

# Le lundi au Drum Café

## À LA CARTE

<b>SPRITZ AU LILLET ROSÉ – 12 CL</b>	<b>10</b>
<b>SPRITZ PER TUTTI – 12 CL</b>	<b>6</b>
<b>HUITRES DE CAMARGUE &amp; GRANITA AL LIMONE</b>	<b>7</b>
🕒 <b>PANE BURRO ALICI &amp; MENTA</b>	<b>7</b>
<b>CARPACCIO DE THON ROUGE DE MEDITERRANEE</b>	<b>11</b>
🕒 <b>CAPOCOLLO DI CINTA SENESE &amp; FOCCACIA ROMARIN</b>	<b>8</b>
🕒 <b>SUPPLI CACIO &amp; PEPE, NOISETTE &amp; TRUFFE D'ETE</b>	<b>10</b>
<b>SALADE, LÉGUMES DE PRINTEMPS &amp; RICOTTA AFFUMICATA</b>	<b>8</b>
<b>PALOURDES, TOMATES &amp; HERBES</b>	<b>9</b>
🕒 <b>GELATO A LA CREMA &amp; AMARENA</b>	<b>7</b>
🕒 <b>SALADE DE FRAISES &amp; MOUSSE AU LAIT</b>	<b>6</b>

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

Prix en € TTC, service compris.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur demande.

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

## LES BOISSONS SANS ALCOOL

Les Sirops Bios	
de la Maison Meneau – 4cl	<b>2,5</b>
<i>Citron, Menthe, Grenadine, Pêche, Fraise ou Orgeat</i>	
Sirop du Moment Maison – 4cl	<b>2,5</b>
PAC Citron – Distillerie Blachère – 4cl	<b>2,5</b>
Perrier - 33 cl	<b>3,5</b>
Coca-Cola - 33 cl	<b>3,5</b>
Les Jus Frais du Moment	<b>4</b>
Mas Daussan - Jus de Pomme Bio - 25 cl	<b>3,5</b>
Les Filles de l'Ouest - Schorle - 25cl	<b>4</b>
<i>Citron Fringant, Orange Affriolante ou Rhubarbe Pimpante</i>	
Limonade Elixia bio - Nature - 33 cl	<b>4,5</b>
Charitea Black - Iced Tea - 33 cl	<b>5</b>
Ferm Kombucha - 25 cl	<b>5,5</b>
<i>Ginger &amp; Lemongrass</i>	

## LES BOISSONS CHAUDES

Espresso, Décaféiné, Thés noir ou vert	<b>2</b>
Cappuccino, Café Latte,	
Chocolat chaud & Infusion Fraîche	<b>3</b>
Café Lecessé	<b>4</b>

## BRASSERIE BARBAUDE - 25 cl

Galéjade - Blonde	
Reine des Mousses - Blanche	<b>4</b>

## LES COCKTAILS

Spritz Lillet Rosé – 12 cl	<b>10</b>
<i>Lillet Rosé, Prosecco</i>	
Americano Fraise – 12 cl	<b>10</b>
<i>Campari infusé à la fraise, Cinzanno rosso, perrier</i>	
Bigourdan Negroni – 8 cl	<b>10</b>
<i>Gin Bigourdan, campari, sweet vermouth</i>	
Spring Break – 12 cl	<b>10</b>
<i>Mezcal, Angostura, Jus de Pomme, Citron Vert &amp; Tonic</i>	

## LES MOCKTAILS - 18 cl

Détox	<b>5</b>
<i>Jus de Carotte, Jus d'Orange, Cordial de Gingembre &amp; Citron Vert</i>	
Milano	<b>7</b>
<i>Jus de pamplemousse, jus de citron jaune, sirop d'orange, sirop de vanille maison</i>	
Golden Passion	<b>7</b>
<i>Cordial de Gingembre, Verjus, Jus de Pomme &amp; Infusion de Verveine Citronnée</i>	
Pamplemousse Rosat & Tonic	<b>7</b>
<i>Jus de Pamplemousse, Eau de Géranium Rosat, Cordial de Poivre Maison &amp; Tonic</i>	

