



M A R S E I L L E



Service de 12h à 23h30

Service from midday till 11.30pm

Cocktails création de 17h à 23h30

Creation cocktails from 5pm till 11.30pm

Prix net TTC en euro, taxes et services inclus

Net price in euros, taxes and services included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Alcohol is dangerous for health. To consume with moderation

-

Thé glacé maison • 25 cl

Thé French Breakfast | jus de citron | sirop de cannelle maison

Homemade Iced tea | French Breakfast tea | lemon juice | homemade cinnamon syrup

Le Témoin • 18 cl

Jus d'ananas | jus de citron | sirop d'orgeat | céleri frais
Pineapple juice | lemon juice | almond syrup | fresh celery

Spritz rouge ou blanc • 20 cl

Martini Floréal ou Martini Vibrante | Schweppes | Badoit
*Red or White | Martini Floréal or Martini Vibrante
Schweppes | Badoit*

Bloody Basil • 20 cl

Jus de cranberry | jus de tomate | jus de citron | jus d'orange | basilic frais

Cranberry juice | tomato juice | lemon juice | orange juice | fresh basil

COCKTAILS CRÉATION
COCKTAILS CRÉATION

-

Célicao • 11 cl

Gin Bombay Sapphire | Cointreau | liqueur de pastèque | jus de citron | sirop de simple | blanc d'oeuf

*Gin Bombay Sapphire | Cointreau | watermelon liqueur
lemon juice | sugar syrup | egg white*

Cookie Jack • 11 cl

Whisky Jack Daniel's | sirop de chocolat blanc | sirop de cannelle maison | café

*Whisky Jack Daniel's | white chocolate syrup
homemade cinnamon syrup | coffee*

Grande Instance • 16 cl

Cognac Otard VS | jus de pommes
jus de citron | sirop de simple | fruits rouges

*Cognac Otard VS | apple juice | lemon juice
sugar syrup | berries*

May Flower • 12 cl

Vodka poire Grey Goose | Gin Hendrick's | sirop de sureau | jus de citron vert | jus de concombre

*Vodka poire Grey Goose | Gin Hendrick's | elderflower
syrup | lime juice | cucumber juice*

Lucha Libre • 21 cl

Tequila El Jimador Silver | basilic | sirop de concombre
jus de citron vert | badoit

*Tequila El Jimador Silver | basil | cucumber syrup | lime
juice | Badoit*

Thémis • 16 cl

Rhum Bacardi Oakheart | crème de cerise | jus de poire
jus de citron | sirop d'orgeat

*Rum Bacardi Oakheart | Cherry liqueur | pear juice
lemon juice | almond syrup*

Barbarossa • 15 cl

Rhum Barcardi Oro | Rhum 3 rivières

jus d'ananas | sirop fruits de la passion | jus de citron
vert

*Rum Bacardi Oro | Rhum 3 rivières | Passion fruit syrup
lime juice*

COCKTAILS CRÉATION COCKTAILS CRÉATION

16

-

After Eight • 12 cl

Get 27 | crème de cacao blanc | crème entière
Get 27 | *white cocoa liqueur | whole cream*

Boozy Suzy • 12 cl

Suze | Martini blanc | sirop de sucre sirop de thym
maison | blanc d'oeuf
*Suze | White Martini | sugar syrup
homemade thyme syrup | egg white*

Mare Nostrum • 13 cl

Amaretto Disaronno | Curaçao | jus d'ananas
Amaretto Disaronno | Curaçao | pineapple juice

Mesrine • 9 cl

Gin Bombay Sapphire | Pastis | crème entière | sirop de
simple | fruits rouges
*Gin Bombay Sapphire | Pastis | whole cream | sugar
syrup | berries*

Roxanne • 11 cl

Gin Bombay Sapphire | liqueur de framboise et
liqueur de banane | jus de citron et d'ananas
sirop de simple | framboises
*Gin Bombay Sapphire | raspberry liqueur
and banana liqueur | lemon and pineapple juice
sugar syrup | raspberries*

Jasmine Dream • 13 cl

Gin infusé au Jasmin | crème de pêche | sirop de
gingembre maison | thé au jasmin | jus de citron
*Jasmine tea infused Gin | peach liqueur
homemade ginger syrup | jasmine tea | lemon juice*

Thyme sour • 20 cl

Gin Tanqueray | jus de pamplemousse | sirop de thym
maison | jus de citron | blanc d'oeuf
*Gin Tanqueray | grapefruit juice |
homemade thyme syrup | lemon juice | egg white*

