

Drum Café

Horaires d'ouverture : 10h00-19h30.

Le restaurant vous accueille du mercredi au dimanche de 12h00 à 15h00.

[Click here to read the English version.](#)

À LA CARTE

Maïs au miso, tofu, riz soufflé, shiitakes,
citron noir & pourpier 12

Raviolis frits - porc noir
des montagnes, gingembre, poireaux
& Sriracha aux dattes 12

Carottes rôties, purée de carotte au
beurre noisette, sauce XO, réduction
de carottes, coriandre 12

Maquereau à la flamme, concombres
lemon, huile de sésame, sauce tahina 15

Tataki de taureau, condiment citron
confit, ail confit & piment doux,
aubergine brûlée au shiso 22

LES SIDES

Bouillon de fenouil aux cinq épices,
soba froides 6

Haricots sautés, miso 6

Riz Pilaf à la feuille de figuier 6

LES DESSERTS

Crème de lait de riz pris, figue
& huile de figuier 9

Chocolat, aquafaba, dukkah, réduction
de lait d'épautre & condiment citron 9

Gâteau de polenta au citron,
sorbet basilic thaï 9

Prix en € TTC, service compris.
Les informations concernant les allergènes sont disponibles
sur demande.

Drum Café

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Les eaux filtrées - 100 cl 2

Plate ou pétillante

Les sirops bios

de la Maison Meneau - 4 cl 2,5

Citron, menthe, grenadine, pêche ou orgeat

Perrier - 33 cl 3,5

Coca-Cola et Coca Zéro - 33 cl 3,5

Les jus frais du moment 4

Les jus bios du Mas Daussan
en Camargue - 25 cl 5,5

Pomme ou poire

ChariTea black - iced tea - 33 cl 5,5

Ferm Kombucha - 25 cl 5,5

Ginger & lemongrass

Karma Drinks - 25 cl 4,5

Lemony Lemonade ou Gingeralla Ginger ale

LES BOISSONS CHAUDES

Les cafés courts, thés & infusions 2

Les cafés longs, cappuccino, latte 3

LES BIÈRES PRESSION 25 cl / 50 cl

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

Brasserie Artisanale Arlésienne,

Rousse - 4,5% alc. 3,8 / 7

Bière des Gardians, Blonde, aux grains
de riz blanc - 4,7% alc. 3,8 / 7

LES COCKTAILS

Salty dog – 15 cl 12

Fair Vodka, pamplemousse & Farigoule

Sapin Fizz – 15 cl 12

*Liqueur de sapin des Côtetelers,
citron jaune & limonade Elixia*

Green beast – 15 cl 12

*Absinthe des Côtetelers,
citron jaune & eau*

Lavender Sour – 10 cl 14

Pisco, lavende, blanc d'œuf & citron vert

Prix en € TTC, service compris.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Drum Café

LES SPIRITUEUX - 4 cl

Ricard, <i>anisé</i>	3,5	
Aperol, <i>amer orange</i>	4	
Campari, <i>bitter</i>	4	
Cinzano Bianco ou Rosso, <i>vermouth</i>	4	
Fair Vodka, <i>vodka au quinoa</i> <i>issu du commerce équitable</i>	8	
Fair Gin, <i>gin aux baies de genièvre</i> <i>de l'Ouzbékistan</i>	8	
Fair Rum Belize XO, <i>rhum brun</i>	8	
Plantation Rhum OFTD, <i>rhum des Caraïbes blanc</i>	8	
		Fair Kumquat, <i>liqueur</i> 8
		Fair Café, <i>liqueur</i> 8
		Liqueur de melon des Côtetelers 8
		Liqueur de sapin des Côtetelers 8
		Absinthe des Côtetelers 8
		Monkey Shoulder, <i>Scotch whisky</i> 8
		Pisco Waqar, <i>pisco chilien</i> 8
		Mezcal Unión Uno, <i>mezcal joven</i> 8
		Ocho tequila 8
		H by Hine, <i>Cognac</i> 8

Prix en € TTC, service compris.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur demande.

