



L'ÉPICERIE

PASTATIME by AIX&TERRA

«Nous sommes ravis de vous accueillir, pour partager notre carte saisonnière déclinée autour de Piadines, de Pastas, et de Pâtisseries.

Pour accompagner vos « Pastas made in France » choisissez une de nos délicieuses sauces artisanales aix&terra. Benvenuto à tous !

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 seasonal menu based around Piadine, Pastas, and Pastries.

To accompany your "Made in France pastas" choose one of our delicious artisanal aix & terra sauces. Benvenuto everyone!

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* 

 Plats végétariens *Vegetarian dishes*

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*

MENUS ADULTES (plus de 12 ans)

ENTRÉE + PLAT	32,00€
STARTER + MAIN	
PLAT + FROMAGE OU DESSERT	29,00€
MAIN + CHEESE OR DESSERT	
PLAT + CAFE GOURMAND	31,00€
MAIN + GOURMET CAFE	
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT	50,00€
STARTER + MAIN COURSE + CHEESE + DESSERT	

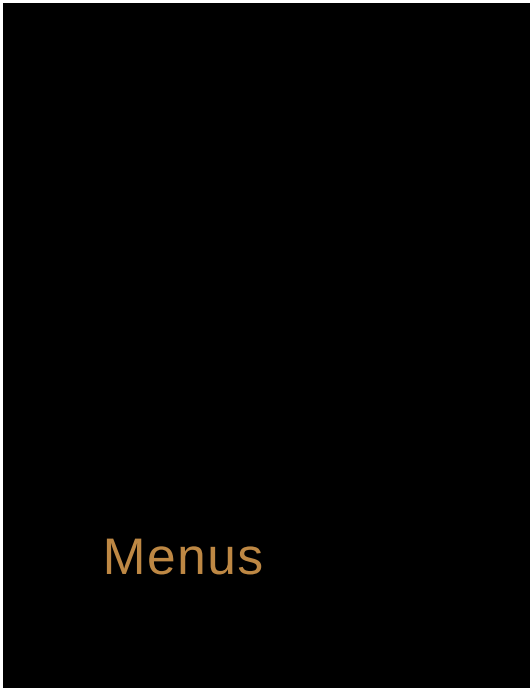


ENFANTS / KIDS MENU (-12 ANS -12 YEARS)

PLAT + DESSERT + BOISSON	14,00€
DISHES + DESSERT + DRINK	

CONSULTER NOTRE MENU ROOM SERVICE

- MENU AVEC SERVICE 24H/24
- MENU AVEC SERVICE DE 16H00 À 22H30
- MENU WITH SERVICE 24 HOURS A DAY /
- MENU WITH SERVICE FROM 4:00 P.M. TO 10:30 P.M.



ENTREES - STARTERS

ŒUF BIO MOLLET, ÉMULSION LARD FUMÉ, CRÉMEUX DE PANAIS, CAVIAR D'AUBERGINE TRUFFÉ NOIRE VEGETABLES, TOMATO BASIL VINEGAR, GREEN TAPENADE	12,00€
TATAKI DE BŒUF MARINE A L'HUILE D'OLIVIE BIO BASILIC ET SON MINI FENOUIL MOJITO BEEF TATAKI AND MINI FENNEL MOJITO	12,00€
RAVIOLE AU TARTARE DE THON MARINE A L'HUILE D'OLIVE BIO CITRON CAVIAR, CARPACCIO D'AVOCAT OUR OPEN RAVIOLI OF TUNA TARTARE WITH LEMON CAVIAR AND AVOCADO CARPACCIO	12,00€

PLATS - DISHES

CABILLAUD CROUTE DE CHORIZO, RIZOTTO ARBORIO CRÈME PARMESAN CITRON DE MENTON COD IN CHORIZO CRUST, ARBORIO RISOTTO WITH PARMESAN CREAM	22,00 €
GRANDE RAVIOLE AU FONDANT DE BŒUF ET SES PETITS LÉGUMES SAUCE KETCHUP CAROTTES OUR LARGE OPEN RAVIOLI WITH BEEF FONDANT AND VEGETABLES	22,00 €
FILET DE BŒUF SUR SON ONCTUEUSE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE NOIRE BEEF TENDERLOIN ON ITS CREAMY POTATO WITH TRUFFLE OIL	22,00 €
PLUMA DE PORC IBÉRIQUE À LA CANNELLE, BADIANE, MOUTARDE MIEL AU ROMARIN, LÉGUMES D'AUTOMNE, ET SA POLENTA CROQUANTE IBERIAN PORK PLUMA WITH CINNAMON, STAR ANISE AND ROSEMARY HONEY, AUTUMN VEGETABLES, AND CRUNCHY POLENTA	22,00 €

