

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



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.

Forfait eau filtrée, plate ou pétillante
(par personne) **1**
Filtered still or sparkling water
(per person)

Boissons chaudes / Hot Drinks

Le café est torréfié chez la Maison du Bon
Café, à Chateaurenard, 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**
Espresso, Decaffeinated coffee

Cézanne en Provence / **4**
Thé Bleu Oolong Azur
Fruits rouges
Thé Vert Bio Chun Mee
Thé vert nature
Thé Noir Calisson
Darjeeling agrumes & calisson

Double Espresso, Cappuccino,
Café Latte **4**

Infusion Cicada
*Menthe poivrée, thym, romarin,
sauge, verveine & écorce de citron*
Infusion Cicada

Chocolat chaud / **5**
Homemade Hot chocolate

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

Infusion Méditerranée
*Verveine, tilleul, lavande de
Provence & citron*

Boissons sans alcool / Soft drinks

Les sirops bio de la Maison Meneau
Citron, Menthe, Grenadine, Pêche,
Fraise ou Orgeat — 4 cl **3**

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

Sirop maison du moment — 4 cl **3**
Homemade syrup of the moment
PAC Citron, Distillerie Blachère — 4 cl
Provençal lemon syrup

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

Perrier — 33 cl **4,5**

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

Charitea black/ — 33 cl **6**
Thé noir glacé infusé au citron.

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

Mastiqua — 33 cl **6**
Eau pétillante au Mastiha

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

Bière / Beer

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

"Fraîche & Désaltérante"

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol is harmful for your health, drink responsibly.

Mocktails

Cocktails

Une Larme — 16 cl

Miel de Camargue Bio
Jus de citron vert
Eau pétillante au mastiha
Sel

8

Honey, fresh lime juice, mastiha greek sparkling water & salt

“Léger & Parfumé”

Golden passion — 16 cl

Vinaigre de grenade bio Mas Daussan
Sirop Maison de Pollen bio
Cordial de Gingembre bio
Thé Blanc glacé
Jus de Pomme bio du Mas Daussan

8

Organic ginger cordial, pollen syrup, white tea, pomgrenate vinegar & organic apple juice

“Épicé & Rafraîchissant”

Lavender Tonic — 14 cl

JNPR
Sirop de Lavande
Jus de Citron
Tonique

8

Free alcohol gin, lavender syrup, lemon juice & tonic

“Frais & Floral”

Détox — 16 cl

Carotte
Pomme
Citron
Gingembre

7

Orange juice, carrot juice, lemon juice, and ginger cordial

“Doux & Épicé”

Untitled — 9 cl

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

14

Plymouth gin
Campari
Sweet vermouthe

“Bitter & Strong”

Jardins — 9 cl

Vodka de riz de Camargue bio infusée au
Foin de Crau
(Distillerie Maison Fluide - Aigues-mortes)

Liqueur de Fraise
(Distillerie de la terre ronde -Fontvieille)

Sirop Maison de Romarin
du Parc des Ateliers

12

Huile d'Olive fruitée verte bio
AOP vallée des Baux-de-Provence
(Moulin Castelas-Baux-de-Provence)

Hay infused camargue vodka strawberry liquor, rosemary syrup, olive oil

“Frais & Végétal”

Camargue Old Fashioned — 9 cl

Santi Mario *(Moonshine de riz de Camargue bio - Maison fluide)*

Sirop maison de Pain “Camarguais” grillé
(boulangerie Le Sauvage)

Angostura

12

Camargue rice moonshine, Toasted bread syrup, angostura

“Doux & Toasté”

The Menu

by Chef Laurent Blondin

A Savory Moment

	Price
Brioche bread with the tomme sheep from mas Trident <i>Gluten, lactose, oeuf,</i>	9
Saffron arancini & piquillo pepper hummus <i>Gluten, lactose, egg</i>	8

The Little Gourmet

Available for up to 10 years

Chef's Inspiration	Main course & dessert	14
--------------------	-----------------------	----

Accompagnement & Cheese :

French romaine Salad <i>Sulphites</i>	5
Tomme de brebie (sheep), seasonal jam & nuts <i>Lactose, tree nuts, sulphites</i>	9

Starter

Price

Poireaux aux agrumes, façon grenobloise 11
Gluten, moutarde, sulfite

Rémoulade de céleri & saint-jacques poêlées 15
Moutarde, oeuf, céleri, mollusque, sulfite

Main Course

Honey-glazed turnip tart,
watercress puree 20
Gluten, lactose

Homemade linguine,
pumpkin with miso & Mimolette cheese 19
Gluten, lactose, egg, celery, soy