Drum Café

LES BULLES

& VINS AU VERRE 15 cl

Les bulles

Malibrán, Prosecco, Italie 6

Drappier Champagne, 16

Brut nature, Zéro dosage blanc

Les blancs

Mas de Valériole, IGP Camargue
« Charmentin », 2020 4

Les Terres Promises, Vin de Pays
de la Sainte Baume « À bouche que
veux-tu », 2020 7,5

Danjou Banessy, IGP Côte Catalanes,
« Costes », Roussillon, 2018 11

Nino Barraco, IGT Terra Siciliane
« Zibibo », Sicile, Italie, 2017
Vin de macération 14

Les rosés

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

Les rouges

Pas de l'Escalette, Languedoc
« Petits Pas », 2020 6,5

Marcoux, Côtes-du-Rhône, 2019 7,5

Partida Creus, Vino de la mesa « SM »,
Penedes, Espagne, 2017 10

LES BULLES EN BOUTEILLE 75 cl

Malibrán, Prosecco, Italie 28

Drappier Champagne, 80

Brut nature, Zéro dosage blanc

Drappier Champagne, 92

Brut nature, Zéro dosage rosé

Drum Café

LES VINS EN BOUTEILLE 75 cl

Les blancs

Mas de Valériole, IGP Camargue « Charmentin », 2020	20
Les Terres Promises, Vin de Pays de la Sainte Baume « À bouche que veux-tu », 2020	36
Les Béates, Coteaux d'Aix-en- Provence « Les Béates », 2020	36
François Villard, Crozes-Hermitage « Cour de Récré », 2019	48
Causse Marines, Vin de France « ZacOrange », Gaillac, 2016 <i>Vin de macération</i>	50
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

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	33
Marcoux, Côtes-du-Rhône, 2019	36
Les Béates, Coteaux d'Aix-en-Provence « Les Béates », 2017	38
François Villard, Crozes-Hermitage « Poivre & Sol », Saint-Joseph, 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

Prix en € TTC, service compris.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Drum Café

Opening hours : 10.00 am - 7.30 pm.

The restaurant welcomes you from Wednesday to Sunday, from 12.00 pm to 3.00 pm.

À LA CARTE

Corn cooked in miso, tofu, puffed rice,
shiitakes, black lemon & purslane 12

Fried ravioli - mountain pork, ginger,
leeks & date sriracha 12

Roasted carrots, carrot purée with brown
butter, XO sauce, carrot reduction,
coriander 12

Flamed mackerel, lemon cucumbers,
sesame oil, tahina sauce 15

Bull Tataki, candied lemon condiment,
candied garlic & sweet pepper,
burnt aubergine with shiso 22

SIDE DISHES

Five-spice fennel broth, cold soba 6

Sautéed French beans with miso 6

Rice Pilaf cooked in fig leaves 6

DESSERTS

Rice milk cream, figs & fig oil 9

Chocolate, aquafaba, dukkah, spelt milk
reduction & lemon condiment 9

Lemon polenta cake & thai basil sorbet 9

Prices in €, all taxes and service included.
Information about allergens are available on demand.

