



Les petits déjeuners de la Samaritaine

LE CONTINENTAL	11,00
Café ou Café crème ou Thé ou Chocolat, pain, viennoiserie, beurre, confiture, jus d'orange pressé	
À L'ANGLAISE	16,50
Café ou Café crème ou Thé ou Chocolat, pain, beurre, Jus d'orange pressé Omelette Bacon, Fromage, Champignons, Mixte ou Nature.	

DEUX MINI-MACARONS
POUR 3€

La cafétéria

Le café est servi jusqu'à 18h

DEUX MINI-NAVETTES
POUR 1,6€

CAFÉ OU DÉCAFFÉINÉ «LAVAZZA»	2,40
NOISETTE OU BLANCHETTE	2,50
DOUBLE EXPRESSO	4,60
CAFÉ AMÉRICAIN	2,60
GRAND CRÈME	4,60
CAPPUCCINO	5,50
CAFÉ VIENNOIS	5,50
CHOCOLAT AU LAIT	4,60
CHOCOLAT VIENNOIS	5,50
CHOCOLAT ITALIEN (en hiver uniquement)	5,50
CHOCOLAT ITALIEN VIENNOIS (en hiver uniquement)	6,00
THÉS : Thés noirs : English Breakfast, Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Fruits rouges Thés verts : Jasmin, Vert, Vert menthe - Thé blanc : Vanille	4,40
INFUSIONS : Camomille, Verveine, Tilleul, Rooibos	3,90
PAIN ET BEURRE	3,60
VIENNOISERIE (Croissant, pain au chocolat)	2,50
PAIN, BEURRE & CONFITURE	4,90
ORANGE ou CITRON PRESSÉ	5,20
COOKIE	3,30
TRANCHE DE CAKE AU CITRON	2,80
NAVETTE La Bonne Mère	2,80
MACARONS 6 parfums	7,50

Le service en continu

CROQUE MONSIEUR MAISON	9,80
PAN BAGNAT	9,40
PLANCHE DE CHARCUTERIE	15,00
PLANCHE DE FROMAGES	19,00
PLANCHE MIXTE Charcuterie / Fromages	17,00
FROMAGE AU CHOIX	5,50
PISSALADIÈRE (sur pâte feuilletée)	9,90
SANDWICH SIMPLE	5,00
SANDWICH COMPOSÉ (Jambon fromage ou autre...)	6,40
HOT DOG	7,50
SUPER HOT DOG	8,50



La Samaritaine Breakfasts

CONTINENTAL	11,00
Coffee or coffee with cream or tea or chocolate, bread, croissant or pain au chocolat, butter, jam, fresh orange juice.	
ENGLISH BREAKFAST	16,50
Coffee or coffee with cream or tea or chocolate, bread and butter, squeezed orange juice, omelette bacon, cheese, mushrooms, mixed or nature.	

TWO MINI MACAROONS
FOR 3€

Coffees

Coffee is served until 6PM.

TWO MINI "NAVETTES"
FOR AN EXTRA 1,6€

EXPRESSO OR DECAFFEINATED EXPRESSO «LAVAZZA»	2,40
EXPRESSO MACCHIATO OR WHITE EXPRESSO	2,50
DOUBLE EXPRESSO	4,60
AMÉRICAINO	2,60
GRAND CRÈME	4,60
CAPPUCCINO	5,50
VIENNESE COFFEE	5,50
MILK CHOCOLAT	4,60
VIENNESE CHOCOLAT	5,50
ITALIAN CHOCOLATE (in winter only)	5,50
VIENNESE ITALIAN CHOCOLATE (in winter only)	6,00
TEA : Black tea : English Breakfast, Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Fruits rouges Green tea : Jasmin, Vert, Vert menthe - White tea : Vanille	
HERBAL TEA : camomille, vervain, lime, Rooibos	3,90
BREAD AND BUTTER	3,60
VIENNOISERIE (croissant, pain au chocolat)	2,50
BREAD, BUTTER AND JAM	4,90
FRESH ORANGE OR LEMON JUICE	5,20
COOKIE	3,30
SLICE OF LEMON CAKE	2,80
"NAVETTE" La Bonne Mère	2,80
MACAROONS 6 flavors	7,50

Snacking

CROQUE MONSIEUR Home made	9,80
"PAN BAGNAT" (sandwich with tuna)	9,40
CHARCUTERIE DISH	15,00
SELECTION OF CHEESES	19,00
MIXED DISH Charcuterie / Cheeses	17,00
CHEESE	5,50
PISSALADIÈRE (onion and anchovy tart made with puff pastry)	9,90
SANDWICH	5,00
MIXED SANDWICH (with ham and cheese or other)	6,40
HOT DOG	7,50
SUPER HOT DOG	8,50

