LE GROUPE ALPHONSE ET JEAN

Le groupe Alphonse et Jean prend historiquement racine au sein du petit port de pêcheurs du Vallon des Auffes à Marseille. S'appuyant sur deux établissements - CHEZ FONFON et CHEZ JEANNOT - créés par la fratrie Alphonse et Jean MOUNIER dans ce quartier pittoresque de Marseille, le groupe Alphonse et Jean a aujourd'hui dépassé le cadre familial pour incarner une véritable signature. Si les fondations ont été jetées il y a 74 ans avec la création d'une institution culinaire Marseillaise - CHEZ FONFON - basée sur le savoir-faire des pêcheurs locaux, l'itinéraire de vie des deux frères originaires de Marseille - puis de leur descendance - a permis la naissance et le développement de nouveaux lieux emblématiques.

Les poissons frais et la bouillabaisse de Chez Fonfon, la pizza et le cadre de Chez Jeannot, le « sur le pouce » de Chez Viaghji et le domaine viticole des Césars à Tulette dessinent plus que les contours d'un groupe. Ils définissent un art de vivre.

Nous vous invitons aujourd'hui à le partager avec nous.

LE DOMAINE DES CESARS

On pourrait croire à un film de Marcel Pagnol, mais non, il s'agit simplement de la rencontre de deux personnages dans les années cinquante.

Le premier est restaurateur au port du Vallon des Auffes à Marseille, le second vigneron à Tulette, en vallée du Rhône.
Alexandre, le petit neveu de Fonfon passionné par la vigne, concrétise le rêve des anciens en s'associant avec Jean-Pierre, le petit-fils de César.

Ainsi nait le Domaine des Césars.

Ensemble, ils reprennent les vignes du grand-père et agrandissent le domaine situé sur la commune de Tulette.
Avec près de huit hectares, ils font de leur rêve une réalité. Le sol et l'ensoleillement sont parfaits ; ils plantent alors plusieurs cépages : grenache, syrah, carignan, viognier, marsanne, et roussanne.

Nous fabriquons notre propre vin que nous commercialisons et vendons au sein de nos établissements.

Apéritifs

COMPOSÉS

"KIR" DU VALLON *(12 cl)*	9.00€
AMÉRICANO *(12 cl)*	12.00€
MARTINI GIN *(10 cl)*	12.00€
SPRITZ À LA FRANÇAISE *(18cl)* *Lillet blanc ou rosé, schweppes*	14.00€
GIN TONIC *(16cl)* *Gin brockmans, tonic & citron*	14.00€
JAPANESE HIGHBALL *(16 cl)* *Whisky, liqueur de nori, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse & algue nori*	16.00€
LE MELON ROYAL *(20cl)* *Champagne Mayot-Lagoguey 1er Cru, liqueur de melon de Cavaillon, jus de pamplemousse, citron*	18.00€

SANS ALCOOL, AUTREMENT

CECI N'EST PAS UN SPRITZ *(18 cl)* *Spiritueux sans sucre & sans alcool Sprz n°1, eau gazeuse, tranche d'orange*	14.00€
CECI N'EST PAS UN GINTO *(16 cl)* *Spiritueux sans sucre & sans alcool Jnpr n°1, tonic*	14.00€

BIÈRES BOUTEILLE *(33 cl)*

PIETRA *Bière ambrée corse*	9,00€
GRIHÈTE - BLANCHE *Bière blanche bio naturelle, brasserie artisanale du sud*	9,80€
GRIHÈTE - BLONDE *Bière blonde bio naturelle, brasserie artisanale du sud*	9,80€
BIÈRE BLUE COAST *1,2% (33 cl)* *Bière artisanale de Nice, presque sans alcool*	9,00€

ANISÉS *(2 cl)*

RICARD / PASTIS 51	6.00€
PASTIS HENRI BARDOUIN	7.00€
PADO PASTIS CORSE BIO	8.00€
CHÂTEAU DES CREISSAUDS *Millésimé 2022*	9.00€