Seared Mediterranean fish fillet,
Camargue red rice with carrots & romanesco broccoli 24
Lactose, fish

Roasted chicken from Mr Pons,
vegetable barigoule with candied lemon & spicy juice 24
Tree nuts, sulphites

Dessert

Hazelnut cake, creamy lemon & hand of Boudha candied, 10
Gluten, lactose, nuts, eggs

Crème brûlée flavored with tonka bean 9
Lactose, egg

Cake of the Day 5,5
Gluten, lactose, egg, tree nuts

La carte

du Chef Laurent Blondin

L'Instant Salé

	Prix
Pain brioché à la tomme de brebis du mas Trident <i>Gluten, lactose, oeuf</i>	9
Arancinis au safran & houmous de piquillos <i>Gluten, lactose, oeuf</i>	8

Le P'tit Gourmet

Disponible jusqu'à 10 ans

Inspiration du Chef	Plat & dessert	14
---------------------	----------------	----

Accompagnement & Fromage :

Salade romaine croquante <i>Sulfite</i>	5
Tomme de brebis, marmelade de saison & noix <i>Lactose, fruits à coque, sulfite</i>	9

Entrée

Prix

Poireaux aux agrumes façon grenobloise

Gluten, moutarde, sulfite

11

Rémoulade de céleri & saint-jacques poêlées

Moutarde, oeuf, céleri, mollusque, sulfite

15

Plat

Navet confit au miel,

pâte fine & purée de cresson de fontaine

Gluten, lactose

20

Linguines maison,

potimarron au miso & mimolette

Gluten, lactose, oeuf, céleri, soja

19

Filet de poisson de Méditerranée snacké,

riz rouge de Camargue aux carottes & chou

Lactose, poisson

24

Volaille rôtie de Mr Pons,

barigoule de légumes anciens au citron confit & jus épicé

Fruits à coque, sulfite

24

Dessert

Cake noisette ,crémeux citron & main de Boudha confit,

Gluten, lactose, fruit à coque, œuf

10

Crème brulée parfumée à la fève de tonka

Lactose, oeuf

9

Cake du Jour


Gluten, lactose, oeuf, fruits à coque

5,5

Au verre ou carafe / By the glass or carafe

Vins / Wines

Les Blancs / White 12,5 cl 37,5 cl **Les Rosés / Rosé** 12,5 cl 37,5 cl


 Mas de Valériole,
“Valcares” **6 17**
IGP Bouches du Rhône, 2024


 Mas de Valériole,
“Grand Mar” **6 17**
IGP Bouches du Rhône, 2024


 Domaine la Grande Ourse,
“Grande Ourse”, **8 24**
AOP Côte du Rhône Village, 2021

 Domaine des Blaquières,
“Eros” **6,5 18**
IGP Alpilles, 2024

La Macération / Orange 12,5 cl 37,5 cl **Les Rouges / Red** 12,5 cl 37,5 cl


 Mas de Valériole,
“Guéritou Orange” **6,5 19**
IGP Bouches du Rhône, 2023

 Domaine Raymond
Usseglio & Fils,
“Les Claux” **6 16**
AOP Côtes du Rhône, 2023

 Roucas Toumba,
“La Grande Terre” **7,5 22,5**
AOP Vacqueras, 2023

Bulles / Bubbles

12,5 cl 75 cl 12,5 cl 75 cl

 Vincent Roussely,
“Favorite”, VDF brut
mousseux, Tourraine **6,5 38**

Domaine Alexandre Bonnet,
“Blanc de Noirs” **16 96**
AOP Champagne

Malibran, Prosecco, Italie **6 36**














Bière / Beer

Pression — 25 cl
Brasserie Sulauze, “Tropicool”
Miramas, blonde **4,5**

“Fraîche & Désaltérante”



