

- MENU** 29
 ●●●● (1 de chaque)
- MENU VEGÉ** 24
 ●●● (3 au choix) + ●
- MENU DÉJEUNER** 21
 ●●●● (1 de chaque)



MARSEILLE

12H - 16H
 (dernière arrivée 14h30)

19h - 0h
 (dernière arrivée 22h)

ouvert du mardi au dimanche

VERT



PATATE DOUCE RÔTIE [Lactose]
 Crème Cajun / Huile Ail



BANANE PLANTAIN FRITES
 Sauce Tomates Cerises au Piment / Persil Ciselé



DEMI-AUBERGINE [Soja, Sésame]
 Laquée au Miso / Basilic / Sésame

JAUNE



FRIED CHICKEN [Gluten, Soja]
 Poulet Frit / Sauce Buldog / Pickles Concombres



SAUMON TEMPURA [Soja, Gluten, Poisson]
 Saumon Mariné au Soja / Frit en Tempura / Cive
 Shitake Sauce Teriyaki / Piment Jalapenos



GRILLED CHICKEN [Soja, cacahuète]
 Cuisse de poulet Grillée / Laquée Tamarin / Sauce
 Mafé

BLEU



MANGO JERK [Soja]
 Mangue Salée / Melon / Oignons
 Rouge Piment Doux / Citron Vert
 Coriandre / Epices Jerk



**SALADE CONCOMBRE
 AUX ALGUES** [Soja]
 Nori / Mentsuyu / Wasabi

ROSE



SMOKED CHOCOLAT WASABI
 Ganache au Chocolat & Wasabi
 Strussel Grué / Fleur de sel Fumée



SAVARIN BISSAP
 Savarin Bissau / Marmelade Framboise
 Hibiscus / Ganache poivre de Selim



DESSERT SPÉCIAL MARSEILLE
 Melon grillé au barbecue laquée miso / Sorbet
 marbré melon & yaourt miso /
 Yaourt d'amande et abricot

COCKTAILS

PAR JULIAN SHORT

brillant mixologue sud-africain à la renommée mondiale, dont le bar Sin+Tax a été élu meilleur bar d'Afrique par The World 50 Best.

	VERRE	PICHET
BLACK LEMON	11	32
Cocktail rafraîchissant et épicé à base de saké, jus de gingembre frais et cordial au poivre noir, zest de citron et citron noir, top de soda à la cardamome.		
HISSAP	13	38
Cocktail au rhum infusé au cacao, cordial de griottes et thé hibiscus, jus de yuzu et top de soda à la vanille.		
YUZU	18	49
Cocktail floral au jus de citron confits et liqueur à la fleur de sureau, jus de yuzu et eau tonique.		
DOMODAH	10	
Cocktail riche en saveur avec une base de cognac, chardonnay, ainsi qu'un sirop de cacahouètes rôties et rooibos.		
BUNNA	11	
Cocktail avec cordial de café éthiopien, rhum infusé à la fleur de muscade, jus de yuzu allongé à l'eau tonique.		
TOMATO	13	
Cocktail frais au cordial de tomates cerise rôties et miso, cognac et mirin avec jus de yuzu et jus de pêche.		
OLIVE & UMESHU	14	
Cocktail semblable à un spritz utilisant du umeshu, saumure d'olive, sirop de laurier et un vin mousseux.		

MOCKTAILS

MANGO	10	
Cocktail fruité à la mangue, jus de yuzu et eau gazeuse.		
TOMATO	9	
Cocktail frais au cordial de tomates cerises rôties et miso, jus de yuzu et jus de pêche		

VINS

ROUGE (Afrique du Sud)	12cl	75cl
Ashbourne Pinotage Cinsault 2019	8	42
Groot Constantia Cuvée Gouverneurs 2017		65
BLANC (Afrique du Sud)		
Simonsig Chenin Blanc	7	37
Sauvignon Blanc Southern Right		49
ROSÉ		
M de Minuty	6	35
Cuvé Rosé et Or de Minuty		52
CHAMPAGNE		
Mumm Cordon Rouge	12	85
SAKE		
Gekkeikan Kome To Mizu No Sake		80



LONG DRINKS (4CL)

Vodka Absolut	9
Gin Beefeater	9
Rhum Havana 3ans	9
Whiskey Jameson	9

SOFTS

Eau plate Evian (50cl / 1L)	4	7
Eau gazeuse Badoit (50cl / 1L)	4	7
Perrier (33cl)	4	
Ginger Beer Leamo (25cl)	6	
Lemonade Bio Leamo (33cl)	6	
Jus de fruits Marcel Bio (20cl)	5	
pomme / orange / ananas		
Coca Cola / Coca Zero (33cl)	4	

BIERES

PRESSION	25cl	50cl
Asahi	5	8
BOUTEILLE	33cl	
La Fada Pale Ale	7	
Asahi	6	
Peroni	6	
BUCKET		
6 Asahi (33cl) + goodie	30	

CHAUD

Thé vert	3
Café Péru organic	2.5