NOS PASTIS ARTISANAUX

Élaboré a partir d'anis, plantes fraiches, plantes sauvages cultivées sur le pourtour de la Ste Victoire. Agriculture bio

BAOU	*thym, romarin, lavande*	9.50€
MEDITERRÀ	*épicé, safrané*	9.50€
GARAGAÏ	*fleur de fenouil*	9.50€

PORTO *(6 cl)*

PORTO BLANC, ROUGE *Ramos pintos*	12.00€
PORTO ROUGE *Ramos pintos 10 ans d'âge*	18.00€

VODKA *(4 cl)*

VODKA BOUILLABAISSKA *Sélection des véritables poissons de la bouillabaisse, mise en macération dans la vodka de blé bio, redistillation en alambic & chauffé à feu de bois.*	18.00€

CHAMPAGNE COUPE *(12 cl)*

LA COUPE FRUITÉ *Champagne Mayot-Lagoguey 1er Cru & liqueur de mandarine*	15.00€
"KIR ROYAL" DES AUFFES *Champagne Mayot-Lagoguey 1er Cru*	14.00€
MAYOT-LAGOGUEY 1ER CRU	13.00€
VEUVE CLICQUOT *Grande réserve*	17.00€

CHAMPAGNE BOUTEILLE

	(75 cl)
<u>BRUT</u>	
MAYOT-LAGOGUEY 1ER CRU	90.00€
MOËT ET CHANDON *Impérial 2022*	132.00€
VEUVE CLICQUOT *Grande Réserve*	135.00€
ROEDERER *Collection 246*	160.00€
DOM PERIGNON *Vintage 2015*	315.00€
<u>ROSÉ</u>	
LAURENT PERRIER	175.00€
<u>BLANC DE BLANCS</u>	
ROEDERER *2019*	190.00€

CLASSIQUES *(6 cl)*

SUZE	8.00€
CAMPARI	8.00€
MARTINI BLANC, ROUGE OU DRY	8.00€

SOFT *(33 cl)*

PEPSI	6.50€
ICE TEA *(25 cl)*	6.50€
ORANGINA	6.50€
PEPSI MAX	6.50€
LIMONADE *(25 cl)*	6.50€
SCHWEPPES	6.50€
BADOIT ROUGE	6.50€
NOS JUS DE FRUITS EN BOUTEILLE BIO *Ananas, abricot, orange, pomme, tomate*	7.00€
NOS JUS DE FRUITS PRESSÉS *Orange, citron*	8.00€

EAUX MINÉRALES

	50 cl	75 cl	1 l
EVIAN	5.00€		6.50€
BADOIT	5.00€		6.50€
OREZZA			7.80€
808		7.80€	

Afin de préserver l'harmonie du service, nous invitons chaque convive à sélectionner au minimum un plat.

ENTRÉES

CAVIAR 135€
Caviar d'Aquitaine (50 g), blinis maison au citron & crème citronnée à la ciboulette.

HUÎTRES GILLARDEAU 28€
6 huîtres gillardeau, beurre demi-sel, pain de seigle & citron.

SEICHES EN PERSILLADE 23€
Servies avec rouille, aïoli à l'encre de seiche & citron.

SOUPE DE POISSONS DE FONFON 23€
Accompagnée de croûtons, de gruyère, d'ail & de rouille.

MI-CUIT DE THON, SAUCE PORTO CACAO & LÉGUMES D'AUTOMNE 25€
Filet de thon rouge mi-cuit, sauce au porto & au cacao, purée de betterave, carottes de couleurs glacés au miel & huile verte.

SUGGESTIONS DU MOMENT

LANGOUSTINE RÔTIE, POTIMARRON & AGRUMES 26€
Langoustine rôtie, velouté de potimarron, bisque de langoustine montée au beurre & gelée d'agrumes.

RAVIOLE DE FOIE GRAS, NOTES IODÉES & NOISETTE 25€
Raviole de foie gras aux éclats de noisette, bouillon de volaille réduit au muscat, condiment de pomme Granny Smith, huître & salicorne, crème montée à la noisette.