Drum Café

SOFT DRINKS

Filtered water - 100 cl 2

Still or sparkling

Organic syrup

from Maison Meneau - 4 cl 2,5

Lemon, mint, grenadine, peach or orgeat

Perrier - 33 cl 3,5

Coca-Cola or Coca Zéro - 33 cl 3,5

Fruit juice of the moment 4

Organic juice from Mas Daussan
in Camargue - 25 cl 5,5

Apple or pear

ChariTea black - iced tea - 33 cl 5,5

Ferm Kombucha - 25 cl 5,5

Ginger & lemongrass

Karma Drinks - 25 cl 4,5

Lemony Lemonade or Gingeralla Ginger ale

HOT DRINKS

Short coffees, teas & infusions 2

Long coffees, cappuccino, latte 3

DRAFT BEERS 25 cl / 50 cl

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

Brasserie Artisanale Arlésienne,
red ale - 4,5% alc. 3,8 / 7

Bière des Gardians, Blonde,
with white rice grains - 4,7% alc.
3,8 / 7

COCKTAILS

Salty dog – 15 cl 12

Fair Vodka, grapefruit & Farigoule

Sapin Fizz – 15 cl 12

*Fir liqueur by Còquetelers, lemon & Elixia
lemonade*

Green beast – 15 cl 12

Absinthe by Còquetelers, lemon & water

Lavender Sour – 10 cl 14

Pisco, lavender, egg white & lime

Drum Café

SPIRITS - 4 cl

Ricard, <i>anisé</i>	3,5		
Aperol, <i>orange bitter</i>	4		
Campari, <i>bitter</i>	4		
Cinzano Bianco ou Rosso, <i>vermouth</i>	4		
Fair Vodka, <i>fair trade quinoa vodka</i>	8		
Fair Gin, <i>gin with Juniper berries from Uzbekistan</i>	8		
Gin Bigourdan, <i>gin made in Arles</i>	8		
Fair Rum Belize XO, <i>dark rum</i>	8	Fair Kumquat, <i>liqueur</i>	8
Plantation Rhum OFTD, <i>Caribbean white rum</i>	8	Fair Café, <i>liqueur</i>	8
		Melon liqueur by Côtetelers	8
		Fin tree liqueur by Côtetelers	8
		Absinthe by Côtetelers	8
		Monkey Shoulder, <i>Scotch whisky</i>	8
		Pisco Waqar, <i>Chilean pisco</i>	8
		Mezcal Unión Uno, <i>mezcal joven</i>	8
		Ocho tequila	8
		H by Hine, <i>Cognac</i>	8

Drum Café

BUBBLES

& WINES BY THE GLASS 15 cl

Bubbles

Malibrán, Prosecco, Italy 6

Drappier Champagne, 16

Brut nature, Zéro dosage blanc

White wines

Mas de Valériole, IGP Camargue
« Charmentin », 2020 4

Les Terres Promises, Vin de Pays
de la Sainte Baume « À bouche que
veux-tu », 2020 7,5

Danjou Banessy, IGP Côte Catalanes,
« Costes », Roussillon, 2018 11

Nino Barraco, IGT Terra Siciliane
« Zibibo », Sicilia, Italy, 2017
Vin de macération 14

Rosé wines

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

Red wines

Pas de l'Escalette, Languedoc
« Petits Pas », 2020 6,5

Marcoux, Côtes-du-Rhône, 2019 7,5

Partida Creus, Vino de la mesa « SM »,
Penedes, Spain, 2017 10

BUBBLES IN BOTTLES 75 cl

Malibrán, Prosecco, Italy 28

Drappier Champagne, 80

Brut nature, Zéro dosage blanc

Drappier Champagne, 92

Brut nature, Zéro dosage rosé

Drum Café

WINE IN BOTTLES 75 cl

White wines

Mas de Valériole, IGP Camargue « Charmentin », 2020	20
Les Terres Promises, Vin de Pays de la Sainte Baume « À bouche que veux-tu », 2020	36
Les Béates, Coteaux d'Aix-en- Provence « Les Béates », 2020	36
François Villard, Crozes-Hermitage « Cour de Récré », 2019	48
Causse Marines, Vin de France « ZacOrange », Gaillac, 2016 <i>Vin de macération</i>	50
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, Italy, 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

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
Red wines	
Mas de Valériole, IGP Camargue « Fanfaron », 2020	20
Pas de l'Escalette, Languedoc « Petits Pas », 2020	33
Marcoux, Côtes-du-Rhône, 2019	36
Les Béates, Coteaux d'Aix-en-Provence « Les Béates », 2017	38
François Villard, Crozes-Hermitage « Poivre & Sol », Saint-Joseph, 2019	50
Partida Creus, Vino de la mesa « SM », Penedes, Spain, 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

Prices in €, all taxes and service included.
Information about allergens are available on demand.
Please drink responsibly.