



La Pépinière Gourmande

L'ÉTAT D'ESPRIT DE LA
MAISON

Vous vous trouvez dans une salle de classe qui ressemble,
à s'y méprendre, à un restaurant.

Nous vous accueillons le lundi & mercredi midi
et mardi, jeudi & vendredi soir.

Consultez nos menus et réservez en ligne sur www.cadenelle.com



La Pépinière Gourmande

CARTE DES COCKTAILS

Disponible dans son intégralité le vendredi soir seulement, renseignez-vous auprès du personnel de salle.
Nous pouvons adapter le cocktail de votre choix, à votre goût.

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Corsica	pour prendre une châtaigne direct !	}	4,00 €
Prohibition	vous emmène aux USA dans les années 1920		

LES COCKTAILS LÉGERS

	ALCOOL		
Fresh Muscat	11%	11CL	}
Américano	13%	12CL	
Tampico	13%	12CL	
Bellini	8%	12CL	
Spritz Veneziano	10%	12CL	
Gin Fizz	13.5 %	12CL	
Amaretto sour	20%	9CL	
Red Lion	18%	7CL	
Le Hot : Irish coffee	9%	17CL	

LES COCKTAILS ÉQUILIBRÉS

	ALCOOL		
Daiquiri	23%	7CL	}
Cosmopolitain	27%	7CL	
Paradise	28%	7CL	

LES COCKTAILS PUISSANTS

	ALCOOL		
Manhattan	35%	7CL	}
Margarita	35%	7CL	
Dry Martini	37%	7CL	

Le cocktail de James Bond

Prix nets service compris



La Pépinière Gourmande

CARTE DU BAR

Ici, pas de martini, pas de 51, nous vous invitons à découvrir des produits que vous ne trouverez pas partout et surtout pas ceux que vous avez à disposition chez vous ! Alors laissez-vous guider !

SÉLECTION DE VIN AU VERRE DU MOMENT

En blanc, en rouge ou en rosé	12 CL	3,50 €
-------------------------------	-------	--------

LES APÉRITIFS

Noilly Prat « Dry »	7 CL	3,30 €
Vin de Noix Janot	7 CL	3,30 €
Pommeau de Bretagne	7 CL	3,30 €
Porto « Tawny »	7 CL	3,30 €
Suze (Jura)	7 CL	3,30 €
Pastis -Janot	3 CL	3,90 €
Scotch Whisky Blend – Johnny Walker	4 CL	3,90 €
Scotch Whisky Single Malt – Glenlivet	4 CL	4,90 €
Bourbon– Four Roses	4 CL	3,90 €
Bière	25 CL	3,30 €

LES EAUX MINÉRALES

Evian	1 L	2,50 €
Badoit	1 L	2,50 €
Perrier	20 CL	1,50 €

LES SODAS

Coca Cola / Zéro, Orangina, Tonic, limonade artisanale	25 CL	2,50 €
Diabolo bitter, grenadine, menthe, orgeat, citron	20 CL	2,50 €

LES JUS DE FRUITS 100% PUR JUS

Orange, Pamplemousse, Ananas, Tomate	20 CL	2,50 €
--------------------------------------	-------	--------

LES SIROPS

Gambetta Classique ou bitter (100% naturel)	20 CL	2,50 €
Les classiques : Grenadine, Menthe, Orgeat, Citron	20 CL	2 €
Antésite	20 CL	2 €

Prix nets service compris





La Pépinière Gourmande

LES MENUS

LUNDI & MERCREDI

Déjeuner

La formule Bistrot "Salé" (entrée et plat) ou "Douceur" (plat et dessert)

DE 10,00 À 13,00 €

MARDI

Dîner

Soirée à thème, menu selon le concept

DE 20,00 À 22,00 €

JEUDI

Dîner

Menu-Carte Traditionnel (entrée, plat et dessert)

20,00 €

Chariot de fromages affinés – 3€ par personne

VENDREDI

Dîner

Menu-Carte Elégance (entrée, plat, chariot de fromages et dessert)

23,00 €

*Choix parmi 2 entrées et/ou 2 plats et/ou, 2 desserts, dans la limite de la production du jour.

ASSIETTE DE FROMAGE

(sauf vendredi soir, compris dans le menu)

3,00 €

FIDÉLITÉ

La carte de fidélité ouvre droit à 1 repas offert* pour 10 repas payés.

*Le repas offert ne peut être inscrit sur la nouvelle carte.

Bénéficiez de 50% de réduction sur le Menu-Carte ou Formule Bistrot à l'une des conditions suivantes :

- Toute table constituée de clients (6 maximum) conversant tous en anglais, entre eux et avec le personnel de salle, de leur arrivée à leur sortie du restaurant.
- Enfants jusqu'à 10 ans

PAIEMENTS ACCEPTÉS : ESPÈCES, CHÈQUE, CARTE BLEUE

Prix nets service compris





La Pépinière Gourmande

CARTE DES VINS

Les vins signalés comme S.A.I.N.S. et NATURE sont directement achetés auprès de vignerons indépendants. Les vins S.A.I.N.S. sont des vins Sans Aucun Inérant Ni Sulfites : des vins 100% naturels : du raisin et rien d'autre.