PLATS *(Pour une personne)*

BOUILLABAISSE DU VALLON 65€

BOURRIDE DU VALLON & SON FUMET LIÉ À L'AÏOLI 65€

ASSIETTE DU PÊCHEUR 49€
Risotto safrané, filets de daurade royale, de turbot et de rouget, seiche, gambas & moules sautées au beurre parfumé au romarin, déglacées au vin blanc & au fumet de poisson.

FILET DE BŒUF ROSSINI 63€
Filet de bœuf maturé, foie gras poêlé, brioche toastée au beurre, champignons de saison en persillade, jus de bœuf réduit, purée de pommes de terre truffée & lamelles de truffe d'été.

FILET DE TURBOT EN DEUX CUISSONS, CHAMPAGNE & CAVIAR 59€
Turbot poché au fumet de poisson, finition au four, fumet crémé au champagne & caviar, légumes racines glacés au miel, éclats de noisettes torréfiées & jus vert végétal.

DÉCLINAISON DE LÉGUMES D'AUTOMNE 40€
VÉGÉTARIEN, SANS GLUTEN & SANS LACTOSE
Butternut, potimarron, mini-aubergines & rutabagas rôtis au thym, cébettes, pommes de terre tournées à sept faces & glacées au beurre, croustillant d'oignon rouge, crème végétale au cresson & à la roquette, espuma à l'estragon & copeaux de truffe.

POULPE, ARTICHAUT & CHORIZO 52€
Tentacules de poulpe, artichaut en barigoule au chorizo, câpres croustillantes, jus de bœuf corsé & huile de chorizo.

SUGGESTIONS DU MOMENT

SÉRIOLE À L'UNILATÉRALE & VITRAIL DE POIREAUX 50€
Filet de sériole cuit à l'unilatérale, vitrail de poireaux au nori, voile de cresson, pak-choï rôti, siphon de butternut à l'huile de noisette & beurre pommade au jaune d'œuf, agrumes, citronnelle & vinaigre de xérès.

PICANHA DE VEAU RÔTI AU THYM & TRUFFE 50€
Picanha de veau rôti au thym, jus de veau corsé, émulsion de lard fumé, légumes racines & truffe.

Afin de préserver l'harmonie du service, nous invitons chaque convive à sélectionner au minimum un plat.

PÊCHE SELON ARRIVAGE

GRILLÉ OU RÔTI À LA PROVENÇALE 14.00€ LES 100 G
Loup, daurade, sar, pageot

EN CROÛTE DE SEL OU D'ARGILE - SELON L'HUMEUR DU CHEF 14.00€ LES 100 G
Loup, daurade, chapon, denti ou pageot

GRILLÉE OU MEUNIÈRE 14.00€ LES 100 G
Sole

GRILLÉS 15.00€ LES 100 G
Rougets

Toutes nos grosses pièces sont accompagnées d'une poêlée de légumes de saison & risotto safrané.

HOMARD, LANGOUSTE SELON ARRIVAGE 18.00€ LES 100 G

Crustacé entier grillé ou flambé au pastis par les soins du chef & cuit dans un jus de bouillabaisse.
Accompagné d'une poêlée de légumes du moment & risotto safrané ou risotto de fregola sarda lié au bouillon de bouillabaisse.

MENU ENFANT *(jusqu'à 12 ans)*

VIANDE OU POISSON 29€
MOELLEUX AU CHOCOLAT & BOISSON

MINI BOUILLABAISSE 31€
MOELLEUX AU CHOCOLAT & BOISSON
Lotte, turbot et pommes de terre servis dans le bouillon de bouillabaisse.

FROMAGE

TOMME DE BREBIS CORSE 14€
Accompagnée de figues rôties & de roquette.

DESSERTS

PROFITEROLE 14€
Chou garni de glace à la vanille de Madagascar, sauce dulce de leche & sauce chocolat au lait.

CITRON & SES HERBES DES CALANQUES 12€
Meringue verveine, gel mojito, crumble au romarin & lemon curd citron verveine.

MILLEFEUILLE VANILLE-CITRON & CARAMEL 14€
Millefeuille à la crème diplomate vanille & citron, cœur coulant au caramel beurre salé.

