

# Drum Café

Cheffe : Ella Aflalo

## De 10h à 11h30 & de 15h à 16h

|  |  |    |
|--|--|----|
| Salade de courgettes crues, sauce tofu miso blanc, framboise & sarrasin  |  | 10 |
| Shakshuka, concassé épicé de tomate, fêta, herbes fraîches & œuf coulant |  | 14 |
| Pain hallah  |  | 4  |
| Mhalabia à la fleur d'oranger, glace au riz de Camargue & riz soufflé    |  | 8  |

## A PARTAGER DE 12h à 15h

|  |  |    |
|--|--|----|
| Tempura d'artichaut violet, mayonnaise au mole, menthe & zaatar                      |  | 14 |
| Salade de courgettes crues, sauce tofu miso blanc, framboise & sarrasin              |  | 10 |
| Thon rouge de Méditerranée, aubergines, verveine, sumac, jus d'arête & fruits rouges |  | 21 |
| Adana d'agneau, salade d'herbes, harissa à l'amande & tahine vert                    |  | 24 |
| Kachapuri du moment, ricotta fraîche, courgettes, poutargue & jaune d'œuf            |  | 18 |
| Shakshuka, concassé épicé de tomate, feta, herbes fraîches & œuf coulant             |  | 14 |
| <i>Supplément pain hallah</i>  |  | 4  |
| Chou-fleur brûlé, lait elben, salsa verde, œufs de truite & capucine                 |  | 22 |

## DESSERTS

|   |  |   |
|---|--|---|
| Mhalabia à la fleur d'oranger, glace au riz de Camargue & riz soufflé |  | 8 |
| Pavlova, mirabelle, mûre & tagette                                    |  | 8 |

### ALLERGENES

|            |          |           |                |        |      |          |
|------------|----------|-----------|----------------|--------|------|----------|
| Arachides  | Céleri   | Crustacés | Fruits à coque | Gluten | Lait | Lupin    |
| Mollusques | Moutarde | Oeuf      | Poisson        | Sésame | Soja | Sulfites |

Prix en € TTC, service compris.





Les viandes sont d'origine française et les poissons issues de petites pêches côtières.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

@lestablesduparc

# Drum Café

Cheffe : Ella Aflalo



## From 10:00 to 11h30 & from 15:00 to 16:00

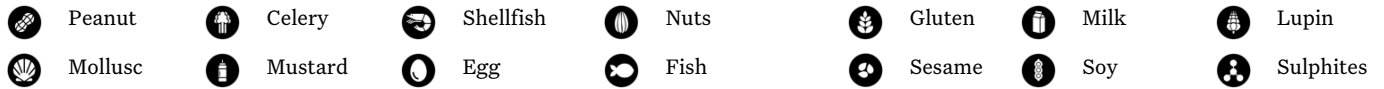
|  |   |    |
|--|---|----|
| Raw zucchini salad, tofu and white miso sauce, raspberry & buckwheat |  | 10 |
| Shakshuka, spicy tomato purée, feta, fresh herbs & soft-boiled egg   |  | 14 |
| Hallah bread   |  | 4  |
| Mhalabia with orange blossom, Camargue rice ice cream & puffed rice  |  | 8  |

## TO SHARE FROM 12:00 to 15:00

|  |   |    |
|--|---|----|
| Purple artichoke tempura, mayonnaise with mole, mint & zaatar                |    | 14 |
| Raw zucchini salad, tofu and white miso sauce, raspberry & buckwheat         |   | 10 |
| Mediterranean red tuna, eggplant, verbena, sumac, bone juice & red fruits    |  | 21 |
| Lamb adana, herb salad, harissa with almond & green tahina                   |  | 24 |
| Kachapuri of the moment, fresh ricotta cheese, zucchini, bottarga & egg yolk |  | 18 |
| Shakshuka, spicy tomato purée, feta, fresh herbs & soft-boiled egg           |  | 14 |
| <i>Hallah bread supplement</i>   |  | 4  |
| Burnt cauliflower, elben milk, salsa verde, trout roe & nasturtium           |  | 22 |

## DESSERTS

|   |   |   |
|---|---|---|
| Mhalabia with orange blossom, Camargue rice ice cream & puffed rice |  | 8 |
| Pavlova, mirabelle plum, blackberry & tagette                       |  | 8 |

**ALLERGENES**

## LES BOISSONS SANS ALCOL

### SOFT DRINKS

Les sirops bio de la Maison Meneau :  
Citron, Menthe, Grenadine, Pêche, Fraise ou  
Orgeat **2,5**

*Organic syrups from Maison Meneau:  
Lemon, Mint, Grenadine, Peach,  
Strawberry or Orgeat*