# 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

Vincent Caille, « Je t'Aime mais j'ai Soif », Muscadet Loire	5
Les Terres Promises, « À Bouche Que Veux-Tu », Provence, 2020	6
François Villard, Crozes-Hermitage « Cour de Récré », 2019	8

### Les Rosés

Dupuy de Lôme, Bandol, 2020	6,5
-----------------------------	-----

### Les Rouges

Marcoux, Côtes-du-Rhône, 2019	6
Domaine de FA, « Saint Amour », Beaujolais, 2019	7
François Villard, Saint - Joseph « Poivre & Sol », 2019	8

## 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

Vincent Caille, Vin de France - Loire 29  
« Je t'aime mais j'ai soif »

Vin des potes X Remy Pouizin,  
Côtes du Rhône, « Bloom » 2020 28

Les Terres Promises, « À Bouche Que  
Veux-Tu », Provence, 2020 36

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

Dupuy de Lôme, Bandol, 2020 38

### Les Rouges

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

Domaine de FA, « En Besset »,  
Beaujolais, 2019 40

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

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

Château de Pibarnon, Bandol, 2017 78

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

# 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>Fair trade Quinoa Vodka</i>	8
Gin Bigourdan, <i>Gin Arlésien</i>	8
Fair Rum Belize XO, <i>Rhum Brun</i>	8
Plantation Rhum OFTD, <i>Rhum des Caraïbes Blanc</i>	8
Absinthe des Côtetelers	8
Monkey Shoulder, Scotch Whisky	8
Pisco Waqar, Pisco Chilien	8
Mezcal Unión Uno, Mezcal Joven	8
Cimarron Tequila	8
H by Hine, <i>Cognac</i>	8

# Le lundi au Drum Café

## À LA CARTE

<b>SPRITZ AU LILLET ROSÉ – 12 CL</b>	<b>10</b>
<b>SPRITZ PER TUTTI – 12 CL</b>	<b>6</b>
<b>CAMARGUE OYSTER &amp; GRANITA A LEMONE</b>	<b>7</b>
🕒 <b>PANE BURRO ALICI &amp; MENTA</b>	<b>7</b>
<b>CARPACCIO OF MEDITERRANEAN TUNA</b>	<b>11</b>
🕒 <b>ITALIAN CHARCUTERIE &amp; HOME-MADE FOCCACIA</b>	<b>8</b>
<b>SUPPLÍ CACIO &amp; PEPE/NUTS/AESTIVUM TRUFFLES</b>	<b>10</b>
<b>SALAD, SPRING VEGETABLES &amp; SMOKED RICOTTA</b>	<b>8</b>
<b>CLAMS, TOMATOES &amp; HERBS</b>	<b>9</b>
🕒 <b>GELATO A LA CREMA &amp; AMARENA</b>	<b>7</b>
🕒 <b>STRAWBERRIES SALAD</b>	<b>6</b>

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

# Drum Café

## SOFT DRINKS

Les Sirops Bios de la Maison Meneau – 4cl	<b>2,5</b>
<i>Lemon, Mint, Grenadine, Peach, Strawberry or Orgeat</i>	
Homemade Syrup – 4cl	<b>2,5</b>
PAC Citron – Distillerie Blachère – 4cl	<b>2,5</b>
Perrier - 33 cl	<b>3,5</b>
Coca-Cola - 33 cl	<b>3,5</b>
Fruit Juice of the Day	<b>4</b>
Organic Apple Juice Mas Daussan - 25 cl	<b>3,5</b>
Les Filles de l'Ouest - Schorle - 25cl	<b>4</b>
<i>Lemon, Orange or Rhubarbe</i>	
Lemonade Elixia Bio - <i>Nature</i> - 33 cl	<b>4,5</b>
Charitea Black - Iced Tea - 33 cl	<b>5</b>
Ferm Kombucha - 25 cl	<b>5,5</b>
<i>Ginger &amp; Lemongrass</i>	

## HOT DRINKS

Espresso, Green or Black Tea	<b>2</b>
Cappuccino, Latte,	
Hot Chocolat & Fresh Infusion	<b>3</b>
Lecesse Café	<b>4</b>