A partir de 12h à la Samaritaine

SERVICE EN CONTINU

Formule **23€00**
Plat
+ dessert

PLAT DU JOUR ou BURGER
CLASSIC ou MARSEILLAIS
DESSERT
HORS CAFÉ GOURMAND

Formule **13€00**
enfant

NUGGETS FRITES
OU
STEACK HACHÉ FRITES
+ SIROP À L'EAU
+ UNE BOULE DE GLACE

Formule **28€00**
Entrée + plat
+ dessert

PLAT DU JOUR ou BURGER
CLASSIC ou MARSEILLAIS
DESSERT
HORS CAFÉ GOURMAND

→ le plat du jour à **16€50** ←

Nos entrées à partager... Ou pas !

ASSIETTE DE PANISSES	7€50
ASSIETTE DE FRITES	6€00
PETITE FRITURE DE POISSONS (et sa sauce aïoli)	8€00
PISSALADIÈRE (tarte aux oignons blancs et anchois)	9€90
SALADE TOMATES CERISES BILLES DE MOZZARELLA	6€00
ONION RINGS	6€00
CARPACCIO DE BOEUF (Origine UE)	9€00

Nos plats

PÂTES AU PISTOU selon la recette provençale traditionnelle	12€00
PÂTES CARBONARA À LA FRANÇAISE	12€50
GNOCCHIS FRAIS SAUCE AU GORGONZOLA (Produit artisanal)	13€00
CROQUE-MONSIEUR MAISON / Servi avec salade	9€80
CROQUE-MADAME MAISON (avec un œuf à cheval) / Salade	10€80
SUPER CROQUE-MONSIEUR MAISON (+ Raclette et bacon) / Salade	12€80
OMELETTE COMPOSÉE au choix : jambon, fromage, champignons Accompagné de frites et salade	12€80
STEAK HACHÉ 150 gr (boeuf UE) / Frites et salade	12€00
STEAK HACHÉ A CHEVAL (avec un œuf) 150 gr (boeuf UE) / F&S	13€00
BURGER CLASSIC (boeuf UE) / Frites et salade	17€50
BURGER DOUBLE (boeuf UE) / Frites et salade	22€80
BURGER SAMARITAIN (boeuf UE, fromage raclette et bacon) / F & S	19€00
BURGER MARSEILLAIS (au cabillaud) / Frites et salade	19€50
BIFTEAK DE BAVETTE SAUCE ÉCHALOTTE (boeuf Angus, Irlande)	21€00
STEAK TARTARE préparé au couteau (boeuf UE)	24€00
ENTRECÔTE SAUCE AU POIVRE 300 gr (Black Angus Uruguay)	29€00
Toutes nos viandes sont accompagnées de frites et de salade	
FISH AND CHIPS MARSEILLAIS / Cabillaud pané et panisses frits	19€50
AÏOLI / Avec Cabillaud et légumes vapeurs	21€00
DAURADE ou LOUP GRILLÉ (selon disponibilité) Accompagné de riz sauce échalotte	20€50
SALADE NIÇOISE Salade, tomate, thon, haricots verts, œuf dur, anchois et olives noires	14€50
SALADE CÉSAR Salade, tomates, poulet, œuf, parmesan, croutons & sauce César	15€50
SALADE DE CHÈVRE CHAUD Salade, tomate, lardons, champignons et fromage de chèvre sur toasts	16€50

From 12h to 19h at La Samaritaine

Formula **23€**
main course
+ dessert

TODAY'S SPECIAL
CLASSIC OR
MARSEILLAIS BURGER
DESSERT
EXCLUDING GOURMET COFFEE

Children's **13€**
menu

NUGGETS & FRENCH FRIES
OR MINCED STEAK
& FRENCH FRIES
SYRUP WITH PLAIN WATER
A SCOOP OF ICE CREAM
OF YOUR CHOICE EXCLUDING GOURMET COFFEE

Formula starter **28€**
+ main course
+ dessert

TODAY'S SPECIAL
CLASSIC OR
MARSEILLAIS BURGER
DESSERT
EXCLUDING GOURMET COFFEE

→ Today's Special **16€50** ←

Starters to share... Or not !