Sirop maison du moment – 4cl **2,5**  
*Homemade syrup of the moment*

PAC Citron – Distillerie Blachère – 4cl **2,5**  
*Provençal lemon syrup*

Perrier - 33 cl **3,5**

Coca-Cola - 33 cl **3,5**

Ginger Beer Fever-Tree – 20cl **4**

Jus de fruit du moment **4**  
*Fruit juices of the moment*

Mas Daussan Jus de pomme bio - 25 cl **3,5**

Les Filles de l'Ouest - Schorle - 25cl :  
Citron, Orange ou Rhubarbe **4**

*Sparkling water & fruits:  
Lemon, Orange or Rhubarb*

Limonade Elixia bio - Nature - 33 cl **4,5**  
*Elixia organic lemonade*

Charitea Black - Iced Tea - 33 cl **5**

## LES BOISSONS CHAUDES

### HOT DRINKS

Espresso, Décaféiné, Thés noir ou vert **2**

*Espresso, Decaffeinated coffee,  
Black or Green tea*

Cappuccino, Café Latte, Chocolat chaud  
& Infusion fraîche **3**

*Cappuccino, Latte, Hot chocolate & Fresh  
herbal tea*

## LES BIÈRES PRESSION

### DRAFT BEERS

Galéjade 25 cl – Blonde (blond) **4**

Reine des Mousses 25 cl – Blanche (white) **4**

## LES COCKTAILS

### COCKTAILS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Spring Break – 12 cl</b>  | <b>10</b> |
| Mezcal, jus de pomme, jus de citron vert<br><i>Mezcal, apple juice, lime</i>   |           |
| <b>Spritz au Vermouth – 12 cl</b>  | <b>10</b> |
| Aperol, vermouth blanc, prosecco<br><i>Aperol, white vermouth, prosecco</i>  |           |
| <b>Vodka Rosat – 10 cl</b>   | <b>10</b> |
| Vodka, infusion de géranium rosat, cordial de poivre, gingerbeer<br><i>Vodka, rose geranium infusion, pepper cordial, gingerbeer</i> |           |
| <b>Margarita – 12 cl</b>   | <b>10</b> |
| Tequila, liqueur de kumkuat, jus de citron vert<br><i>Tequila, kumquat liquor, Lime</i>  |           |

## LES MOCKTAILS 18 cl

### MOCKTAILS

|   |          |
|---|----------|
| <b>Détox</b>  | <b>5</b> |
| Jus de carotte, Jus d'orange, Cordial de gingembre & Citron vert<br><i>Carrot juice, Orange juice, Ginger cordial &amp; Lime</i>                                  |          |
| <b>Golden Passion</b>   | <b>7</b> |
| Cordial de gingembre, Verjus, Jus de pomme & Infusion de verveine citronnée<br><i>Ginger cordial, Verjus, Apple Juice &amp; Lemon verbena herbal tea</i>          |          |
| <b>Pamplemousse Rosat &amp; Tonic</b>   | <b>7</b> |
| Jus de pamplemousse, eau de Géranium Rosat, cordial de poivre maison & tonic<br><i>Grapefruit juice, Rose geranium water, homemade pepper cordial &amp; tonic</i> |          |

## LES SPIRITUEUX 4 cl

### SPIRITS

|  |            |                                |          |
|--|------------|--------------------------------|----------|
| Ricard, Anisé                              | <b>3,5</b> | Plantation Rhum OFTD,          | <b>8</b> |
| Apérol, Amer Orange                        | <b>4</b>   | <i>Rhum des Caraïbes Blanc</i> |          |
| Campari, Bitter                            | <b>4</b>   | Absinthe des Côquetelers       | <b>8</b> |
| Cinzano Bianco ou Rosso, Vermouth          | <b>4</b>   | Monkey Shoulder, Scotch Whisky | <b>8</b> |
| Fair Vodka, <i>Fair trade Quinoa Vodka</i> | <b>8</b>   | Pisco Waqar, Pisco Chilien     | <b>8</b> |
| Gin Bigourdan, <i>Gin Arlésien</i>         | <b>8</b>   | Mezcal Unión Uno, Mezcal Joven | <b>8</b> |
| Fair Rum Belize XO, <i>Rhum Brun</i>       | <b>8</b>   | Cimarron Tequila               | <b>8</b> |
|  |            | H by Hine, <i>Cognac</i>       | <b>8</b> |

## **LES BULLES & VINS AU VERRE 12,5 cl**

### *BUBBLES & WINES BY THE GLASS*

#### **Les Bulles - Bubbles**

|  |           |
|--|-----------|
| Malibran, Prosecco, Italie                                   | <b>5</b>  |
| Drappier Champagne,<br><i>Brut Nature, Zéro dosage Blanc</i> | <b>14</b> |

#### **Les Blancs - White**

|   |            |
|---|------------|
| Clot de l'Origine, « Le P'tit Barriot », VDF,<br>2021                             | <b>5</b>   |
| Vin des Potes X Champ des Barbiers, « Fais pas<br>sans Blanc », IGP Hérault, 2021 | <b>5,5</b> |
| François Villard, « Cour de Récré », AOP<br>Crozes-Hermitage, 2019                | <b>8</b>   |