DESSERTS

RAVIOLE CREME DE CITRON & SES MERINGUES OUR OPEN RAVIOLI OF LEMON PIE	12,00 €
POIRE POCHÉE VIN BLANC, FINANCIER CRÈME CHOCOLAT CROUSTILLANT SPÉCULOOS PEAR POACHED IN WHITE WINE ON ITS CHOCOLATE CREAM CHOCOLATE SPECULOOS	12,00 €
PANNA COTTA VERSION JOSÉPHINE CRÈME DE ROSE OUR JOSÉPHINE CREAM OF ROSE PANNA COTTA	12,00 €
CAFÉ GOURMAND - DÉCLINAISON DESSERTS GOURMET COFFEE - DESSERTS VARIATION	14,00 €

PIADINES A PARTAGER EN APERITIF

TERRE DE CHEVRE : DÉLICE DE TOMATES SÉCHÉES BIO , MESCLUN, TOMATES DELIGHT OF ORGANIC SUNDRIED TOMATOES, MESCLUN, TOMATOES	12€
MER SAUMON : CRÈME DE PARMESAN CITRON DE MENTON, MESCLUN, TOMATES SEA SALMON: CREAM OF PARMESAN LEMON FROM MENTON, MESCLUN, TOMATOES	12€
TRUFFE MOZZARELLA DI BUFALA : CAVIAR AUBERGINE TRUFFEE NOIRE, MESCLUN, TOMATES, HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE TRUFFLE MOZZARELLA DI BUFALA: EGGPLANT CAVIAR, BLACK TRUFFLE, MIXED GREENS, TOMATOES, A DRIZZLE OF OLIVE OIL WITH TRUFFLE	12€

RAVIOLES & GNOCCHIS SAUCE AIX&TERRA

Provençales V DÉLICE DE TOMATES BIO - ORGANIC TOMATO DELIGHT ARTICHONADE BIO - organic RISTE D'AUBERGINES GRILLÉES BIO RIST OF GRILLED ORGANIC EGGPLANTS	15€
Crèmeuses - Cream V CREMEUSE BASILIC CREMEUSE PARMESAN CITRON DE MENTON LEMON CHIN CREMEUSE MORILLES COTE DE PROVENCE MORELS	16€
Truffées - Truffles V HUILE D'OLIVE A LA TRUFFE NOIRE OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFLE CREME D'AIL DOUX & TRUFFE D'ETE SWEET GARLIC CREAM & SUMMER TRUFFLE CAVIAR D'AUBERGINE À LA TRUFFE NOIRE EGGPLANT CAVIAR WITH BLACK TRUFFLE	17€



FROMAGES

NOTRE SÉLECTION « LES TERROIRS DE FRANCE »	9€
SELLE SUR CHER (CHÈVRE) BRIE DE MONTEREAU (VACHE) SAINT NECTAIRE FERMIER (VACHE) CONFIT DE FIGUES DE PROVENCE ET ROMARIN	
OUR SELECTION OF CHEESES FROM OUR CHEESE MAKER: "LES TERROIRS DE FRANCE"	
SADDLE ON DEAR (GOAT) BRIE DE MONTEREAU (COW) SAINT NECTAIRE FARMER (COW) CONFIT OF PROVENCE FIGS AND ROSEMARY	

