



# 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](http://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





## 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
<p><b>Produits et pratiques autorisés</b></p>			
<p><b>SO<sub>2</sub> total admis (mg/l)</b> Rouge - Blanc</p> <p>150 - 200</p>	<p>100 - 150</p>	<p>70 - 90</p>	<p><b>Vin Méthode Nature</b></p> <p>Vin Méthode Nature &lt;30mg/L SO<sub>2</sub> &lt; 30 Vin Méthode Nature Traces*</p> <p>Labellisation par cuvée (contrôles systématiques)</p> <p><b>Association des Vins Naturels</b></p> <p>Traces*</p> <p>Sur au moins 80% du volume de production</p> <p><b>Vins S.A.I.N.S. **</b></p> <p>Traces*</p> <p>Sur toute l'exploitation, Toutes les années</p> <p>Source : <a href="http://www.vignevin.com/pratiques-oenol/">http://www.vignevin.com/pratiques-oenol/</a></p> <p>Réalisé en 2013 par Cédric Mendoza pour les Vins S.A.I.N.S.** et le site <a href="http://www.vinsnaturel.fr">www.vinsnaturel.fr</a> - Mise à jour : février 2022</p> <p>* Seuls sont présents les sulfites naturels ** Sans Aucun Inérant Ni Sulfite ajouté</p> <p><a href="https://www.vinsnaturels.fr/vin-nature.php">https://www.vinsnaturels.fr/vin-nature.php</a></p>

# 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

AOP Champagne « Georges Gardet » Brut, N/M	75CL	45,00 €
AOP Crémant d'Alsace	75CL	19,00 €
Bau « Frizzant de Muscat », Rosé, demi sec, Provence	75CL	26,00 €

### LES VINS BLANCS

<b>Bourgogne</b>			
AOP Mercurey Domaine Guillots « Les Saumonts »	2019	}	31,00 €
<b>Provence</b>			
AOP Cassis « Domaine Tigana »	2023	}	17,00 €
Vin du Lubéron, Dom. « Les tuiles bleues » Vin S.A.I.N.S.	2017		
<b>Languedoc Roussillon</b>		}	19,00 €
Vin de Tautavel - Dom. Vinocéros « VinoCblanc » Vin Nature	2018		
<b>Alsace</b>			
Vin d'Alsace - Kumpf & Meyer Vin Nature	2017	}	22,00 €
<b>Vallée de la Loire</b>			
AOP Vouvray - Dom. Breton « La Dilettante » Vin Nature	2017	}	9,00 €
<b>Savoie - Jura</b>			
AOP Vin de Savoie	2019	}	17,00 €
<b>Bordelais</b>			
AOP Monbazillac - Moelleux	2022	}	

Prix nets service compris





**CARTE DES VINS**

**LES VINS ROSÉS**

75CL 37,5 CL

**Vallée du Rhône**

AOP Tavel

2021

**Provence**

IGP Vin de pays du Var « Clos Lamalgue » Toulon

2022

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

2021

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

Trésor

Vin S.A.I.N.S.



**Vallée du Rhône**

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

2021

Petit Jo

Vin Nature

22,00 €

**Provence**

AOP Bandol

2021

13,00 €

IGP Vin de pays du Var « Clos Lamalgue » Toulon

2017

**Loire**

AOP Bourgueil – Domaine Breton « Avis de vin Fort »

2018

19,00 €





# La Pépinière Gourmande

## DIGESTIFS ET BOISSONS CHAUDES

### DIGESTIFS

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

