

## Drum Café

Le Drum Café est un lieu de création et de transformation, où les saveurs se réinventent au fil des saisons. Sa carte met à l'honneur des producteurs engagés et des ingrédients soigneusement sélectionnés dans la région.

La convivialité et le partage, au cœur de la pratique de Tiravanija, prennent vie dans ce lieu pensé comme une célébration du temps passé ensemble — un esprit que l'on retrouve dans la cuisine du chef.

Que ce soit pour un déjeuner bistronomique ou une pause sucrée, le Drum Café prolonge l'expérience de visite en une parenthèse gourmande.

**Ouvert de 10h à 18h**

**Cuisine ouverte de 12h00 à 15h00**

jusqu'à 15h30 le week-end et pendant les vacances scolaires



## Drum Café

The Drum Café is a creative space where flavors are reinvented with the changing seasons. Its menu showcases committed producers and carefully selected ingredients from the surrounding area.

Conviviality and sharing, central to Tiravanija's practice, come to life in this space designed as a celebration of time spent together - a spirit that is also found in the chef's cuisine.

Whether for a bistronomic lunch or a tea time, the Drum Café extends the visiting experience into a gourmet break.

**Open from 10:00 a.m. to 6:00 p.m.**

**Kitchen open from 12:00 p.m. to 3:00**

3:30 p.m. during the weekend and the school holidays.

## Eau Water

Forfait eau filtrée, plate ou pétillante  
(par personne)

*Filtered still or sparkling water  
(per person)*

1

Le Drum Café vous propose une eau de dégustation plate ou pétillante filtrée sur place. Le procédé de filtration nous permet de vous offrir une eau pure, dont les minéraux sont conservés. Cette technique nous permet de réduire considérablement notre empreinte carbone tout en améliorant les qualités gustatives de notre eau.

*Drum Café offers still or sparkling tasting water filtered on site. This technique enables us to offer pure, mineral water with enhanced taste qualities while considerably reducing our carbon footprint.*

## Boissons chaudes Hot Drinks


Le café est torréfié chez la Maison du Bon Café, à Chateaufort, qui incarne l'excellence de la torréfaction artisanale en Provence. Le Mirèio de Cézanne, 100% arabica. Assemblage de terroirs d'exception (Nicaragua, Brésil, Éthiopie, Vietnam).

Espresso, décaféiné 2,5

Double Espresso, Cappuccino,  
Café Latte 4

Thé vert ou noir & Infusion fraîche /  
*Black or Green tea & Fresh herbal tea* 4

Chocolat chaud maison /  
*Homemade Hot chocolate* 5

 En accompagnement :  
Cake du moment / *Cake of the day* 5,5

## Boissons sans alcool Soft drinks

Les sirops bio de la Maison Meneau  
Citron, Menthe, Grenadine, Pêche,  
Fraise ou Orgeat 3  
*Organic syrups from Maison Meneau  
Lemon, Mint, Grenadine, Peach,  
Strawberry or Orgeat*

Sirop maison du moment — 4 cl 3  
*Homemade syrup of the moment — 4 cl*

PAC Citron, Distillerie Blachère — 4 cl 3  
*Provençal lemon syrup — 4 cl*

Perrier — 33 cl 4,5

Mas Daussan — 18 cl : 4  
Jus de pomme bio / *Apple juice*

Citronnade maison — 18 cl 4,5  
*Homemade lemonade — 18 cl*

Limonade Elixia bio nature — 33 cl 5,5  
*Elixia organic lemonade — 33 cl*

Hysope — 20 cl : 5  
Tonic nature, Tonic citron ou Ginger beer  
*Plain tonic, Lemon tonic or Ginger beer*

Coca-Cola & Coca-Cola Zero — 33 cl 4,5

## Bières / Beers

Pression — 25 cl 4,5  
Brasserie Sulauze, "Tropicool"  
Miramas, blonde  
*"Fraîche & Désaltérante"*

Bouteille / Bottle — 33 cl 6  
Brasserie Sulauze, "La clef des champs"  
Miramas, blonde  
*"Fraîche & Maltée"*

# Mocktails

# Cocktails

## Golden passion — 16 cl

Infusion verveine, cordial de gingembre bio, sirop maison de pollen bio, vinaigre de cidre & jus de pomme bio  
*Organic ginger cordial, pollen syrup, verbena, cider vinegar & organic apple juice*

8

“Doux & Épicé”

## Winter Tea — 16 cl

Infusion thé vert, BTTR (amer sans alcool), sirop de miel de Camargue bio, jus de citron jaune, tonka  
*Green tea, BTTR, honey syrup, lemon juice & tonka*

8

“Amer & Désaltérant”