Martini red / bitter / ambratto 4cl	7.00€
Lillet 4cl	8.00€
Pastis HENRI BARDOUIN 4cl	6.00€
Kir crème de mûre - <i>blackberry cream</i> 10cl	8.00€
Kir Royal crème de mûre - <i>blackberry cream</i> 10cl	13.00€
Coupe de champagne Brut Besserat de Bellefon 10cl	12,00€
Lagavulin 16 ans 40° 4cl	18.00€
Macallan 12 ans 40° 4cl	15.00€
Maker's Mark 45° 4cl	9.00€
Bulleit Rye 45° 4cl	9.00€
Monkey Shoulder 40° 4cl	10.00€
Nikka Days 40° 4cl	10,00€
Glenfiddich Project 47° 4cl	11,00€
Glenfiddich triple OAK 12 ans 40° 4cl	9,00€
The Balvenie Single Barrel Sherry cask 15ans 47,8° 4cl	21,00€
Le sailor jerry original 40° 4cl	9.00€
Secha de la silva 40° 4cl	9.00€
Bacardie carta blanca 40° 4cl	8.00€
Zacapa 40° 4cl	16.00€
Angostura 1787 40° 4cl	20,00€
Le diplomatico 40° 4cl	10,00€

Apéritifs

Mixologie

Le Joséphine Martini Ambrato, Liqueur de Litchi, jus de cranberries, Purée de pêche, menthe fraîche, rhum overproof- <i>Lychee liqueur, cranberry juice, Peach puree, fresh mint, overproof rum</i>	12.00€
La Bellifontaine Beefeater gin, Martini Rosato, jus de cranberries, sirop de rose, Jus de citron pressé - <i>Beefeater gin, Martini Rosato, cranberry juice, rose syrup, squeezed lemon juice</i>	12,00€
Le Montijo Absinthe, liqueur ST Germain, Jus de citron pressé, Lillet blanc, trait de gin - <i>squeezed lemon juice, white Lillet, dash of gin</i>	14,00€
L'Aigle Noir Gin Beefeater, confiture de cassis, bitter orange et pamplemousse, jus de citron jaune pressé, blanc d'œuf - <i>Gin Beefeater, blackcurrant jam, orange and grapefruit bitter, squeezed lemon juice, egg white</i>	12,00€

12,00€	Apérol Spritz Aperol, eau pétillante, prosecco - <i>Aperol, sparkling water, prosecco</i>
10,00€	Mojito Rhum Blanc, menthe fraîche, jus de citron vert pressé, angostura Bitter, eau pétillante - <i>White rum, fresh mint, squeezed lime juice, angostura Bitter, sparkling water</i>
12,00€	Bloody Mary Vodka Ketel One, jus de tomate Alain Milliat, Sauce anglaise, jus de citron pressé, Tabasco, Sel de céleri - <i>tomato juice, English sauce, squeezed lemon juice, Tabasco, Celery salt</i>
12,00€	Bourbon Old Fashioned Bourbon Maker's Mark, sucre roux, eau pétillante, Angostura Bitter - <i>brown sugar, sparkling water,</i>
13,00€	Negroni Martini Bitter, Cocchi vermouth, Gin Beefeater
12,00€	Mocka Martini Rhum secha de la silva, Liqueur de café, espresso, Sirop d'orgeat - <i>Coffee liqueur, espresso, Orgeat syrup</i>

Cocktails



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

BIERES - BEERS

	25CL	50CL
Grimbergen blonde (pression)	5,00€	10,00€
Pachamama, bière bellifontaine 33 cl (ambrée, blonde, blanche)	6,00€	
Mort subite blanche 33cl (Belgique)	7,00€	
Brooklyn Lager 33 cl (USA)	7,00€	
Demory IPA 33cl	7,00€	
La parisienne rousse 33cl	7,00€	
Heineken, 33cl (Pays Bas)	7,00€	
Heineken sans alcool 33 cl (Pays Bas)	5,00€	

SOFTS

Jus de Fruits Alain Milliat 33 cl	7,00€
Mangue, Pomme, Pêche de vigne, Orange, Tomate, Raisin - <i>Mango, Apple, Vine peach, Orange, Tomato, Grape</i>	
Sodas	4.60€
Limonade Pachamama BIO	
Coca cola Classic/Zero 33 cl	
Icetea 33 cl	
Orangina 25 cl	
Schweppes Indian Tonic 25cl	
	5.50€
Thés chauds/glacés AIX&TERRA hot/ice teas /25cl	4.80€
Détox en Provence	
Thé des Marseillais	
Le Chant des Cigales	