CHOCOLAT SOUS TOUTES SES FORMES 15€
Ganache au chocolat noir, sablé chocolat au praliné & à la fleur de sel, mousse au chocolat blanc, glace artisanale à l'huile d'olive & tuile au chocolat dulce de leche.

GLACE OU SORBET ARTISANAUX : 2 BOULES AU CHOIX 12€
Accompagnés d'une meringue & crème montée.

SUGGESTIONS DU MOMENT

PAVLOVA AU KAKI RÔTI 15€
Meringue creusée, kaki rôti, crème diplomate à la vanille, gel de mandarine, tuile aux noix de cajou & atsina cress.

Vins blancs

VINS AU VERRE

12 cl

DOMAINE DES CÉSARS — 10.00€
"Cuvée Éléonore", Côte du Rhône
Cépages : viognier, marsanne, roussanne, grenache
FRUITÉ, AGRUMÉ, MINÉRAL

POUILLY FUMÉ — 12.00€
Domaine Jonathan Pabiot, Vallée de la Loire
Cépages : sauvignon blanc
FLORAL, FRUITÉ, FUMÉ

CHÂTEAU VIGNELAURE — 14.00€
La cuvée du Château, Côte de Provence
Cépages : sauvignon blanc, roussane, viognier
COMPLEXE, ÉQUILIBRÉ, GRAS, FRUITÉ

MUSCAT DU CAP CORSE — 14.00€
Clos Nicrosi
Cépages : Muscat à Petits Grains Blancs
VIN DOUX NATUREL, FLEURS BLANCHES, AGRUMES

PALETTE

75 cl

CHÂTEAU SIMONE — 118.00€
Grand Cru Provence
Cépages : clairette, grenache blanc, bourboulenc, ugni blanc, muscat blanc
ÉQUILIBRÉ, MÛR, SAPIDE.

VALLÉE DU RHÔNE

75 cl

DOMAINE DES CÉSARS — 46.00€
Cuvée Éléonore, Côte du Rhône
Cépages : viognier, marsanne, roussanne, grenache
FRUITÉ, AGRUMÉ, MINÉRAL

CHÂTEAUNEUF DU PAPE — 122.00€
Domaine de la Janasse
Cépages : grenache blanc, clairette blanche, roussanne
PÊCHE BLANCHE, FLEUR, CITRON CONFIT, MINÉRAL.

CONDRIEU — 145.00€
Domaine Ferraton, “Les Mandouls”
Cépage : viognier
PÊCHE BLANCHE, FRUITS EXOTIQUES, BOISÉ, ABRICOT, VIF.

AOP ERMITAGE — 195.00€
Domaine Ferraton, "Le Reverdy"
Cépage : marsanne, roussanne
FRUITS MÛRS, STRUCTURÉ, COMPLEXE, CANNELLE, TOASTÉ, VANILLÉ.

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

	75 cl	50 cl
CHÂTEAU LA COSTE — "Pentes Douces"	58.00€	39.50€
Cépages : Grenache, Sauvignon blanc, vermentino		
COMPLEXE, FRUITÉ, FLORAL, ÉPICÉ, ROND, MINÉRAL, SALIN.		
VALLON DES GLAUGES — Domaine Oddo	47.00€	
Cépages : rolle, sauvignon blanc, clairette		
AGRUMÉ, NECTARINE, ROND, GOURMAND.		
LES MONGES — Domaine de la Mongestine, **vin nature**	45.00€	
Cépages : rolle, sauvignon blanc, grenache blanc, clairette		
MINÉRAL, ÉQUILIBRÉ, AGRUMES.		

VALLÉE DE LA LOIRE

75 cl

MUSCADET SÈVRE ET MAINE — 43.00€
Domaine Le Fief de la Brie
Cépages : melon de bourgogne
FLORAL,MINÉRAL, AROMATIQUE

POUILLY FUMÉ — 67.00€
Domaine Pabiot
Cépages : sauvignon blanc
FLORAL, FRUITÉ, FUMÉ.