PANISSES (fried cheak pea flour)	7€50
FRENCH FRIES	6€00
SMALL FRIED FISHES WITH AIOLI SAUCE (garlic mayonnaise)	8€00
PISSALADIÈRE (onion and anchovy tart made with puff pastry)	9€90
SALADE CHERRY TOMATOES MOZZARELLA BALLS	6€00
ONION RINGS	6€00
BEEF CARPACCIO (EU origin)	9€00

Main courses

PASTA WITH PESTO (traditional Provençal recipe)	12€00
FRENCH CARBONARA PASTA	12€50
FRESH GNOCCHI WITH GORGONZOLA SAUCE (artisanal product)	13€00
CROQUE MONSIEUR home made (served with tender mixed salad)	9€80
CROQUE MADAME Croque monsieur with an egg on it / salad	10€80
SUPER CROQUE MONSIEUR home made (raclette and bacon) / salad	12€80
OMELET with options : HAM, CHEESE, or MUSHROOMS Served with fries and salad	12€80
MINCED BEEF (EU meat 150 gr) / fries and salad	12€00
MINCED BEEF WITH AN EGG (on it) (EU meat 150 gr) / fries and salad	13€00
CLASSIC BURGER (EU meat) / fries and salad	17€50
DOUBLE BURGER (EU meat) / fries and salad	22€80
SAMARITAIN BURGER (EU meat, raclette and bacon) /F&S	19€00
MARSEILLAIS BURGER (fish burger) / fries and salad	19€50
SIRLOIN BEEFTEAK with SHALLOT SAUCE (boeuf Angus, Ireland)	21€00
STEAK TARTARE prepared with a knife (EU beef)	24€00
ENTRECÔTE PEPPER SAUCE 300 gr (Black Angus Uruguay)	29€00
All our meats are accompanied by fries and salad	
FISH AND CHIPS FROM MARSEILLE Breaded codfish with Panisses (fried cheak pea flour)	19€50
AÏOLI Codfish with steamed vegetables and garlic mayonnaise	21€00
GRILLED SEA BREAM OR SEA BASS (depending on availability) Served with rice shallot sauce	20€50
NIÇOISE Salad, tomatoes, tuna, green bean, boiled egg, black olives	14€50
CÉSAR Salad, tomatoes, chicken, egg, parmesan, croutons and cesar sauce	15€50
CHÈVRE CHAUD Salad, tomatoes, bacon, mushrooms and toasts with hot goat cheese	16€50



Nos boissons fraîches


SIROP À L'EAU	3,50
DIABOLO	4,30
<i>Menthe, grenadine, fraise, citron, orgeat, pêche, framboise, cassis, pamplemousse, anis, violette, kiwi, banane</i>	
NOS SPÉCIALITÉS LOCALES : LE GAMBETTA ET LE PAC À L'EAU	
LIMONADE À LA PRESSION	4,10
ORANGINA, SPRITE, FANTA, SCHWEPPES TONIC ou AGRUMES	4,90
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, COCA-COLA CHERRY	4,90
FUZETEA, CACOLAC, OASIS.....	4,80
JUS DE FRUITS	4,60
<i>Ananas, abricot, pamplemousse, poire, orange, pêche, fraise, pomme, ACE, mangue</i>	
FRUITS PRESSÉS MAISON : ORANGE, CITRON	5,20
CHINOIS : 1/3 CITRON, 2/3 ORANGE PRESSÉS	5,20
JUS DE TOMATE	5,10
PERRIER (Eau minérale pétillante)..... 33cl.....	4,90
SAN PELLEGRINO (Eau pétillante) , ST YORRE (Eau pétillante), VITTEL (Eau plate)..... ¼L	4,80
SUPPLEMENT TRANCHE D'ORANGE, DE CITRON OU SIROP : +0,20€	
VITTEL (Eau plate), SAN PELLEGRINO ½L	6,10
1L.....	8,10
CAFÉ GLACÉ	4,90
CAFÉ FRAPPÉ	5,90

Notre cave à bières

À LA PRESSION	25cl	50cl	À LA PRESSION	25cl	50cl
KRONENBOURG	4,70	9,00	FADA IPA.....	5,90	11,00
1664	5,40	10,10	(bière locale)		
PICON BIÈRE.....	7,00	13,00	GRIMBERGEN.....	5,90	11,00
GOMMÉ, TANGO.....	4,90	9,30	GRIM. Blanche (été)	5,90	11,00
VALSE, MONACO, PANACHÉ			GRIM. Ambrée (hiver)	5,90	11,00

À LA BOUTEILLE		
FADA BLONDE / BLANCHE (bière locale).....	33cl	7,90
PELFORTH BRUNE	33cl	7,90
DESPERADOS (à la Téquila)	33cl	7,90
1664 (0,00% Sans alcool)	33cl	6,80
GINGER BEER (bière sans alcool)	20cl	6,80
HARD CIDER La Mordue ORIGINAL (6%)	27,5cl	7,00
CIDRE Classique (brut 5% max).....	27,5cl	5,50

