

## DRUM'ONDAY (12h-15h)

22

**TOAST DE FOIES DE VOLAILLE**, Pickles

**SALADE DE POMMES DE TERRE**, Œufs de Saumon

**CONSOMMÉ D'OIGNON BRÛLÉ**,

**MADELEINE À L'OLIVE NOIRE** ou **RIZ'NOLA**

**CAFÉ** ou **THÉ**

## À LA CARTE

**TOAST DE FOIES DE VOLAILLE**, Pickles

8

**SALADE DE POMMES DE TERRE**, Œufs de Saumon

9

**CONSOMMÉ D'OIGNON BRÛLÉ**,

3

🕒 **BEIGNET MAISON**, Gelée de Coings

4

🕒 **MADELEINE À L'OLIVE NOIRE**,

2,5

🕒 **RIZ'NOLA**

2,5

Les plats signalés par cet icône 🕒  
sont également disponibles de 10h00 à 17h00.

# Drum Café

## LES BOISSONS SANS ALCOOL

Les Sirops Bios	
de la Maison Meneau - 4 cl	<b>2,5</b>
<i>Citron, Menthe, Grenadine, Pêche ou Orgeat</i>	
Perrier - 33 cl	<b>3,5</b>
Coca-Cola et Coca Zéro - 33 cl	<b>3,5</b>
Les Jus Frais du Moment	<b>4</b>
Les Jus Bios du Mas Daussan	
en Camargue - 25 cl	<b>5,5</b>
<i>Pomme ou Poire</i>	
ChariTea Black - Iced Tea - 33 cl	<b>5,5</b>
Ferm Kombucha - 25 cl	<b>5,5</b>
<i>Ginger &amp; Lemongrass</i>	
Karma Drinks - 25 cl	<b>4,5</b>
<i>Lemony Lemonade ou Gingerella</i>	

## LES BOISSONS CHAUDES

Les Cafés Courts, Thés	<b>2</b>
Les Cafés Longs, Cappuccino, Latte & Infusion Fraîche	<b>3</b>

## LES BIÈRES PRESSION 25 cl

Pelforth, Blonde - 4,7% alc.	<b>3,8</b>
------------------------------	------------

## LES COCKTAILS

Salty Dog – 15 cl	<b>12</b>
<i>Fair Vodka, Pamplemousse &amp; Farigoule</i>	
Sapin Fizz – 15 cl	<b>12</b>
<i>Liqueur de Sapin des Côquetelers, Citron Jaune &amp; Limonade Elixia</i>	

## LES MOCKTAILS - 10 cl

Detox	<b>5</b>
Pamplemousse & Sureau	<b>5</b>

# Drum Café

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

### Les Bulles

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

### Les Blancs

Barouillet, AOP Bergerac « Bergecrac », 2020	4,5
---	-----

Les Béates, AOP Côteaux d'Aix en Provenances, 2020	6
--	---

Clos des Boutes, IGP du Gard, « Les Fagnes », 2020	8
---	---

### Les Rosés

Mas de Valériole, IGP Camargue « Nénette », 2020	4
---	---

### Les Rouges

Marcoux, Côtes-du-Rhône, 2019	6
François Villard, Saint - Joseph « Poivre & Sol », 2019	8
Dominique Hauvette, Baux-de- Provence « Roucas », 2019	10

## LES BULLES EN BOUTEILLE 75 cl

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

## LES VINS EN BOUTEILLE 75 cl

### Les Blancs

Mas de Valériole, IGP Camargue  
« Charmentin », 2020 **20**

Barouillet, AOP Bergerac « Bergecrac »,  
2020 **30**

Les Béates, Coteaux d'Aix-en-  
Provence « Les Béates », 2020 **36**

François Villard, Crozes-Hermitage  
« Cour de Récré », 2019 **48**

Clos des Boutes, IGP du Gard,  
« Les Fagnes », 2020 **48**

Clos Sainte-Magdeleine,  
Cassis, 2020 **52**

Danjou Banessy, IGP Côte Catalanes,  
« Costes », Roussillon, 2018 **55**

Fabien Jouvès, Vin de France  
« Pièces Longues », Sud-Ouest, 2018 **58**

Pas de l'Escalette, VDP de l'Hérault  
« Las Clapas », Languedoc, 2018 **62**

Château de Pibarnon, Bandol, 2019 **68**

Nino Barraco, IGT Terra Siciliane  
« Zibibo », Sicile, Italie, 2017  
*Vin de macération* **70**

Henri Milan, Vin de France  
« Le Grand Blanc », St-Rémy-de-  
Provence, 2015 **80**