Les vins « NATURE » sont des vins S.A.I.N.S. mais avec une quantité de sulfite ajoutée, extrêmement limitée.

Le vin : jus de raisin fermenté

Conventionnel	Bio	Biodynamie	Naturel
Produits et pratiques autorisés SO₂ total admis (mg/l) Rouge - Blanc 150 - 200	SO₂ total admis (mg/l) Rouge - Blanc 100 - 150	SO₂ total admis (mg/l) Rouge - Blanc 70 - 90	Vin Méthode Nature Vin Méthode Nature <30mg/L SO₂ < 30 Vin Méthode Nature Traces* Labellisation par cuvée (contrôles systématiques) Association des Vins Naturels Traces* Sur au moins 80% du volume de production Vins S.A.I.N.S. ** Traces* Sur toute l'exploitation, Toutes les années Lien vers les différents cahier des charges des Vins Naturel https://www.vinsnaturels.fr/vin-nature.php * Seuls sont présents les sulfites naturels ** Sans Aucun Inérant Ni Sulfite ajouté

La Pépinière Gourmande

CARTE DES VINS

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION AU VERRE ET EN PICHET DU MOMENT :

Le vin en pichet est servi le midi uniquement

PICHET 50CL

VERRE 12CL

En blanc, en rouge ou en rosé

11,00 €

3,50 €

LES VINS EFFERVESCENTS

75CL

AOP Champagne « Georges Gardet » Brut, N/M

45,00 €

AOP Crémant d'Alsace

19,00 €

Bau « Frizzant de Muscat », Rosé, demi sec, Provence

26,00 €

LES VINS BLANCS

75CL

37,5CL

Bourgogne

AOP Mercurey Domaine Guillots « Les Saumonts »

2019

}

31,00 €

Provence

AOP Cassis « Domaine Bodin »

2018

}

17,00 €

Vin du Lubéron, Dom. « Les tuiles bleues »

2017

}

Vin S.A.I.N.S.

Languedoc Roussillon

Vin de Tautavel – Dom. Vinocéros « VinoCblanc »

2018

}

Vin Nature

19,00 €

Alsace

Vin d'Alsace – Kumpf & Meyer – « Riesling »

2017

}

Vin Nature

22,00 €

Vallée de la Loire

AOP Vouvray – Dom. Breton « La Dilettante »

2017

}

Vin Nature

Savoie – Jura

AOP Vin de Savoie – Apremont

2019

}

9,00 €

Bordelais

AOP Côtes de Bergerac – Moelleux

2018

}

17,00 €

Prix nets service compris





CARTE DES VINS

LES VINS ROSÉS

75CL

37,5 CL

Vallée du Rhône

AOP Tavel Structuré

2021

Provence

AOP Côte de Provence

2021

Vin du Lubéron, Dom. « Les tuiles bleues »

2017

Vin S.A.I.N.S.

19,00 €

12,00 €

LES VINS ROUGES

75CL

37,5 CL

Bourgogne

AOP Mercurey 1er cru – Domaine Guillot « Les Veley »

2020

33,00 €

Bordelais

AOP Saint Emilion « Fortin Plaisance »

2018

16,00 €

Sud-Ouest

IGP Cote du Tarn – Domaine Plageoles – Prunelart

2015

27,00 €

Vin Nature

Languedoc Roussillon

Vin des Cévennes « Domaine Lous Grezes » – Cuvée

2014

Treesor Notre coup de cœur

Vin S.A.I.N.S.

Vallée du Rhône

Vin de Vaison-La-Romaine « La Roche Buissière » cuvée

2018

Petit Jo

Vin Nature

22,00 €

Provence

AOP Bandol

2016

13,00 €

IGP Vin de pays du Var « Clos Lamalgue » Toulon

2015

Loire

AOP Bourgueil – Domaine Breton « Avis de vin Fort »

2018

19,00 €

Vin Nature

Prix nets service compris





La Pépinière Gourmande

DIGESTIFS ET BOISSONS CHAUDES

DIGESTIFS

Cognac VSOP	4 CL	4,00 €
Calvados VS	4 CL	4,00 €
Poire Williams « Massenez »	4 CL	4,00 €
Limoncello	4 CL	4,00 €
Get 27	4 CL	4,00 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso : serré, simple ou double	1,50 €
Thés et infusions (demandez notre sélection)	1,50 €

Prix nets service compris



La Cadenelle
134 boulevard des Libérateurs - 13012 Marseille - Parking assuré sur place
04 94 18 10 55 ou 04 91 18 1050