## BRASSERIE BARBAUDE - 25 cl

Galéjade - Blonde	
Reine des Mousses - Blanche	<b>4</b>

## COCKTAILS

Spritz Lillet Rosé – 12 cl	<b>10</b>
<i>Lillet Rosé, Prosecco</i>	
Americano Fraise – 12 cl	<b>10</b>
<i>Strawberry infused Campari, Cinzanno rosso, perrier</i>	
Bigourdan Negroni – 8 cl	<b>10</b>
<i>Bigourdan Gin, campari, sweet vermouth</i>	
Spring Break – 12 cl	<b>10</b>
<i>Mezcal, Angostura, Apple Juice, Lime &amp; Tonic</i>	

## MOCKTAILS - 18 cl

Détox	<b>5</b>
<i>Carotte Juice, Orange Juice, Cordial de Ginger Cordial &amp; Lime</i>	
Milano	<b>7</b>
<i>Grappe Juice, Lemon, orange syrup, homemade vanilla syrup</i>	
Golden Passion	<b>7</b>
<i>Ginger Cordial, Verjus, Apple Juice &amp; Verbena infusion</i>	
Pamplemousse Rosat & Tonic	<b>7</b>
<i>Grappefruit Juice, Eau de Géranium Rosat, Homemade Pepper Cordial &amp; Tonic</i>	

# Drum Café

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

### Bubbles

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

### White Wines

Vincent Caille, « Je t'Aime mais j'ai Soif », Muscadet Loire	5
Les Terres Promises, « À Bouche Que Veux-Tu », Provence, 2020	6
François Villard, Crozes-Hermitage « Cour de Récré », 2019	8

### Rosé Wines

Dupuy de Lôme, Bandol, 2020	6,5
-----------------------------	-----

### Red Wines

Marcoux, Côtes-du-Rhône, 2019	6
Domaine de FA, « Saint Amour », Beaujolais, 2019	7
François Villard, Saint-Joseph « Poivre & Sol », 2019	8

## BUBBLES IN BOTTLES 75 cl

Malibran, 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	20
Vincent Caille, « Je t'Aime mais j'ai Soif », Muscadet Loire	29
Vin des Potes X Remy Pouizin, Côtes du Rhône, « Bloom » 2020	28
Les Terres Promises, « À Bouche Que Veux-Tu », Provence, 2020	36
François Villard, Crozes-Hermitage « Cour de Récré », 2019	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 <i>Vin de macération</i>	70
Henri Milan, Vin de France « Le Grand Blanc », St-Rémy-de- Provence, 2015	80
Clos du Mont-Olivet, Châteauneuf-du- Pape, 2020	95

### Rosé Wines

Dupuy de Lôme, Bandol, 2020	38
-----------------------------	----

### Red Wines

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
Domaine de FA, « Saint Amour », Beaujolais, 2019	40
François Villard, Saint-Joseph « Poivre & Sol », 2019	50
Dominique Hauvette, Baux-de- Provence « Roucas », 2019	60
Château de Pibarnon, Bandol, 2017	78
Clos du Mont-Olivet, Châteauneuf-du- Pape, 2017	105

# Drum Café

## SPIRITS – 4 cl

Ricard, <i>Anisé</i>	<b>3,5</b>
Aperol, <i>Orange Bitter</i>	<b>4</b>
Campari, <i>Bitter</i>	<b>4</b>
Cinzano Bianco ou Rosso, <i>Vermouth</i>	<b>4</b>
Fair Vodka, <i>Fair trade Quinoa Vodka</i>	<b>8</b>
Gin Bigourdan, <i>Gin Arlésien</i>	<b>8</b>
Fair Rum Belize XO, <i>Dark Rum</i>	<b>8</b>
Plantation Rhum OFTD, <i>Caribbean</i>	
<i>White Rum</i>	<b>8</b>
Absinthe by Côtetelers	<b>8</b>
Monkey Shoulder, <i>Whisky</i>	<b>8</b>
Pisco Waqar, <i>Pisco Chilien</i>	<b>8</b>
Mezcal Unión Uno, <i>Mezcal Joven</i>	<b>8</b>
Tequila Cimarron	<b>8</b>
H by Hine, <i>Cognac</i>	<b>8</b>