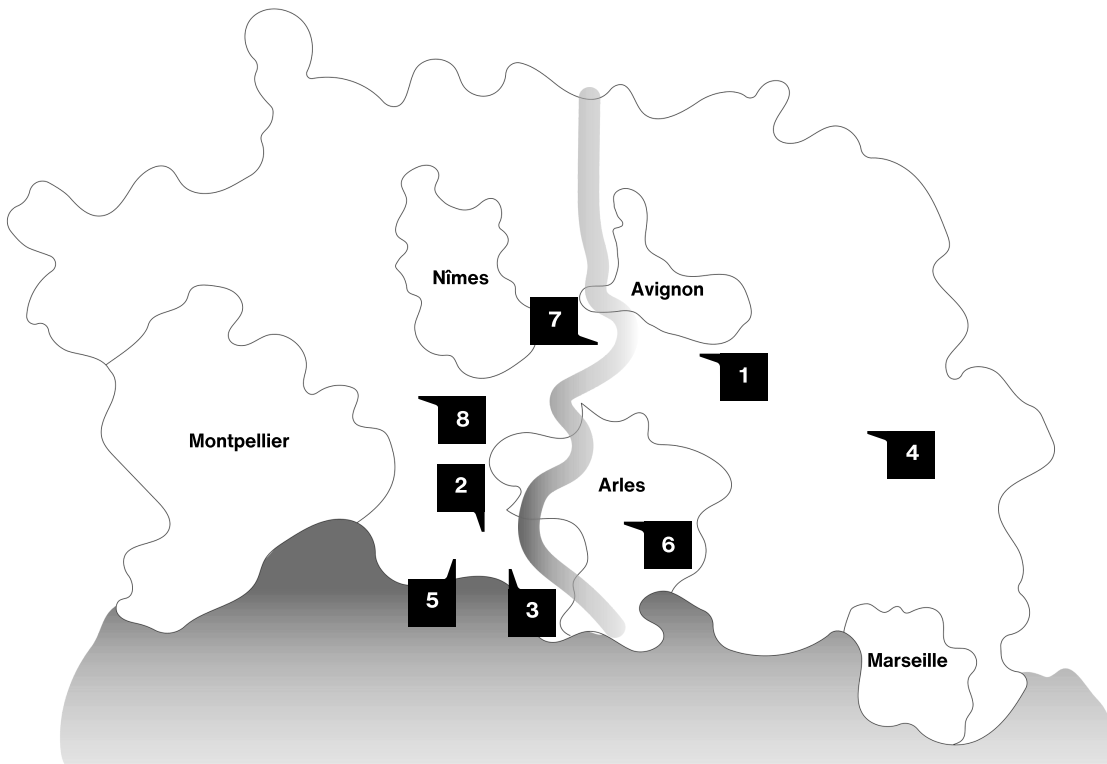
Vins en bouteille / Wines in bottle

Les Blancs / White	75 cl	Les Rouges / Red	75 cl
 Mas de Valériole, “Valcares” IGP Bouches du Rhône, 2024	34	 Domaine Julie Karsten, “Gloupil” IGP Gard, 2021	29
 Domaine Raymond Usseglio & Fils, “Les Claux” AOP Côtes du Rhône, 2022	36	 Domaine Raymond Usseglio & Fils, “Les Claux” AOP Côtes du Rhône, 2023	37
 Le Cri de l’Araignée, “Penard le Renardo” VDF Vaucluse, 2023	38	 Domaine de Blaquièrre, “Marius” IGP Alpilles, 2023	40
 Domaine Fontchêne, “Leon” IGP Alpilles, 2024	40	 Roucas Toumba, “La Grande Terre” AOP Vacqueras, 2023	45
Domaine de la Bastidonne, “Les Grès” IGP Vaucluse, 2023	46	 Domaine de Guiot, “#Pas invite” VDF Gard, 2022	47
 Domaine la Grande Ourse, “Grande Ourse” AOP Côtes du Rhône Village, 2021	48		
Domaine Chant des Loups, “L’Éclipse” AOP Vacqueras, 2022	55		
La Macération / Orange	75 cl	Les Rosés / Rosé	75 cl
 Mas de Valériole, “Guéritou Orange” IGP Bouches du Rhône, 2023	38	 Domaine des Blaquières, “Eros” IGP Alpilles, 2024	40
		 Mas de Valériole, “Grand Mar” IGP Bouches du Rhône, 2024	34

Nos producteurs Our 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 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

Our producers

1 Les Volailles de Monsieur Pons
Volailles

2 Mas du Ménage
Riz bio de Camargue

3 Mas de Valériole
Vins bios

4 Pomme de terre de Pertuis
Pommes de terre

5 Salins du Midi
Sel

6 Biocoop Arelate
Pain

7 Alazard et Roux
Viandes

8 Mas du Trident
Fromagerie

Liste des allergènes / List of Allergens



Arachides / Peanut



Gluten



Mollusque / Molluscus



Lupin



Fruits à coque /
Tree nuts



Sulfites / Sulphites



Poisson / Fish



Céleri / Celery



Sésame / Sesame



Lactose



Crustacés / Shellfish



Moutarde / Mustard



Soja / Soy



Œuf / Egg



En savoir plus sur les producteurs
More about the producers