SAUMUR « TÊTE D’ANGE » — 55.00€
Manoir de la Tête Rouge, AOC Saumur
Cépages : chenin.
ROND, GRAS, FLEURS BLANCHES, AGRUMES.

BOURGOGNE

75 cl

MÂCON PERONNE — 43.00€
Vérizet
Cépages : chardonnay
MINÉRAL, FRUITÉ, LÉGÈREMENT BEURRÉ, NOTES DE POMME ET CITRON.

CHABLIS — 60.00€
Domaine Camu
Cépages : chardonnay
AGRUMES, FRUITÉ, ACIDULÉ, SEC.

VIRÉ CLESSÉ — 68.00€
Domaine Gondard
Cépages : chardonnay
AMPLE, RICHE, FRUITÉ, MINÉRAL, FLORAL.

MEURSAULT — 165.00€
AOP Émile Chandesais
Cépage : chardonnay
BEURRE, MIEL, AGRUMES, GRAS, NOISETTE.

CASSIS

	75 cl	50 cl
FONTCREUSE	55.00€	
Cépages : ugny blanc, clairette, marsanne, roussane		
FRUITÉ, MINÉRAL, FLORAL		
PATERNEL	59.00€	44.00€
Cépages : ugny blanc, clairette, marsanne		
SALIN, FLORAL, AGRUMES, FRUITS BLANCS, COMPLEXE.		
BODIN	49.00€	36.00€
Cépages : ugny blanc, clairette, marsanne		
FLORAL, ANISÉ, ÉPICÉ, ROND, AGRUMES		
CLOS STE MAGDELAINE	82.00€	
Cépages : bourboulenc, ugny blanc, clairette, marsanne		
MINÉRAL FRAIS, POIVRÉ, FLORAL, ROND.		

BANDOL

	75 cl	50 cl
CHÂTEAU BARTHÈS	55.00€	40.00€
Cépages : clairette, ugny blanc, syrah, grenache, cinsault.		
LÉGER, AGRUMÉ, AMPLE, EXOTIQUE, CITRONNÉ.		
DOMAINE BUNAN	56.00€	39.00€
Moulin des Costes		
Cépages : clairette pointue, bourboulenc, sauvignon, ugni blanc		
DÉLICAT, FLORAL, FRAIS.		

CÔTES DE PROVENCE

	75 cl	50 cl
FAMILLE SUMEIRE — «Château Coussin »	47.00€	39.00€
Cépage : vermentino		
FRUITÉ, FLORAL, AMPLE, ÉQUILIBRÉ.		
CHÂTEAU PEYRASSOL — « La cuvée du Château »	65.00€	46.00€
Cépages : sémillon, rolle		
FLORAL, ÉPICÉ, MIEL, ACIDE.		
CHÂTEAU VIGNELAURE — « La cuvée du Château »	69.00€	
Cépages : sauvignon blanc, roussanne, viognier		
COMPLEXE, ÉQUILIBRÉ, GRAS, FRUITÉ		
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE — Cuvée "Fantastique", Cru classé	82.00€	
Cépage : rolle		
AMPLE, FRUITÉ, INTENSE, AGRUMÉ.		
DOMAINE TERRE DE MISTRAL — Cuvée Nadia, AOC	55.00€	
Cépages : rolle, clairette, ugni blanc		
EXOTIQUE, ÉPICÉ, ROND, GOURMAND, ÉQUILIBRÉ.		

CORSE

75 cl

CLOS SAN QUILICO — 63.00€
AOP CORSE PATRIMONIO
Cépages : vermentinu
AGRUMÉ, MINÉRAL, SALIN, FRUITÉ, TENDU.

MUSCAT DU CAP CORSE — 78.00€
Clos Nicrosi
Cépages : Muscat à Petits Grains Blancs
VIN DOUX NATUREL, FLEURS BLANCHES, AGRUMES

ALSACE

75 cl

GEWURZTRAMINER GRAND CRU — 60.00€
Domaine Boeckel
Cépages : gewurztraminer
FLORAL, ÉPICÉ, SUAVE, DOUX, NOTES DE RÉGLISSE.

