	7,75€

THE & TISANES (20 SACHETS - 4 PARFUMS)	8,50€
THE GLACE (25 CL - 4 PARFUMS)	3,50€

VINS ROUGES - RED WINES

	15 CL	37.5 CL	75 CL
Beau Mayne <i>Bordeaux 2020</i>	5,00€		25€
Cazes Le Canon Maréchal BIO <i>Roussillon 2019</i>	6,00€		30€
Château Liversan Cru Bourgeois 2014 <i>Bordeaux Haut Médoc 2014</i>	7,00€		32€
Morgon Domaine Chapelle Bizot <i>Beaujolais 2019</i>	8,00€	18€	35€
Savigny-Les-Beaune Champy BIO <i>Bourgogne 2017</i>		36€	62€
Châteauneuf Pape Clos Oratoire des Papes <i>Côte du Rhône 2017</i>			78€
Chiroubles, cuvee Mélinand, L. Tête <i>Beaujolais 2017</i>			29€
Saumur Champigny "Les Andides" <i>Loire 2017</i>			34€
Villa Antinori, Chianti Classico Italy 2012			39€

VINS BLANCS - WHITE WINES

	15 CL	37.5CL	75 CL
Beau Mayne <i>Bordeaux 2020</i>	5,00€		25€
Petit Manseng de Miselle <i>Côte de Gascogne 2019</i>	7,00€		
IGP Côte du Tarn Découverte Mauzac Côte du Tarn 2019	6,00€		27€
Pouilly Fumé En Travertin <i>Val de Loire 2018</i>	11,00€		48€
Chablis 1er Cru La Chantrie <i>Bourgogne 2018</i>	14,00€	35€	68€
Chablis, Jean-Marc Brocard <i>Bourgogne 2020</i>			58€
Menetou Salon, <i>Domaine Bougrier</i> <i>Loire 2018</i>			30€
Saint Joseph "Mairlant", François Villard <i>Rhône 2016</i>			55€
Montlouis sur Loire "Clos Mosny", J. Blot <i>Loire 2016</i>			56€
Siclène, <i>Domaine Terrasse d'Elise</i> IGP <i>Hérault 2015</i>			58€

VINS ROSES - ROSE WINES

	15 CL	37.5 CL	75 CL
Beau Mayne <i>Bordeaux 2020</i>	5,00€		25€
Château Beaulieu Cuvée Alexandre <i>Côteaux d'Aix en Provence 2018</i>	8,00€		35€
Pays d'Oc Mas Neuf Rosé BIO <i>Languedoc 2019</i>	7,00€		32€