Notre cave à vins

	12,5cl	75cl
<i>Tous nos vins sont secs et fruités</i>		
Blanc		
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOC - PIGOUDET	5,30	26,50
CHARDONNAY IGP Med - MARRENON.....	6,00	30,00
CASSIS AOP - BODIN	7,20	36,00
Rosé		
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOC - PIGOUDET	5,30	26,50
BANDOL AOP - CHÂTEAU BARTHÈS	7,20	36,00
COTES-DE-PROVENCE AOC - CLOS RÉAL 	7,80	39,00
Rouge		
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOC - PIGOUDET	5,30	26,50
PINOT NOIR IGP Med - MARRENON	6,00	30,00
CROZES-HERMITAGE AOC (V. du Rhône) - MURINAIS 	7,80	39,00
MUSCAT BEAUMES DE VENISE (MOELLEUX).....	7,70	

Prix nets en euros - Service compris - Mars 2024



Our cold drinks

SYRUP WITH PLAIN WATER	3,50		
DIABOLO (Limonade and syrup)	4,30		
<i>Mint, grenadine, strawberry, lemon, barley, peach, raspberry, blackcurrant, grapefruit, anise, violet, kiwi, banana</i>			
OUR LOCAL SPECIALITIES : GAMBETTA AND PAC A L'EAU			
DRAUGHT LIMONADE	4,10		
ORANGINA, SPRITE, FANTA, SCHWEPPES TONIC or AGRUM'	4,90		
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, COCA-COLA CHERRY COKE	4,90		
FUZETEA, CACOLAC (milk chocolate), OASIS	4,80		
FRUIT JUICE.....	4,60		
<i>Pineapple, apricot, grapefruit, pear, orange, peach, strawberry, apple, ACE, mango</i>			
HOME MADE FRESH FRUIT : ORANGE, LEMON.....	5,20		
CHINOIS : 1/3 LEMON, 2/3 FRESH ORANGE JUICE.....	5,20		
TOMATO JUICE	5,10		
PERRIER (Sparkling water)	33cl.....	4,90	
SAN PELLEGRINO (Sparkling water) , ST YORRE (Sparkling water), VITTEL (Still water)	¼L	4,80	
EXTRA CHARGE SYRUP, SLICE OF ORANGE OR LEMON , +0,20€			
VITTEL (still water), PSAN PELLEGRINO ½L	6,10	1L.....	8,10
ICED COFFEE	4,90	MIXED ICED COFFEE	5,90

Our beer cellar

DRAUGHT BEER	25cl	50cl	DRAUGHT BEER	25cl	50cl
KRONENBOURG	4,70	9,00	FADA IPA.....	5,90	11,00
1664	5,40	10,10	(local beer)		
PICON BIÈRE	7,00	13,00	GRIMBERGEN.....	5,90	11,00
GOMMÉ, TANGO.....	4,90	9,30	GRIM. White (summer) .	5,90	11,00
VALSE, MONACO, PANACHÉ			GRIM. Amber (winter) .	5,90	11,00

BOTTLED BEER		
FADA BLONDE / BLANCHE (local beer)	33cl	7,90
PELFORTH BRUNE	33cl	7,90
DESPERADOS (Téquila beer)	33cl	7,90
1664 (alcohol free beer)	33cl	7,90
GINGER BEER (alcohol free beer).....	20 cl	6,80
LA MORDUE Hard Cider ORIGINAL (6%)	27,5cl	7,00
CIDER classic (brut 5% max)	27,5cl	5,50

Our wine cellar

	12cl	75cl
<i>All our wines are dry and fruity</i>		
White		
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOC - PIGOUDET	5,30	26,50
CHARDONNAY IGP Med - MARRENON.....	6,00	30,00
CASSIS AOP - BODIN	7,20	36,00
Rosé		
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOC - PIGOUDET	5,30	26,50
BANDOL AOP - CHÂTEAU BARTHÈS	7,20	36,00
COTES-DE-PROVENCE AOC - CLOS RÉAL 	7,80	39,00
Red		
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOC - PIGOUDET	5,30	26,50
PINOT NOIR IGP Med - MARRENON	6,00	30,00
CROZES-HERMITAGE AOC (V. du Rhône) - MURINAIS 	7,80	39,00
MUSCAT BEAUMES DE VENISE (SWEET WINE).....	7,70	

Net prices in euros - March 2024

SERVICE
EN CONTINU



Nos desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT	6,00
CRÈME BRÛLÉE	7,00
FONDANT AU CHOCOLAT	8,00
TARTE TATIN servie avec une boule de glace vanille	9,00
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10,00
ASSIETTE DE 2 CRÊPES	9,00

Sucre, Citron, Miel citron, Chocolat, Crème de marron, Nutella,
Banane chocolat, Caramel,
Confiture de fraise ou d'abricot, Grand Marnier.