Vins rouges

VINS AU VERRE

	12 cl
DOMAINE DES CÉSARS Cuvée Éléonore", Côte du Rhône *Cépages : grenache, syrah* LÉGER, FRUITÉ, POIVRÉ.	10.00€
SAINT JOSEPH Domaine La Source, Ferraton *Cépages : syrah* FRUITÉ, RÉGLISSÉ, MINÉRAL, ÉPICÉ.	12.00€

CASSIS

	75 cl
FONTCREUSE Cuvée Mussuguet *Cépages : syrah, caladoc* ÉQUILIBRÉ, FRUITS ROUGES.	53.00€

BANDOL

	75 cl	50 cl
DOMAINE BUNAN Moulin des Costes *Cépages : mourvèdre, cinsault, syrah* BOISÉ, FRUITS ROUGES, AMPLE, ÉQUILIBRÉ, TANINS RONDS.	61.00€	46.00€
CHATEAU BARTHÈS *Cépages : clairette, ugny blanc, syrah, grenache, cinsault.* FRUITS MÛRS, ÉPICES	55.00€	39.00€

CORSE

	75 cl
CLOS SAN QUILICO AOP CORSE PATRIMONIO *Cépages : grenache, niellucciо* FRUITÉ, ÉPICÉ, ROND, CHARNU, TANNINS SOYEUX.	63.00€

PALETTE

	75 cl
CHÂTEAU SIMONE Grand Cru Provence *Cépages : grenache, mourvèdre, syrah, carignan* FRUITS MÛRS, COMPLEXE, TANNIQUE, STRUCTURÉ.	145.00€

BORDEAUX

	75 cl
CHASSE SPLEEN Moulis-en-Médoc *Cépages : cabernet sauvignon, merlot, petit verdot* RÉGLISSE, VIF, TANNINS MÛRS, FRUITS ROUGES MÛRS, GOURMAND.	155.00€
MARGAUX Prieuré Lichine, 4ème Grand Cru Classé *Cépages : cabernet sauvignon, merlot, petit erdot* FRUITÉ INTENSE, FIN, ÉLÉGANT, TANNINS CRÉMEUX.	175.00€

CÔTES DE PROVENCE

	75 cl	50 cl
FAMILLE SUMEIRE Château Coussin *Cépages : grenache, syrah* GOURMAND, BRIOCHÉ, ROMARIN, CANNELLE, GRIOTTE.	49.00€	38.00€
CHÂTEAU VIGNELAURE «La cuvée du Château» *Cépages : cabernet sauvignon, syrah* FRUITÉ, CUIR, SOUS-BOIS, ÉPICÉ, COMPLEXE, TANNIQUE.	74.00€	
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE Cuvée "Fantastique", Cru classé *Cépages : syrah, cabernet sauvignon, grenache* SOYEUX, GRIOTTE, PUISSANT.	96.00€	
DOMAINE TERRE DE MISTRAL Cuvée Zaello, AOP *Cépages : grenache, syrah, cabernet sauvignon* FRUITS NOIRS CONFITURÉS, POIVRE.	58.00€	

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

	75 cl	50 cl
CHÂTEAU LACOSTE « Pentes Douces » *Cépages : cabernet sauvignon, cinsault, grenache noir, syrah* COMPLEXE, ROND, SUAVE, FRUITÉ, ÉPICÉ.	58.00€	42.00€
LES MONGES Domaine de la Mongestine, **vin nature** *Cépages : grenache, syrah* NOTES DE CUIR, FRUITS ROUGES, TANINS SUBTILS, LÉGER.	47.00€	