Clos du Mont-Olivet, Châteauneuf-du-  
Pape, 2020 **95**

### Les Rosés

Mas de Valériole, IGP Camargue  
« Nénette », 2020 **20**

Dupuy de Lôme, Bandol, 2020 **38**

Les Vins du Cabanon, Vin de France  
« Canta Manana », 2019 **60**

### Les Rouges

Mas de Valériole, IGP Camargue  
« Fanfaron », 2020 **20**

Pas de l'Escalette, Languedoc  
« Petits Pas », 2020 **34**

Marcoux, Côtes-du-Rhône, 2019 **36**

Les Béates, Coteaux d'Aix-en-Provence  
« Les Béates », 2017 **38**

François Villard, Saint-Joseph  
« Poivre & Sol », 2019 **50**

Partida Creus, Vino de la Mesa « SM »,  
Penedes, Espagne, 2017 **50**

Dominique Hauvette, Baux-de-  
Provence « Roucas », 2019 **60**

Château de Pibarnon, Bandol, 2017 **78**

Clos du Mont-Olivet, Châteauneuf-  
du-Pape, 2017 **105**

Henri Milan, Baux-de-Provence  
« Le Clos Milan », St-Rémy-de-  
Provence, 2006 **110**

# Drum Café

## LES SPIRITUEUX – 4 cl

Ricard, Anisé	3,5
Apérol, Amer Orange	4
Campari, Bitter	4
Cinzano Bianco ou Rosso, Vermouth	4
Fair Vodka, <i>Vodka au Quinoa issu du commerce équitable</i>	8
Fair Gin, <i>Gin aux Baies de Genièvre de l'Ouzbékistan</i>	8
Fair Rum Belize XO, Rhum Brun	8
Plantation Rhum OFTD, Rhum des Caraïbes Blanc	8
Fair Kumquat, Liqueur	8
Fair Café, Liqueur	8
Liqueur de Melon des Côtetelers	8
Liqueur de Sapin des Côtetelers	8
Absinthe des Côtetelers	8
Monkey Shoulder, Scotch Whisky	8
Pisco Waqar, Pisco Chilien	8
Mezcal Unión Uno, Mezcal Joven	8
Ocho tequila	8
H by Hine, Cognac	8

# Drum Café

Open from Wednesday to Monday,  
from 10.00 am to 6.00 pm.

## DRUM'ONDAY (12h-15h)

22

**CHOPPED LIVER ON TOAST**, Pickles

**POTATO SALAD**, Salmon Roe

**BURNT ONION CONSOMMÉ**

**BLACK OLIVE MADELEINES** or **RIZ'NOLA**

**COFFEE** or **TEA**

## À LA CARTE

**CHOPPED LIVER ON TOAST**, Pickles

8

**POTATO SALAD**, Salmon Roe

9

**BURNT ONION CONSOMMÉ**

3

🕒 **HOMEMADE DONUT**, Quince Jam

4

🕒 **BLACK OLIVE MADELEINES**

2,5

🕒 **RIZ'NOLA**

2,5

Dishes indicated by this icon 🕒  
are also available from 10.00 am to 5.00 pm.

# Drum Café

## SOFT DRINKS

Organic Syrup from Maison Meneau- 4 cl	<b>2,5</b>
<i>Lemon, Mint, Grenadine, Peach or Orgeat</i>	
Perrier - 33 cl	<b>3,5</b>
Coca-Cola et Coca Zéro - 33 cl	<b>3,5</b>
Fruit Juice of the Moment	<b>4</b>
Organic Juice from Mas Daussan in Camargue - 25 cl	<b>5,5</b>
<i>Apple or Pear</i>	
ChariTea Black - Iced Tea - 33 cl	<b>5,5</b>
Ferm Kombucha - 25 cl	<b>5,5</b>
<i>Ginger &amp; Lemongrass</i>	
Karma Drinks - 25 cl	<b>4,5</b>
<i>Lemony Lemonade or Gingeralla Ginger Ale</i>	

## LES BOISSONS CHAUDES

Short Coffees, Teas	<b>2</b>
Long Coffees, Cappuccino, Latte & Fresh Infusion	<b>3</b>

## LES BIÈRES PRESSION 25 cl

Pelforth, Blond - 4,7% alc.	<b>3,8</b>
-----------------------------	------------

## LES COCKTAILS

Salty Dog – 15 cl	<b>12</b>
<i>Fair Vodka, Grapefruit &amp; Farigoule</i>	
Sapin Fizz – 15 cl	<b>12</b>
<i>Fir Liqueur by CÔquetelers, Lemon &amp; Elixia Lemonade</i>	

