



*La liste des allergènes vous sera communiquée sur demande • The list of allergens is available on request.  
Prix net en euros - Service compris • Net price in euros - Service included  
Viandes d'origine française • French meat*

# • SNACKING •

**DU LUNDI AU DIMANCHE • FROM MONDAY TO SUNDAY  
DE 14H00 À 21H30 • FROM 02:00 PM TO 09:30 PM**

**SERVI À TABLE, PISCINE ET EN CHAMBRE  
SERVED AT THE TABLE, BY THE POOL, AND IN THE ROOM**

## **ENTRÉES • APPETIZERS**

- Panisses à la crème de poutargue.  
Panisses with bottarga cream. **18 €**
- Melon accompagné de jambon.  
Melon with ham. **22 €**
- Caprese : tomates du soleil, burrata, pesto.  
Caprese salad : sun-ripened tomatoes, burrata, pesto. **18 €**
- Calamars en beignets croustillants, aioli.  
Crispy fried calamari, aioli. **28 €**

## **SUR LE POUCE • ON THE GO**

- Club sandwich poulet & bacon.  
Chicken & bacon Club Sandwich. **32 €**
- Pain bagnat à la ventrèche de thon.  
Pain bagnat with tuna belly. **28 €**
- Bruschetta frottée à l'ail, tartare de tomates et basilic  
Garlic-rubbed bruschetta with tomato and basil tartare. **28 €**
- Crevettes Rolls, salsa de tomates, avocat, sucrose, sauce chipotle.  
Shrimp rolls, tomato salsa, avocado, baby gem lettuce, chipotle sauce. **34 €**
- Pinsa romana, crème à la truffe, roquette et straciatella.  
Roman-style pinsa, truffle cream, arugula, and straciatella. **32 €**

## **LES PÂTES • PASTA**

- Spaghetti alle vongole.  
Spaghetti alle vongole. **35 €**

*La liste des allergènes vous sera communiquée sur demande • The list of allergens is available on request.  
Prix net en euros - Service compris • Net price in euros - Service included  
Viandes d'origine française • French meat*

## • SNACKING •

**DU LUNDI AU DIMANCHE • FROM MONDAY TO SUNDAY  
DE 14H00 À 21H30 • FROM 02:00 PM TO 09:30 PM**

**SERVI À TABLE, PISCINE ET EN CHAMBRE  
SERVED AT THE TABLE, BY THE POOL, AND IN THE ROOM**

### ACCOMPAGNEMENTS • ACCOMPANIMENTS

Salades vertes, vinaigrette balsamique.  
Green salads, balsamic vinaigrette. **8 €**

Assiette de frites.  
Portions of fries. **12 €**

Légumes de saison en ratatouille, chaude ou froide.  
Seasonal vegetables in ratatouille, hot or cold. **16 €**

### DESSERTS • DESSERTS

Salade de fruits rouges de saison, sorbet basilic.  
Seasonal red fruits salad, basil sorbet. **16 €**

Parfait glacé citron et fruits de saison.  
Lemon iced parfait with seasonal fruits **16 €**