Nos coupes glacées

1 boule	4,10	2 boules.....	5,90	3 boules.....	8,50
---------------	------	---------------	------	---------------	------

CRÊMES GLACÉES

VANILLE - CHOCOLAT - CAFÉ - MIEL LAVANDE - NOIX DE COCO
RHUM RAISINS - MENTHE CHOCOLAT - PISTACHE
CAMEL BEURRE SALÉ - BANANE

SORBETS

FRAISE - MELON - MANGUE - ANANAS - CITRON FRUIT DE LA PASSION

SUPPLÉMENT CHANTILLY.....	1,50
MILKSHAKE.....	7,20

LES CLASSIQUES

LA PÊCHE MELBA	10,10
2 boules de vanille, 1 boule de fraise, demi-pêche au sirop, fruit selon disponibilité, coulis de fruits rouges, et crème fouettée	
LA DAME BLANCHE	10,10
3 boules de vanille, nappage chocolat et crème fouettée	
LE BANANA SPLIT	10,10
1 boule chocolat, 1 boule vanille, 1 boule fraise crème glacée, banane fruit, nappage chocolat et crème fouettée	
LE CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGOIS	10,10
2 boules café pur arabica ou chocolat, 1 boule vanille, nappage café ou chocolat, et crème fouettée	
LA CHOCOBANANE CRÉATION 2024	10,10
2 boules de banane, 1 boule de chocolat, banane fruit, nappage chocolat et crème fouettée	

LES FRUITÉS

LA TROPICALE CRÉATION 2014	10,10
1 boule mangue, 1 boule ananas, 1 boule noix de coco ou fruit de la passion, morceaux d'ananas, coulis de fruits et crème fouettée	

LA PROVENÇALE CRÉATION 2022	11,10
2 boules melon et 2 boules fraise sorbet en alternance, fruit selon disponibilité, filet de Gambetta aux extraits de plantes du sud, et crème fouettée	

LES GOURMANDES

LA SAMARITAINE	11,10
1 boule vanille, 1 boule de fraise, 1 boule pistache, 1 boule caramel beurre salé, coulis de fruits rouges et crème fouettée	
L'ANTILLAISE.....	10,10
2 boules rhum raisins, 1 boule noix de coco, morceaux d'ananas, et crème fouettée	

LES ALCOOLISÉES

LA COLONEL.....	10,10
3 boules de citron, vodka et rondelle de citron vert	

Prix nets en euros - Service compris - Mars 2024

NON STOP
SERVICE



Our desserts

CHOCOLAT MOUSSE.....	6,00
CRÈME BRÛLÉE	7,00
CHOCOLATE FONDANT (Without added sugar)	8,00
TARTE TATIN (Served with a scoop of vanilla ice cream)	9,00
CAFÉ OR TEA «GOURMAND»	10,00
TWO CRÊPES	9,00

Sugar, Lemon, Honey lemon, Chocolate, Chestnut cream, Nutella,
Chocolate banana, Caramel,
Strawberry or apricot jam, Grand Marnier.



Our cups of ice creams

1 scoop	4,10	2 scoops.....	5,90	3 scoops.....	8,50
---------------	------	---------------	------	---------------	------

ICE CREAMS

VANILLA - CHOCOLATE - COFFEE - HONEY LAVENDER - COCONUT
RUM RAISIN - CHOCOLATE MINT - PISTACHIO
SALTED BUTTER CARAMEL - BANANA

SORBETS

STRAWBERRY - MELON - MANGO - PINEAPPLE - LEMON PASSION FRUIT

EXTRA WHIPPED CREAM.....	1,50
MILKSHAKE.....	7,20

CLASSIC ICE CREAMS

PEACH MELBA.....	10,10
2 scoops of vanilla ice cream, 1 scoop of peach sorbet, half a peach in syrup, fresh fruit depending on the availability, red fruit sauce and whipped cream	
DAME BLANCHE	10,10
3 scoops of vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	
BANANA SPLIT	10,10
1 scoop of chocolate ice cream, 1 scoop of vanilla ice cream, 1 scoop of strawberry ice cream, a banana, chocolate sauce and whipped cream.	
CAFÉ OR CHOCOLAT LIÉGOIS	10,10
2 scoops of pure arabica coffee ice cream or 2 scoops of chocolate ice cream, 1 scoop of vanilla icecream, coffee or chocolate sauce and whipped cream	
CHOCOBANANE CREATED IN 2014	10,10
2 banana scoops, 1 chocolate scoop, banana fruit, chocolate topping and whipped cream	