COCKTAIL CHAMPAGNE COCKTAIL CHAMPAGNE

22

-

French 75 • 13 cl

Champagne Heidsieck brut | Gin Bombay Sapphire | jus
de citron | sirop de sucre
*Heidsieck champagne | Gin Bombay Sapphire
lemon juice | sugar syrup*

LES COCKTAILS INCONTOURNABLES 14 MUST-HAVE COCKTAILS

-

Sur demande auprès de nos barmen

Order your favorites cocktails to our bartenders

APERITIFS

APERITIFS

-

Martini rouge ou blanc • 8 cl	9
Porto rouge ou blanc • 8 cl	9
Campari • 8 cl	9
Pastis 51 Ricard Suze • 4.5 cl	7
Kir vin blanc • 15 cl	10
Kir royal • 15 cl	19

DIGESTIFS • 5 cl

DIGESTIVE

EAUX DE VIE

Poire Framboise Mirabelle	10
<i>Pear Raspberry Mirabelle</i>	

ARMAGNAC

VS Marquis de Montesquiou	12
VSOP Clés des Ducs	15

COGNACS

VS Otard	12
VSOP Otard VSOP Remy Martin	15
Rémy Martin XO	25

LIQUEURS • 6 cl

LIQUORS

-

Bailey's Kaluha Limoncello	10
Amaretto Disaronno Cointreau	10
Get 27 Get 31	10
Saint Germain	12

SPIRITUEUX • 5 cl

SPIRITS

WHISKY | BOURBON

Jack Daniel's Aberlour 10 ans	10
Dewar's 12 ans Woodford Reserve	13
Whisky Mr Fernand <i>(bio)</i>	13
Nikka from The Barrel Oban 14 ans	16
Royal Brackla 16 ans	16

RHUM

3 Rivières Bacardi Carta Oro	10
Bacardi Carta Blanca	10
Bacardi Anejo Ocho Bacardi Oakheart	13
Facundo Néó Facundo Eximo	16

VODKA

Absolut Blue Absolute Vanille Zubrowka	10
Belvedere Madame Vodka <i>(bio)</i>	10
Grey Goose (Originale, Poire, Citron, Vanille)	13
Grey Gosse VX	16

GIN

Blue Bombay Sapphire Tanqueray Hendricks	10
Tanqueray Ten Star of Bombay	13
Monsieur Gin craft <i>(bio)</i>	13
Oxley Gin Mare	16

TEQUILA

El Jimador silver	10
El Jimador Reposado	13
Patron Anejo	16

BIERES • 33 cl **9**
BEERS

-

Bières de Sulauze | Desperados

DÉTOX MAISON • 18 cl **10**
HOMEMADE DETOX JUICES

-

Pingerber

Jus d'ananas | gingembre | concombre | jus de citron
Pineapple juice | ginger | cucumber | lemon juice

Japan Raspberry

Thé vert japonais | menthe fraîche | jus de citron
fruits rouges
Japanese green tea | fresh mint | lemon juice | berries

SODAS • 20 cl | 33 cl **7**
SODAS

-

Coca cola | Coca cola zéro | Schweppes Premium
Ginger Beer La French

JUS DE FRUITS • 20 cl **6**
FRUITS JUICES

-

Orange | Pamplemousse | Poire | Ananas |Tomate
Pomme | Fraise
*Orange | grapefruit | pear | pineapple | tomato
apple | strawberry*

BAR À SIROP • 20 cl **6**
SYRUP SELECTION

-

Basilic | cannelle | caramel | goyave | rhum passion
violette | ratafia | jasmin | citronnelle | gingembre
winterspices | lavande | chocolat blanc | bitter
falernum | citron| concombre | fraise | framboise
cerise | grenadine | menthe | menthe glaciale
orgeat| pêche | rose | sureau | mûre | cactus | litchi
miel | vanille

*Basil | Cinnamon | Caramel | Guava | Rum
Passion | Violet | Ratafia | Jasmine | Lemongrass
Ginger | WinterSpice | Lavander | White Chocolate
Bitter | Falernum | Lemon | Cucumber | Strawberry
Raspberry | Cherry | Grenadine | Mint | Icy Mint
Almond | Peach | Rose | Elderflower | Blackberry
Cactus | Litchee | Honey | Vanilla*

BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

-

Expresso | Décaféiné / Espresso | Decaffeinated **3**
Double expresso / Double espresso **5**
Café crème / Coffee with cream **4**
Latte / Latte **6**
Capuccino / Capuccino **7**
Chocolat / Hot chocolate **5**
Thé | Infusion • Sélection Mariages Frères **6**
Tea | Infusion • Mariages Frères selection

EAUX MINÉRALES **33cl** **75cl**
MINERALS WATERS

-

Evian **6** **8**
Badoit **6** **8**
Perrier **6**

-
LA
CAVE
-

VINS BLANCS | WHITE WINES

-	15cl	50cl	75cl
<u>VALLÉE DU RHÔNE</u>			
Maison Tardieu-Laurent • Les Becs Fins	7		33
Maison Tardieu-Laurent • Condrieu			79
<u>PROVENCE</u>			
Domaine de Sulauze • Galinette (bio)	9		39
Château Val d'Arenc • Bandol (bio)			49
Château de la Verrerie • Lubéron (bio)			45
<u>LOIRE</u>			
Domaine Jolivet • Pouilly fumé			49
<u>BOURGOGNE</u>			
Domaine Billaud Simon • Chablis			52
<u>CORSE</u>			
Domaine Clos Alzeto • Prestige			65

VINS ROSÉS | ROSE WINES

-	15cl	50cl	75cl
<u>PROVENCE</u>			
Domaine de Sulauze • Pomponette (bio)	9		39
Château de la Verrerie • Lubéron (bio)	7	26	35
Château St Maur • Cuvée Excellence - Cru Classé			55
Château Val d'Arenc • Bandol (bio)			45
<u>CORSE</u>			
Domaine Clos Alzeto			49

VINS ROUGES | RED WINES

-	15cl	50cl	75cl
<u>VALLÉE DU RHÔNE</u>			
Maison Tardieu-Laurent • Les Becs Fins	7		33
Maison Tardieu-Laurent • Château Neuf du Pape			75
<u>PROVENCE</u>			
Château Val d'Arenc • Bandol (bio)			49
Château de la Verrerie • Lubéron (bio)	9		45
<u>CORSE</u>			
Domaine Clos Alzeto • Tradition			52
<u>BORDEAUX</u>			
Château Grand Pey Lescours • St Emilion Grand Cru			75
<u>BOURGOGNE</u>			
Domaine Faiveley • Gevrey Chambertin Vieilles Vignes			89

CHAMPAGNES | CHAMPAGNES

-	15cl	50cl	75cl
<u>CHARLES HEIDSIECK</u>			
• Brut	19	65	95
• Rosé	22		120
• Blanc des Millénaires 1995			265
<u>LOUIS ROEDERER</u>			
• Brut Premier			110
• Rosé			150
• Cuvée Starck			150
• Cristal 2006			250
Ruinart Blanc de Blanc			190



-
MIAM
-

SNACKING SNACKING

Foie gras de canard cuit entier 100 grammes **29**
Maison « à la Truffe du Périgord » médaillée
d'argent 2019 au concours général agricole de
Paris | Fleur de sel de Camargue | confitures | pain
d'épices

*Duck foie gras 100 grams | salt from Camargue
jam | gingerbread*

Saumon fumé de Norvège | œufs de lompe **25**
sauce Tzatziki | pain suédois toasté | mesclun
*Norwegian smoked salmon | lumpfish | Tzatziki
sauce | Sweden toasted bread | salad*

Charcuterie fermière sans nitrites **25**
Jambon sec ardéchois 12 mois d'âge | saucisson
sec fermier | chorizo fermier | lonzu corse | coppa
fermière | rillettes de porcs fermiers | poivronnade
tapenade | condiments | mesclun

Farm cold meat without nitrite

Dry ham 12 old | dry farmhouse sausage

*farmhouse chorizo | Corsican lonzu | farmhouse
coppa | ham rillettes | pepper sauce | condiments
salad*

Fromages issus d'une agriculture fermière (bio) **25**
Tomme fermière moelleuse | Fourme d'Ambert
Crottin de chèvre | Comté vieux 27 mois
Camembert bio au lait de foin | condiments
mesclun

Cheeses (bio)

*Tomme | Fourme d'Ambert | cheese with goat
milk | Comté | Camembert | condiments | salad*

DESSERTS DESSERTS

Salade de fruits frais **9**
Fresh fruit salad

Fondant au chocolat **9**
Chocolate cake

Les bâtonnets glacés Emki Pop **7**
Ice cream

Service de 12h à 23h

Snacking from midday till 11pm

Prix net TTC en euro, taxes et services inclus

Net price in euros, taxes and services included



MARSEILLE