VALLÉE DU RHÔNE

	75 cl
DOMAINE DES CÉSARS Cuvée Éléonore", Côte du Rhône *Cépages : grenache, syrah* LÉGER, FRUITÉ, POIVRÉ.	47.00€
CROZES-HERMITAGE Domaine Ferraton, « La Matinière » *Cépage : syrah* POIVRÉ, ÉPICÉ, FRUITS ROUGES, RICHE.	61.00€
SAINT JOSEPH Domaine La Source, Ferraton *Cépages : syrah* FRUITÉ, VIOLETTE, RÉGLISSÉ, MINÉRAL, ÉPICÉ.	68.00€
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP CHAPOUTIER “PIE VI” *Cépages : grenache, syrah* TANINS VELOUTÉS, COMPLEXE, ÉPICES DOUCES.	115.00€
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Domaine de la Janasse *Cépages : grenache noir, mourvèdre, syrah* ÉQUILIBRÉ, FRUITS NOIRS, AMPLE, STRUCTURÉ.	125.00€
CÔTE RÔTIE AOP CHAPOUTIER “Les Bécasses” *Cépages : syrah* BOISÉ, ÉPICIÉ, VANILLÉ, ÉQUILIBRÉ.	140.00€

Vins rosés

VINS AU VERRE

	12 cl
BODIN *Cépages : clairette, grenache, cinsault* GOURMAND, PAMPLEMOUSSE, PÊCHE, CLÉMENTINE, FRUITÉ.	10.00€
CHÂTEAU VIGNELAURE « La cuvée du Château » *Cépages : grenache noir, syrah, cabernet sauvignon, rolle* FRUITÉ, ROND, ÉLÉGANT, FRAIS, ÉPICÉ, MENTHOLÉ.	14.00€

CASSIS

	75 cl	50 cl
BODIN *Cépages : clairette, grenache, cinsault* GOURMAND, AGRUMÉ, FRUITÉ.	48.00€	34.00€

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

	75 cl	50 cl
DOMAINE DU VALLON DES GLAUGES *Cépages : grenache, syrah, counoise* AGRUMES, NECTARINE, ROND, ACIDE.	42.00€	
CHÂTEAU LA COSTE “Rosé d'une nuit” *Cépages : cabernet sauvignon, cinsault, grenache, syrah* FRUITÉ, FLORAL, MINÉRAL.	46.00€	34.00€
LES MONGES Domaine de la Mongestine, **vin nature** *Cépages : grenache noir, cinsault, syrah, vermentino* MINÉRAL, FRAIS.	45.00€	
PATERNEL Grand rosé, AOC *Cépages : syrah, grenache, cinsault* FRUITS ROUGES, FRUITS JAUNES, AGRUMES, GOURMAND.	59.00€	
CHÂTEAU VIGNELAURE « La cuvée du Château » *Cépages : grenache noir, syrah, cabernet sauvignon, rolle* FRUITÉ, ROND, ÉLÉGANT, FRAIS, ÉPICÉ, MENTHOLÉ.	69.00€	

CÔTES DE PROVENCE

	75 cl	50 cl
FAMILLE SUMEIRE Château Coussin *Cépages : grenache, cinsault, syrah* FRAIS, ÉQUILIBRÉ, ACIDE, FRUITÉ.	47.00€	34.00€
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE Cuvée "Fantastique " - Cru classé *Cépages : grenache, cinsault, rolle* FRAÎCHEUR, AGRUMES, FLORAL, ROSE, JASMIN.	86.00€	
CHÂTEAU PEYRASSOL « La cuvée du Château » *Cépages : grenache, cinsault, syrah* COMPLEXE, FRUITS DE CHAIRE BLANCHE, AGRUMES, FLEUR BLANCHE.	67.00€	39.50€
DOMAINE TERRE DE MISTRAL Cuvée Nadia, AOP *Cépages : grenache, syrah* EXOTIQUE, AGRUMÉ, GRAS, AMPLE, LONG.	57.00 €	

BANDOL

	75 cl	50 cl
CHÂTEAU BARTHÈS *Cépages : cinsault, grenache, mourvèdre* ROND, ÉQUILIBRÉ, AMPLE.	53.00€	39.00€
DOMAINE BUNAN Moulin des Costes *Cépages : cinsault, grenache, mourvèdre* EXPRESSIF, FRUITÉ, AGRUMES, ROND, GRAS.	55.00€	38.00€