FRUIT SORBETS

TROPICAL CREATED IN 2014	10,10
1 scoop of mango, 1 scoop of pineapple, 1 scoop of coconut or passion fruit, pineapple chunks, red fruit sauce and whipped cream	

PROVENÇAL CREATED IN 2022	11,10
2 PEACH SCOOPS AND 2 STRAWBERRY SORBET SCOOPS ALTERNATELY, FRUIT DEPENDING ON AVAILABILITY, FILLET OF GAMBETTA (with extracts of southern plants)	

GOURMETS

SAMARITAINE (ICE CREAM).....	11,10
1 scoop of vanilla, 1 scoop of strawberry, 1 scoop of pistachio, 1 scoop of salted butter caramel, red fruit sauce and whipped cream.	
ANTILLAISE (ICE CREAM AND SORBET)	10,10
2 scoops of rum raisin, 1 scoop of coconut, pineapple shunks and whipped cream.	

SORBETS WITH ALCOHOL

COLONEL.....	10,10
3 scoops of lemon sorbet, vodka and slices of lime.	

Net prices in euros - March 2024



Notre cave à champagnes

PROSECO COUPE	7,10
CHAMPAGNE COUPE	12,00
KIR ROYAL (champagne)..... 12cl.....	12,10
PAUL ROMAIN (La bouteille)..... 75cl.....	54,00
LAURENT PERRIER (La bouteille)..... 75cl	92,00
MOËT & CHANDON (La bouteille)	75cl 99,00

Nos apéritifs

RICARD, PASTIS 51, CASANIS	2cl	4,10
PASTIS HENRI BARDOUIN	2cl	5,10
PASTIS DES CREISSAUDS Millésimé 2021	2cl	5,60
ANISSETTE : PERNOD, PACIFIC (sans alcool).....	2cl	4,10
CAMPARI, SUZE, NOILLY PRAT, PORTO rouge ou blanc.....	8cl	5,70
BITTER SAN PELLEGRINO (sans alcool)	10cl	5,10
MARTINI Rosso, bianco	8cl	5,70
KIR Cassis, Mûre, Pêche ou Framboise.....		6,60

Notre cave à Whiskys

	2cl	4cl
J&B BLENDED MALT.....	4,50	7,50
JOHNNY WALKER ROUGE BLENDED MALT.....		10,10
CHIVAS REGAL 12 ANS BLENDED MALT.....		10,80
SUNTORY TOKI WHISKEY JAPONNAIS.....		13,50
JAMESON WHISKEY IRLANDAIS		8,50
ABERLOUR 12ANS SINGLE MALT		9,50
JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY		9,10

Nos alcools chauds

GROG	6,80
VIN CHAUD.....	6,80
IRISH COFFEE (avec du Whiskey irlandais).....	9,50

Nos alcools & digestifs

le Shot 4cl à 4,5 € (sauf Havana 7 ans et Zacapa)

GET 27..... 8cl.....	7,70	BAILEY'S..... 8cl.....	7,70
VODKA ABSOLUT	8cl..... 7,70	TEQUILA CAMINO REAL..... 8cl.....	7,70
ARMAGNAC JANNEAU..... 8cl.....	7,70	RHUM BACARDI..... 8cl.....	7,00
COGNAC COURCEL..... 8cl.....	7,70	RHUM HAVANA 3 ANS..... 8cl.....	7,90
CALVADOS BUSNEL..... 8cl.....	7,70	RHUM HAVANA 7 ANS..... 8cl.....	8,90
GIN TANQUERAY LONDON DRY 8cl.....	7,70	RHUM ZACAPA..... 8cl.....	10,50

1 ou 2 SUPPLÉMENTS AU CHOIX 2,10

Nos digestifs de Provence

le Shot 4cl à 3,5 € (sauf Pastis des Creissauds)

LIMONCELLE DE CÉSAR..... 8cl.....	7,70	PASTIS DES CREISSAUDS. 4cl.....	8,40
MENTHE DE MARIUS	8cl..... 7,70	GIN DE PROVENCE	8cl..... 7,70
BASILIC DE FANNY..... 8cl.....	7,70	RHUM AMBRÉ FERRONI..... 8cl.....	7,70
MARC GARLABAN	8cl..... 7,70	RATAFIA DE MARSEILLE	8cl..... 7,70