## LES MOCKTAILS - 10 cl

Detox	<b>5</b>
Grapefruit & Elderflower	<b>5</b>

# Drum Café

## BUBBLES & WINES BY THE GLASS 12,5 cl

### Bubbles

Malibrán, Prosecco, Italy	5
Drappier Champagne, <i>Brut Nature, Zéro dosage Blanc</i>	14

### White Wines

Barouillet, AOP Bergerac « Bergecrac », 2020	4,5
---	-----

Les Béates, AOP Côteaux d'Aix en Provenances, 2020	6
--	---

Clos des Boutes, IGP du Gard, « Les Fagnes », 2020	8
---	---

### Rosé Wines

Mas de Valériole, IGP Camargue « Nénette », 2020	4
---	---

### Red Wines

Marcoux, Côtes-du-Rhône, 2019	6
François Villard, Saint-Joseph « Poivre & Sol », 2019	8
Dominique Hauvette, Baux-de- Provence « Roucas », 2019	10

## BUBBLES IN BOTTLES 75 cl

Malibrán, Prosecco, Italy	28
Drappier Champagne, <i>Brut nature, Zéro dosage Blanc</i>	80
Drappier Champagne, <i>Brut nature, Zéro dosage Rosé</i>	92



## WINE IN BOTTLES 75 cl

### White Wines

Mas de Valériole, IGP Camargue « Charmentin », 2020	<b>20</b>
Les Terres Promises, Vin de Pays de la Sainte Baume « À Bouche que Veux-tu », 2020	<b>36</b>
Les Béates, Coteaux d'Aix-en- Provence « Les Béates », 2020	<b>36</b>
François Villard, Crozes-Hermitage « Cour de Récré », 2019	<b>48</b>
Clos des Boutes, IGP du Gard, « Les Fagnes », 2020	<b>48</b>
Clos Sainte-Magdeleine, Cassis, 2020	<b>52</b>
Danjou Banessy, IGP Côte Catalanes, « Costes », Roussillon, 2018	<b>55</b>
Fabien Jouvès, Vin de France « Pièces Longues », Sud-Ouest, 2018	<b>58</b>
Pas de l'Escalette, VDP de l'Hérault « Las Clapas », Languedoc, 2018	<b>62</b>
Château de Pibarnon, Bandol, 2019	<b>68</b>
Nino Barraco, IGT Terra Siciliane « Zibibo », Sicile, Italie, 2017 <i>Vin de macération</i>	<b>70</b>
Henri Milan, Vin de France « Le Grand Blanc », St-Rémy-de- Provence, 2015	<b>80</b>
Clos du Mont-Olivet, Châteauneuf-du- Pape, 2020	<b>95</b>

### Rosé Wines

Mas de Valériole, IGP Camargue « Nénette », 2020	<b>20</b>
Dupuy de Lôme, Bandol, 2020	<b>38</b>
Les Vins du Cabanon, Vin de France « Canta Manana », 2019	<b>60</b>

### Red Wines

Mas de Valériole, IGP Camargue « Fanfaron », 2020	<b>20</b>
Pas de l'Escalette, Languedoc « Petits Pas », 2020	<b>34</b>
Marcoux, Côtes-du-Rhône, 2019	<b>36</b>
Les Béates, Coteaux d'Aix-en-Provence « Les Béates », 2017	<b>38</b>
François Villard, Saint-Joseph « Poivre & Sol », 2019	<b>50</b>
Partida Creus, Vino de la mesa « SM », Penedes, Espagne, 2017	<b>50</b>
Dominique Hauvette, Baux-de- Provence « Roucas », 2019	<b>60</b>
Château de Pibarnon, Bandol, 2017 78 Clos du Mont-Olivet, Châteauneuf-du- Pape, 2017	<b>105</b>
Henri Milan, Baux-de-Provence « Le Clos Milan », St-Rémy-de-Provence, 2006	<b>110</b>

# Drum Café

## SPIRITS – 4 cl

Ricard, Anisé	3,5
Aperol, Orange Bitter	4
Campari, Bitter	4
Cinzano Bianco ou Rosso, Vermouth	4
Fair Vodka, Fair trade Quinoa Vodka	8
Fair Gin, Gin with Juniper Berries from Uzbekistan	8
Fair Rum Belize XO, Dark Rum	8
Plantation Rhum OFTD, Caribbean White Rum	8
Fair Kumquat, Liqueur	8
Fair Café, Liqueur	8
Melon Liqueur by Côtetelers	8
Fin tree Liqueur by Côtetelers	8
Absinthe by Côtetelers	8
Monkey Shoulder, Scotch Whisky	8
Pisco Waqar, Chilean Pisco	8
Mezcal Unión Uno, Mezcal Joven	8
Ocho Tequila	8
H by Hine, Cognac	8