Brownie au chocolat.  
Chocolate brownie. **16 €**

Crème brûlée à la vanille.  
Vanilla crème brûlée. **14 €**

Glaces et sorbets.  
Ice creams and sorbets. **4 € la boule  
4 € per scoop**

## • BAR •

### COCKTAILS SIGNATURE • SIGNATURE COCKTAILS

24 €

#### MARIUS 8 cl

Gin, Lillet blanc, Farigoule verjus

#### CÉLINE 8 cl

Tequila Pimentée, coriandre et citron vert

*Tequila Chilli, Coriander and Lime*

#### ADÉLAÏDE 12 cl

Champagne, sirop de rose, jus de gingembre, nectar de fraise, citron

*Champagne, rose syrup, ginger juice, strawberry nectar, lemon*

#### VASARELY 14 cl

Vodka, jus de mangue, jus de fruit de la passion, gingerbeer

*Vodka, mango juice, passion fruit juice, gingerbeer*

### COCKTAILS SIGNATURE • SIGNATURE COCKTAILS

18 €

Sans Alcool • Without Alcohol

#### SAINT-ANGE 20 cl

Jus de framboise, nectar de fraise et Fever Tree aromatic

*Raspberry juice, strawberry nectar and Fever Tree aromatic*

#### VILMORIN 20 cl

Jus de mangue et passion, gingerbeer

*Mango and passion juice, gingerbeer*

#### PICASSO 20 cl

Jus d'ananas et cranberry, citron frais, sirop de fraise et pêche

*Pineapple and cranberry juice, fresh lemon, strawberry and peach syrup*

### COCKTAILS CLASSIQUES • CLASSICS COCKTAILS

22 €

#### MOSCOW MULE 20 cl

#### SPRITZ 20 cl

#### MARGARITA 10 cl

Tarifs indiqués en Euros / Taxes et services inclus / l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Prix net - Service compris • Net price - Service included

Tenue correcte exigée • Proper dress required

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé • Alcohol abuse is dangerous for your health.

## CHAMPAGNES

### COUPE • GLASS OF CHAMPAGNE 12cl

De la Roye Brut	25
De la Roye Brut Rosé	25

### BOUTEILLE • BOTTLE 75cl

De la Roye Brut	90
Mailly Grand Cru Brut Réserve	95
Philipponnat Réserve Perpetuelle Brut	95
Billecart-Salmon Réserve Brut	120
De La Roye Brut Rosé	90
Philipponnat Brut Rosé Royale Réserve	150

# VINS • WINES

## VINS AU VERRE • GLASS OF WINE 12cl

### LES BLANCS • WHITE WINES

AOC Palette Château Henri Bonnaud 2024	18
AOC Sancerre Domaine Vacheron 2024	18

### LES ROUGES • RED WINES

AOC Coteaux D'Aix-En-Provence Domaine Les Béates 2021	18
AOC Ventoux Via Caritatis "Lux Excelsior" 2020	18

### LES ROSÉS • ROSÉ WINES

AOC Côtes de Provence Domaine Le Bercail "Fréjus" 2024	16
AOC Tavel Château d'Aqueria 2024	16

## BOUTEILLE • BOTTLE 75cl

### LES BLANCS • WHITE WINES

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence Domaine Camaïssette "cuvée Amadeus" 2020	70
AOC Palette Château Henri Bonnaud 2024	80

### LES ROUGES • RED WINES

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence Domaine Camaïssette "cuvée Amadeus" 2021	85
AOC Palette Château Henri Bonnaud 2019	110

### LES ROSÉS • ROSÉ WINES

AOC Côtes de Provence Domaine Le Bercail "Fréjus" 2024	60
AOC Tavel Château d'Aqueria 2024	65

# BOISSONS • DRINKS

## BOISSONS FRAICHES • COLD DRINKS

### EAUX • WATER 75 cl

8 €

Châteldon, Thonon

### SODAS • SODAS

8 €

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Orangina, Limonade, Perrier, Red Bull (33cl), San bitter (10cl), London Essence : Tonic Water, Ginger Beer, Soda Ananas rôti, Pêche Jasmin, Pamplemousse Romarin (20 cl)

### ALAIN MILLAT JUS DE FRUITS • FRUIT JUICE 33 cl

12 €

Ananas, Abricot Bergeron, Pêche blanche, Carotte, Tomate, Fraise Sengana, Framboise Mecker, Fruit de la passion, Mangue

## BOISSONS CHAUDES • HOT DRINKS

Café, Noisette

6 €

*Coffee, Espresso Machiatto*

Allongé

8 €

*Long Coffee*

Crème, Cappuccino, Double, Latte Machiatto

10 €

*Cream, Cappuccino, Double, Latte Machiatto*

Chocolat Chaud ou Glacé

10 €

*Hot or Iced Chocolate*

### THÉS

12 €

Mariage Frères



**ÂMA TERRA**  
**HÔTEL VILLA SAINT-ANGE**

7, Traverse Saint-Pierre  
13100 Aix-en-Provence

[reservation@amattera-restaurant.com](mailto:reservation@amattera-restaurant.com)  
[www.amattera-restaurant.com](http://www.amattera-restaurant.com)  
+33 (0) 4 42 95 10 10