Prix nets en euros - Service compris - Mars 2024



Our Champagne Wine cellar

GLASS OF PROSECO	7,10
GLASS OF CHAMPAGNE.....	12,00
KIR ROYAL (champagne)..... 12cl.....	12,10
PAUL ROMAIN (Bottle)..... 75cl.....	54,00
LAURENT PERRIER (Bottle)..... 75cl	92,00
MOËT & CHANDON (Bottle)..... 75cl	99,00

Our Aperitves drinks

PASTIS : RICARD, PASTIS 51, CASANIS..... 2cl	4,10	
PASTIS HENRI BARDOUIN	2cl	5,10
PASTIS DES CREISSAUDS Millésime 2021	2cl	5,60
ANISSETTE : PERNOD, PACIFIC (alcohol free).....	2cl	4,10
CAMPARI, SUZE, NOILLY PRAT, PORTO red ou white.....	8cl	5,70
BITTER SAN PELLEGRINO (alcohol free)	10cl	5,10
MARTINI Rosso, bianco	8cl	5,70
KIR Cassis, Blackberry, Peach or Raspberry		6,60

Our whiskys cellar

	2cl	4cl
J&B BLENDED MALT	4,50	7,50
JOHNNY WALKER RED BLENDED MALT	5,00	8,00
CHIVAS REGAL 12 YEARS OLD BLENDED MALT		10,10
SUNTORY TOKI WHISKEY JAPONNAIS		13,50
JAMESON WHISKEY IRLANDAIS		8,50
ABERLOUR 12 YEARS OLD SINGLE MALT		9,50
JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY		9,10

Our hot alcohols

GROG	6,80
VIN CHAUD.....	6,80
IRISH COFFEE (with Irish whiskey).....	9,50

Our alcohols and digestives

The Shot 4cl to 4,5 € (except Havana 7 years old and Zacapa)

GET 27	8cl..... 7,70	BAILEY'S..... 8cl.....	7,70
VODKA ABSOLUT	8cl..... 7,70	TEQUILA CAMINO REAL	8cl..... 7,70
ARMAGNAC JANNEAU..... 8cl.....	7,70	RHUM BACARDI	8cl..... 7,70
COGNAC COURCEL..... 8cl.....	7,70	RHUM HAVANA 3 YEARS OLD.. 8cl.....	7,70
CALVADOS BUSNEL..... 8cl.....	7,70	RHUM HAVANA 7 YEARS OLD.. 8cl.....	8,90
GIN TANQUERAY LONDON DRY. 8cl.....	7,70	RHUM ZACAPA..... 8cl.....	10,50

YOU CAN CHOOSE 1 OR 2 EXTRA FOR 2,10

Our digestives of Provence

The Shot 4cl to 3,5 € (except Pastis des Creissauds)

CÉSAR'S LIMONCELLE..... 8cl.....	7,70	PASTIS DES CREISSAUDS. 4cl.....	8,40
MARIUS'S PEPPERMINT	8cl..... 7,70	GIN DE PROVENCE	8cl..... 7,70
FANNY'S BASIL	8cl..... 7,70	RHUM AMBRÉE FERRONI..... 8cl.....	7,70
MARC GARLABAN	8cl..... 7,70	RATAFIA DE MARSEILLE..... 8cl.....	7,70

Net prices in euros - March 2024



Nos cocktails

LES ORIGINAUX

LE CÉSAR CRÉATION 2022	10,50
(Picon, jus d'agrumes, Curaçao, Perrier) Librement inspiré du verre à 4 tiers de la Trilogie marseillaise de Marcel Pagnol, Marius, Fanny, César.	
LE MARIUS CRÉATION 2022	10,50
(Liqueur de mandarine, jus d'agrumes, Perrier) Cocktail cité par Marius dans la Trilogie sous le nom de Mandarin-Citron	
LE FANNY CRÉATION 2022	10,50
(Téquila, Cointreau, jus de citron, sirop de fraise, soda et fraises tagada...) Un cocktail féminin pour compléter notre Trilogie Marseillaise	
LE BON SAMARITAIN CRÉATION 2019	10,50
Variation autour du Gin Fizz (Gin, jus de citron vert et sucre de canne, puis schweppes)	
LE JAMES BOND CRÉATION 2019	9,80
Variante autour du fameux Martini Dry de 007 (Martini blanc, Gin, Noilly Prat, Olives vertes...)	
LE SPRITZ DE FANNY CRÉATION 2024	11,00
(Basilic de Fanny, Proseco, Perrier, filet de sirop de fraise)	