## JNPR & Tonic — 14 cl

Jnpr (spiritueux sans alcool), tonique Hysope nature

7

“Frais & Pétillant”

## Détox du moment — 16 cl

Cocktail de jus de fruits et légumes du moment  
*Mix of Vegetable & Fruit juice*

7

## Untitled — 9 cl

By Rirkrit Tiravanija  
Extract from Ryan Gander  
*Artists cocktails 2013*

14

Plymouth gin, Campari, Sweet vermouth

“Bitter & Strong”

## Jardins — 9 cl

Vodka de riz de Camargue bio infusée au foin de Crau (distillerie Maison Fluide), Liqueur de fraise (Distillerie de la terre ronde), Sirop maison de romarin du Parc des Ateliers, Huile d'olive fruitée vert bio AOP vallée des Baux-de-Provence  
*Hay infused camargue vodka strawberry liquor, rosemary syrup, olive oil*

12

“Frais & Doux”

## Le Liquoriste — 9 cl

Liqueur de cerise, liqueur maison de whisky, BTTR (amer sans alcool), Chartreuse verte  
*Cherry liquor, homemade whisky liquor, BTTR (free alcohol bitter), Green Chartreuse*

12

“Doux & Puissant”

## Spicy Sorgorita — 9 cl

Sorghum (distillerie de la terre ronde-Fontvieille), Cointreau, Shrub de poire & miel au piment & jus de citron vert  
*Sorghum - Cointreau - chili honey & pear Shrub, Lime juice*

12

“Vif & Épicé”

# Apéritifs

## Anisés — 4 cl

Ricard **3,5**

Henri Bardouin Ouzo **5,5**

Absinthe **8**

## Amers — 4 cl

Campari, Apérol & Cynar **5**

Suze **5**

BTTR, sans alcool **5**

## Vermouth — 6 cl

Cinzano, Bianco ou Rosso **5**

Lillet, blanc ou rosé  
Forcalquier, vermouth blanc  
Pun E Mes, vermouth rouge **6**

Muz. vermouth rouge **6,5**
























Déjeuner de 12h00 à 15h00  
jusqu'à 15h30 le week-end  
et pendant les vacances scolaires

# La carte du printemps








du Chef Laurent Blondin

Prix Allergènes

## L'instant salé

Pain brioché à partager, Comté & noix de muscade	7	  
Churros aux olives Taggiasche, sauce piquichup	8	   
Velouté d'asperges vertes de Provence, œuf parfait & asperges croquantes	12	  
Ceviche de muge de Méditerranée aux agrumes, pickles d'oignons rouges en aigre doux	14	  
Gratin de blettes de Provence façon barigoule, parmesan, olives noires Taggiasche & citron confit	18	  
Filet de lieu jaune snacké, pakchoï glacé aux agrumes & aïoli curcuma végétal	20	  
Burger maison à l'effiloché de porc confit, fondue d'oignons, cheddar fumé & wedges de pommes de terre	21	   
<b>Accompagnements :</b>		
Salade romaine croquante	5	
Wedges de pommes de terre & mayonnaise au paprika	5	

## La touche sucrée

Tarte fine au poire & glace à la fève de Tonka	11	   
Île flottante, crème anglaise à la pistache	9	  

## En continu

## Tea time

Prix Allergènes

Cake du jour	5,5	   
--------------	-----	--

Lunch from 12:00 p.m. to 3:00 p.m.  
3:30 p.m. during the weekend  
and the school holidays.

# The menu Spring 2025



by Chef Laurent Blondin

Price Allergens

## A Savory Moment

Brioche bread to share, Comté & nutmeg	7	  
Taggiasche olives churros, piquichup sauce	8	   
Green asparagus velouté, perfect egg & crunchy asparagus	12	  
Mediterranean mugfish ceviche with citrus fruits, red onion pickles & sweet and sour sauce	14	  
Provence chard gratin barigoule style, parmesan, black taggiasche olives & confit lemon	18	  
Snacked fillet of Atlantic Pollack, citrus-glazed choï pack & vegetable turmeric aioli	20	  
Pulled pork confit homemade burger, smoked cheddar & potato wedges	21	   
<b>Sides:</b>		
Fresh romaine salad	5	
Potato wedges & paprika mayonnaise	5	

## A Sweet Touch

Thin pear tart with tonka bean ice cream	11	   
Île flottante, pistachio cream	9	  

All day

## Tea time

Price Allergens

Cake of the day	5,5	  
-----------------	-----	---

All prices are in euro and include service and taxes. We accept payments by credit card, cash and « Carte Ticket Restaurant ».  
Origin of meats: France

