

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) 1
Filtered still or sparkling water
(per person)

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.

The 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.

Les sirops - 4cl

Les sirops bio de la Maison Meneau
Citron, Menthe, Grenadine, Pêche,
Fraise ou Orgeat
Organic syrups from Maison Meneau
Lemon, Mint, Grenadine, Peach,
Strawberry or Orgeat 3
Sirop maison du moment
Homemade syrup of the moment
PAC Citron, Distillerie Blachère
Provençal lemon syrup
Perrier — 33 cl 4,5
Kefir Labo Dumoulin — 25cl
Citron gingembre ou fruit rouge 6

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

“Fraîche & Désaltérante”

Boissons chaudes / Hot Drinks

Le café est torréfié chez la Maison du Bon Café, à Chateaubien, 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). 2,5

Espresso, décaféiné
Espresso, Decaffeinated coffee

Double Espresso, Cappuccino,
Café Latte 4

Thé vert ou noir & Infusion fraîche /
Fresh herbal tea, 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

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

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

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

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

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

Bières / Beers

Bouteille / Bottle — 33 cl
Brasserie Sulauze, “La clef des champs”
Miramas, blonde 6

“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”

Thé d'été — 16 cl

Infusion verveine, tilleul, lavande à froid
Sirop maison de miel de Camargue bio
Jus de citron jaune
Verbena, linden, lavender cold infusion, homemade organic Camargue honey syrup, fresh lemon juice

7

“Frais & désaltérant”

JNPR & Tonic — 14 cl

Jnpr (spiritueux sans alcool),
Tonique citron Hysope

7

“Frais & Pétillant”

Détox du moment — 16 cl

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

7

Untitled — 9 cl

By Rirkrit Tiravanija
Extract from Ryan Gander
Artists cocktails 2013
Plymouth gin, Campari, Sweet vermouth
“Bitter & Strong”

14

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, 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

12

“Frais & Doux”

Camargue Old Fashioned — 9 cl

Santi Mario (Moonshine de riz de Camargue bio - *Maison fluide*), Sirop maison de Pain “Camarguais” grillé (*boulangerie Le Sauvage*), Bitter maison au morille & girofle.
Camargue rice moonshine, Toasted bread syrup, homemade mushroom bitter.

12

“Doux & Toasté”

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

Ricard — 4 cl

3,5

Ouzo — 4 cl

Pastis Henri Bardouin

5,5

Campari, bitter, Suze — 4 cl

Cynar, amer à base d'artichaut

5

Côquetelers — 4 cl

absinthe

8

Cinzano Bianco ou Rosso — 6 cl

5

Lillet, blanc ou rosé

Forcalquier, vermouth blanc

6

Pun E Mes, vermouth rouge

Muz

vermouth rouge

6,5








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

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	
Concombre croquant au citron vert, sabayon ciboulette & confiture de piment	8	
Velouté d'asperges vertes de Provence, œuf parfait & asperges croquantes	14	
Ceviche de muge de Méditerranée aux agrumes, pickles d'oignons rouges en aigre doux	15	
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	21	
Burger maison à l'effiloché de porc confit, fondue d'oignons, cheddar fumé & <i>wedges</i> de pommes de terre	24	
Accompagnements :		
Salade romaine croquante	5	
Wedges de pommes de terre & mayonnaise au paprika	5	

La touche sucrée

Tartelette aux fraise de Provence, hibiscus & meringue	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	
Crunchy cucumber with lime, chive sabayon and chili jam	8	
Green asparagus velouté, perfect egg & crunchy asparagus	14	
Mediterranean mugfish ceviche with citrus fruits, red onion pickles & sweet and sour sauce	15	
Provence chard gratin barigoule style, parmesan, black Taggiasche olives & confit lemon	18	
Snacked fillet Pollack, citrus-glazed pak choi & veggie turmeric aioli	21	
Pulled pork homemade burger, smoked cheddar & potato wedges	24	
Accompagnements :		
Fresh romaine salad	5	
Potato wedges & paprika mayonnaise	5	

A Sweet Touch

Provence strawberry tartlet, hibiscus & meringue	11	
Île flottante, pistachio cream	9	

All day

Tea time

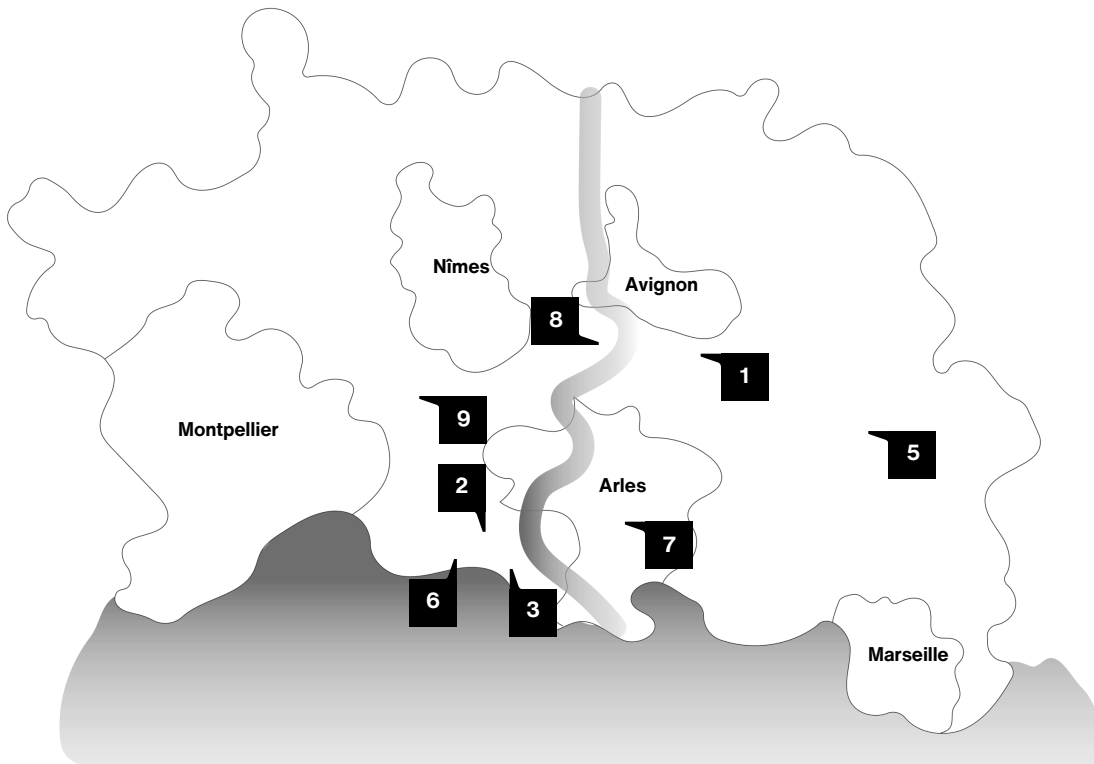
Price Allergens

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

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 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