LES CLASSIQUES

LE MOJITO	9,80
(Rhum, cassonade, citron vert, menthe, Proseco, Perrier...)	
LE SEX ON THE BEACH	9,80
(Vodka, Téquila, jus d'orange et d'ananas, sirop de grenadine)	
LE MOSCOW MULE	9,80
(Vodka, jus de citron vert, bière de gingembre)	
LA PINA COLADA	9,80
(Rhum ambré, purée de coco, jus d'ananas)	

LES EXPRESS

LE SPRITZ APÉROL, OU CAMPARI	9,80
(Apérol ou Campari au choix, Proséco, Perrier, tranche d'orange)	
LE SPRITZ SAINT GERMAIN	13,50
(Saint Germain, Proséco, Perrier, tranche d'orange)	
LE TEQUILA SUNRISE	9,80
(Téquila, jus de citron et d'orange, et sirop de grenadine...)	
LE BLOODY MARY	9,80
(Vodka, jus de tomate, rondelle de citron, épices, tabasco)	
L'AMERICANO maison	10,50
(Campari, Noilly Prat, Martini rouge, Perrier, tranche d'orange et de citron...)	
LE NEGRONI	10,50
(Campari, Martini rouge, Gin, tranche d'orange)	
LE PUNCH OU PLANTEUR	9,80
(Rhum, jus d'orange et d'ananas, vanille liquide, cannelle)	
LE OLD FASHIONED EPICE	9,80
(Sucre imbibé d'amer, whisky on the rocks, cannelle)	

LES VIRGINS (sans alcool)

LE VIRGIN MOJITO	7,80
LE VIRGIN SPRITZ (avec du San Bitter ou du Crodino)	7,80
LE VIRGIN SEX ON THE BEACH	7,80
LE VIRGIN PINA COLADA	7,80
COCKTAIL DE FRUITS FRAIS (Selon le marché)	7,50
LE GOGLIMOGLI (Jus d'orange, oeuf, Gambetta)	7,50



Our cocktails

ORIGINAL COCKTAILS

CÉSAR CREATED IN 2022	10,50
(Picon, Citrus juice, Curaçao, Perrier) Of the Marseille Trilogy by Marcel Pagnol, Marius, Fanny, César.	
MARIUS CREATED IN 2022	10,50
(Mandarin liqueur, citrus juice, soda) Cocktail cited by Marius in the Trilogy under the name of Mandarin-Citron	
FANNY CREATED IN 2022	10,50
(Tequila, Cointreau, lemon juice, strawberry syrup, soda and Tagada strawberries...) A feminine cocktail to complete our Marseillaise Trilogy	
BON SAMARITAIN CREATED IN 2019	10,50
Variation around the Gin Fizz (Gin, lime juice and cane sugar, then schweppes)	
JAMES BOND CREATED IN 2019	9,80
Variant around the famous Dry Martini of 007 (White Martini, Gin, Noilly Prat, Green olives...)	
FANNY'S SPRITZ CREATED IN 2024	11,00
(Fanny basil, Proseco, Perrier, a drizzle of strawberry syrop)	

CLASSIC COCKTAILS

MOJITO	9,80
(Rum, brown sugar, lime, mint, soda)	
SEX ON THE BEACH	9,80
(Vodka, peach liqueur, orange juice, blackcurrant syrup)	
MOSCOW MULE	9,80
(Vodka, lime juice, ginger beer)	
PINA COLADA	9,80
(Amber rum, coconut puree, pineapple juice)	

EXPRESS COCKTAILS

SPRITZ APEROL OR CAMPARI	9,80
(Apérol or Campari, Proseco, soda, and orange slice)	
SPRITZ SAINT GERMAIN	13,50
(Saint Germain, Proseco, soda, and orange slice)	
TEQUILA SUNRISE	9,80
(Téquila, lemon and orange juice, grenadine syrup)	
BLOODY MARY	9,80
(Vodka, lemon juice, spicy tomato juice, Tabasco)	
AMERICANO	10,50
(Campari, Noilly Prat, red Martini, lemon and orange slices)	
NEGRONI	10,50
(Campari, Martini, Gin, slice of lemon)	
PUNCH OR PLANTEUR	9,80
(Rum, orange and pineapple juice, liquid vanilla, cinnamon)	
SPICED OLD FASHIONED	9,80
(Sugar soaked with bitter liqueur, whisky on the rocks, cinnamon)	

VIRGINS (alcohol-free)

VIRGIN MOJITO	7,80
VIRGIN SPRITZ (with San bitter or Crodino)	7,80
VIRGIN SEX ON THE BEACH	7,80
VIRGIN PINA COLADA	7,80
COCKTAIL DE FRUITS FRAIS (according to the market)	7,50
GOGLIMOGLI (Orange juice, egg, a drizzle of Gambetta syrop)	7,50