EAUX

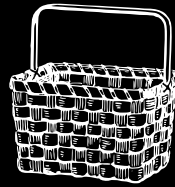
Notre sélection minérale plate 100cl	6,50€
EVIAN, SAINT GEORGES, VOSS, ABATILLES, FARARELLE	
Notre sélection minérale plate 50cl	4,50€
SAINT GEORGES	
Notre sélection gazeuse 100cl	6,50€
ST PELEGRINO, OREZA, VOSS	

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Espresso <i>Espresso</i>	3,00€
RISTRETTO intense, persistant - <i>persistent</i>	
INTENSO intense, torréfier - <i>roast</i>	
FINEZZO fleuri rafraichissant - <i>refreshing flowery</i>	
INDIA intense, épicé - <i>intense, spicy</i>	
PERU ORGANIC fruité, élégant - <i>fruity, elegant</i>	
BRAZIL doux, satiné - <i>soft, satin</i>	
BIANCO INTENSO céréales, noix - <i>cereals, nuts</i>	
BIANCO DELICATO céréales, biscuit - <i>cereal, cookie</i>	
EXPRESSO VANILLA	
DECAFFEINATO dense, puissant - <i>dense, powerful</i>	
Thé DAMMANN FRERES <i>Tea</i>	4,80€
THE VERT DU JAPON <i>fukamushicha chiran</i>	
THE NOIR D'INDE <i>tea for two</i>	
THE VERT FLEUR DE CHINE <i>jasmin chung hao</i>	
THE NOIR AROMATISE <i>earl grey</i>	
INFUSION camomille / menthe poivrée / verveine - <i>chamomile / peppermint / verben</i>	
Chocolat chaud MONBANA BIO 32% - <i>organic hot chocolate</i>	4,50€

DIGESTIFS

Cognac 4cl	
HENNESSY VS	12,00€
HENNESSY XO	30,00€
Liqueurs 6cl	
BAILEYS	7,00€
CHARTREUSE VERTE 4CL	12,00€
LIMONCELLO	7,00€
GET 27 / GET 21	7,00€
COINTREAU	7,00€



EPICERIE SHOP

Retrouvez, dans notre boutique, des saveurs artisanales, françaises, et bio, à l'unité / en coffret cadeau

Find, in our shop, artisanal, French and organic flavors, individually / in a gift box

RECETTES APÉRITIVES / APERITIVE RECIPES

	100GR
ARTICHONADE BIO	5.95 €
POIVRONADE BIO - ORGANIC PEPPERS	5.95 €
TAPENADE NOIRE BIO	5.95 €
DELICE TOMATES BIO - DRIED TOMATO DELICE	5,95€
TARTARE DE TRUFFE D'ÉTÉ & OIGNON CONFIT	17,90€
90GR	
TRIO APERO TRUFFE ET TOAST BIO	24,50€
PACK DUO TRUFFE 220GR	18,40€
RISTE D'AUBERGINE GRILLÉE BIO 100GR	5,95€
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€

DÉLICES SUCRÉS / SWEET DELICACIES

CONFITURE FRAMBOISES CITRON MENTON 250GR	7,20€
CONFITURE FRAISES & VERVEINE 250GR	7,20€
CREME CHOCOLAT CROUSTILLANT SPÉCULOOS	8,95€
225GR	
CREME CARAMEL FLEUR DE SEL CAMARGUE	7.95€
260GR	
CREME DE CITRON 225GR	7,75€
PACK DUO AGRUMES (ORANGE, CLEMENTINE)	13,70€
480GR	



COFFRETS / PACKS GIFT BOXES

17.85€ À 28.90€

HUILES MACÉRÉES & VINAIGRES / MACERATED OILS AND VINEGARS

	100ML	200ML
HUILE DIAMANT PROVENÇAL 500ML		59.90€
HUILE D'OLIVE TRUFFE NOIRE	18,90€	31,00€
BLACK TRUFFLE OLIVE OIL		

SAUCES & CONDIMENTS / SAUCES & CONDIMENTS

SEL DE CAMARGUE A LA TRUFFE 50GR	9,90€
MOUTARDE BIO TRUFFE D'ETE 120GR	9,50€
MAYONNAISE BIO TRUFFE D'ETE 100GR	8,90€