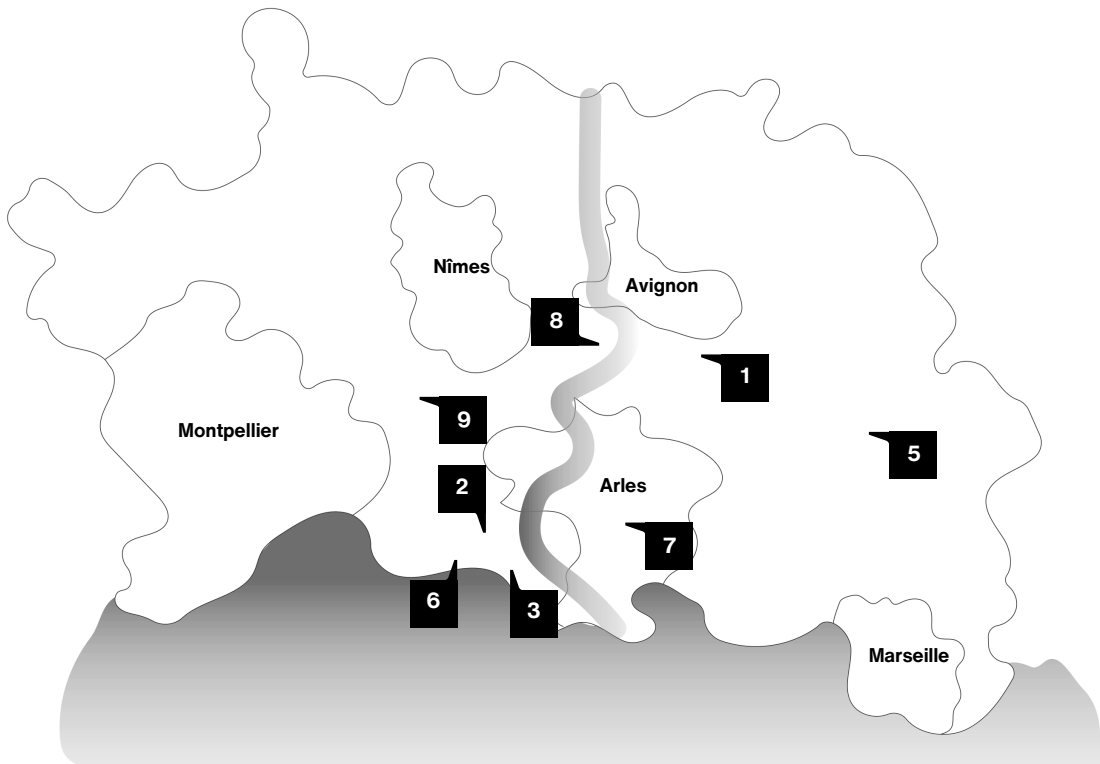
## Nos producteurs partenaires

*Our partner producers*

---

Les lieux de restauration du Parc des Ateliers ont à cœur de mettre en avant le savoir-faire des artisans et producteurs avec lesquels nous collaborons depuis de nombreuses années. Nous avons établi avec nos producteurs partenaires une relation de confiance, fondée sur des valeurs partagées et un engagement commun envers la qualité, la fraîcheur et le respect de la terre et de celles et ceux qui la travaillent. En privilégiant les produits locaux et bien produits, nous favorisons les échanges et l'existence de cultures durables, ancrées dans leur territoire.

*The restaurants of the Parc des Ateliers are committed to showcasing the expertise of the artisans and producers with whom we have been collaborating for many years. We have established a trusting relationship with our partner producers, based on shared values and a common commitment to quality, freshness, and respect for the land and those who work it. By choosing locally sourced and well-produced goods, we encourage discussions and support the existence of a sustainable culture rooted in its territory.*



# Nos producteurs partenaires

*Our partner producers*

---

**1** **Les Volailles de Monsieur Pons**  
Volailles

---

**2** **Mas du Ménage**  
Riz bio de Camargue

---

**3** **Mas de Valériole**  
Vins bios

---

**4** **Famille Meyssard**  
Légumes

---

**5** **Pomme de terre de Pertuis**  
Pommes de terre

---

**6** **Salins du Midi**  
Sel

---

**7** **Biocoop Arelate**  
Pain

---

**8** **Alazard et Roux**  
Viandes

---

**9** **Mas du Trident**  
Fromages



**En savoir plus sur les producteurs**  
More about the producers

## Liste des allergènes / List of Allergens

---



**Arachides / Peanut**



**Fruits à coque /  
Tree nuts**



**Sésame / Sesame**



**Soja / Soy**



**Gluten**



**Sulfites / Sulphites**



**Lactose**



**Œuf / Egg**



**Mollusque / Molluscus**



**Poisson / Fish**



**Crustacés / Shellfish**



**Lupin**



**Céleri / Celery**



**Moutarde / Mustard**