#### **Les Rosés – Rosé**

|   |            |
|---|------------|
| Vin des Potes x Peter Fisher, Château<br>Revelette, « Pan », 2021 | <b>5</b>   |
| Domaine Fontchêne, « Leon », IGP Alpilles,<br>2021                | <b>5,5</b> |

#### **Les Rouges – Red**

|   |            |
|---|------------|
| Clos de l'Anhel, « Les Terrassettes », AOC<br>Corbières, 2021   | <b>5,5</b> |
| Vin des Potes X Tuets, « Historia de Vi »,<br>Catalogne, 2021   | <b>6</b>   |
| François Villard, « Poivre & Sol », AOP<br>Saint – Joseph, 2019 | <b>8</b>   |

## **LES BULLES EN BOUTEILLE 75 cl**

### *BUBBLES IN BOTTLE*

|  |           |
|--|-----------|
| Malibran, Prosecco, Italie                                   | <b>28</b> |
| Drappier Champagne,<br><i>Brut Nature, Zéro dosage Blanc</i> | <b>80</b> |
| Drappier Champagne,<br><i>Brut Nature, Zéro dosage Rosé</i>  | <b>92</b> |

## LES VINS EN BOUTEILLE 75 cl

### WINES IN BOTTLE

#### Les Blancs – *White*

|  |           |
|--|-----------|
| Domaine Les Béates, « Les Beatines »,<br>AOP Aix en Provence, 2021                   | <b>25</b> |
| Clos des Boutes, « Le Pluriel »,<br>IGP du Gard, 2021                                | <b>27</b> |
| Clos Roussely, « Touraine Chenonceaux »<br>AOC Touraine, 2020                        | <b>27</b> |
| Domaine Les Hautes-Terres, « Autres terres »,<br>VDF, 2021                           | <b>28</b> |
| Clot de l'Origine, « Le P'tit Barriot »,<br>VDF, 2021                                | <b>29</b> |
| Domaine de la Cabotte, « Colline »,<br>AOC Côtes du Rhône, 2021                      | <b>30</b> |
| Vin des Potes X Champ des Barbiers, « Fais pas<br>sans Blanc »,<br>IGP Hérault, 2021 | <b>33</b> |
| Domaine Partida Creus, « GB »,<br>Vino de la Mesa, Catalogne                         | <b>38</b> |
| Domaine Villard, « Cour de Récré »,<br>AOP Crozes-Hermitage, 2019                    | <b>48</b> |
| Domaine Danjou Banessy, « Costes »,<br>IGP Côtes Catalanes, 2018                     | <b>55</b> |
| Domaine Pas de l'Escalette, « Las Clapas »,<br>IGP Hérault, 2018                     | <b>62</b> |
| Château de Pibarnon, AOC Bandol, 2019  | <b>68</b> |
| Domaine Henri Milan, « Le Grand Blanc »,<br>VDF, 2015                                | <b>80</b> |
| Clos du Mont-Olivet,<br>AOP Châteauneuf-du-Pape, 2020                                | <b>95</b> |

#### Les Rosés - *Rosé*

|  |           |
|--|-----------|
| Vin des Potes x Peter Fisher, Château<br>Revelette, « Pan », VDF, 2021 | <b>30</b> |
| Domaine Fontchêne, « Leon »,<br>IGP Alpilles, 2021                     | <b>33</b> |

#### Les Rouges – *Red*

|  |            |
|--|------------|
| Domaine Henri Milan, « Reynard Rebel »,<br>VDF, 2021                           | <b>29</b>  |
| Clot de l'Origine, « Le P'tit Barriot »,<br>VDF, 2019                          | <b>29</b>  |
| Domaine de la Cabotte, « Collines »,<br>AOC Côtes du Rhône, 2021               | <b>30</b>  |
| Clos de l'Anhel, « Les Terrassettes »,<br>AOC Corbières, 2021                  | <b>33</b>  |
| Domaine Pas de l'Escalette, « Petits Pas »,<br>IGP Hérault, 2020               | <b>34</b>  |
| Vin des Potes X Tuets, « Historia de Vi »,<br>Vino de la Mesa, Catalogne, 2021 | <b>36</b>  |
| Domaine Les Béates, « Les Béates »,<br>AOP Aix-en-Provence, 2017               | <b>38</b>  |
| Domaine Villard, « Poivre & Sol »,<br>AOP Saint-Joseph, 2019                   | <b>50</b>  |
| Domaine Dominique Hauvette, « Roucas »,<br>IGP Alpilles, 2019                  | <b>60</b>  |
| Château de Pibarnon, AOC Bandol, 2017  | <b>78</b>  |
| Clos du Mont-Olivet,<br>AOP Châteauneuf-du-Pape, 2017                          | <b>105</b> |