Pour finir

GIN

	(4 cl)
ANGLETERRE - BROCKMANS	16.00€

MARC

	(4 cl)
MARC DE GARLABAN	13.00€

RHUMS

	(4 cl)
KRAKEN	12.00€
HECHICERA	18.00€
VENEZUELA - ROBLE ZAFRA 15 ANS	27.00€
RHUM ARRANGÉ PASSION *Les arrangés du sud*	17.00€
RHUM ARRANGÉ ROMARIN CITRON *Les arrangés du sud*	17.00€

COGNAC

	(4 cl)
HENNESSY ** *Very Special*	14.00€
PATTE BLANCHE XO	26.00€
COGNAC L'OUBLIÉ XO *Maison L'Héraud*	28.00€

GÉNÉPI

	(4 cl)
GÉNÉPI MEUNIER HÉRITAGE	14.00€

ARMAGNAC

	(4 cl)
LE CACHET NOIR VSOP 10 ANS D'ÂGE *Bas Armagnac*	17.00€

CALVADOS

	(4 cl)
MAISON MORIN *Ronds Près Hors d'Âge*	16.00€

EAU DE VIE

	(4 cl)
MIRABELLE	12.00€
POIRE WILLIAMS	12.00€

WHISKIES

	(4 cl)
FRANCE	
FONTAGARD CGNC	16.00€
MOON HARBOUR, *Single malt orge signature*	13.00€
MOON HARBOUR, *Dock 1 - single malt orge maltée 5 ans d'âge finition Château Carbonnieux*	16.50€
MOON HARBOUR, *Dock 2 - pur Malt % maïs malté finition Château Cantenac Brown*	20,00€
JAPON	
KUJIRA INARI	18.00€
ÉCOSSE	
ABERLOUR 12 ANS	15.00€
CHIVAS 18 ANS	21.00€

LIQUEURS

	(4 cl)
GET 27	10.00€
LIMONCELLO	10.00€
AMARETTO	10.00€
COINTREAU	10.00€
BAILEY'S IRISH CREAM	10.00€
LIQUEUR D'ALGUE NORI	12.00€
LIQUEUR DE MELON	12.00€
LIQUEUR DE MANDARINE	12.00€
LIQUEUR DE POIRE WILLIAMS	13.00€
LIQUEUR DE GÉNÉPI	12.00€
LIQUEUR DE RHUM SAFRAN MIEL	16.00€

CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DECAFÉINÉ	4.00€
NOISETTE	5.00€
DOUBLE EXPRESSO	6.00€
THÉ, INFUSION, CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT CHAUD, CAPPUCINO	6.50€
CAFÉ VANILLE *Café expresso, glace vanille, crème fouetté sur demande*	9.00€
IRISH COFFEE *Sirop de canne, whisky Clan Campell, café, crème fouettée*	15.00€
IRISH COFFEE BAILEY'S *Sirop de sucre canne, bailey's, whisky Clan Campell, café, crème fouettée*	15.50€
CAFÉ BAILEY'S *Café expresso, 4cl de bailey's, crème fouettée sur demande*	12.00€
CAFÉ AMARETTO *Café expresso, 4cl d'amaretto, crème fouettée sur demande*	12.00€

La boutique de Fonfon

Fabrication française, produit français, sans additifs ni colorants, ni conservateurs



Soupe de poissons
9,20€

La fameuse

L'incontournable.
Une casserole, du gaz, ça bout, on baisse.



Bouillabaisse
16,90€



Rouille, aioli
5,00€

Ils n'attendent que les croûtons,

Nous sommes là.



Croûtons
4,00€



Coffret cadeau
44,00€

Sac gourmand :
un passage au Vallon des Auffes.

L'intemporalité.



Carafe
12,80€



Tote bag
6,50€

Pour visiter les calanques.

Pour garder l'esprit en mer.



Bracelet
15.00€



Calypso
41,00€

L'éclat de l'océan.

Le souffle marin.



Janis
41,00€

Si vous avez la moindre question nous sommes là pour vous répondre..
Tous nos produits sont disponibles :

En ligne
04 91 52 14 38
Dans les meilleures épiceries
140 rue Vallon des Auffes, 13007 Marseille