



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 mercredi midi
et 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

MERCREDI

Déjeuner

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

DE 10,00 À 13,00 €

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 Bistro 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 Répinière 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	100 - 150	70 - 90	<p>Vin Méthode Nature</p> <p>Vin Méthode Nature <30mg/L SO₂ < 30</p> <p>Vin Méthode Nature Traces*</p> <p>Labellisation par cuvée (contrôles systématiques)</p> <p>Association des Vins Naturels</p> <p>Traces*</p> <p>Sur au moins 80% du volume de production</p> <p>Vins S.A.I.N.S. **</p> <p>Traces*</p> <p>Sur toute l'exploitation, Toutes les années</p>
Source : http://www.vignevin.com/pratiques-oenol/				<p></p> <p>Lien vers les différents cahier des charges des Vins Nature https://www.vinsnaturels.fr/vin-nature.php</p> <p>* Seuls sont présents les sulfites naturels ** Sans Aucun Inérant Ni Sulfite ajouté</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

Bourgogne			75CL	37,5CL
AOP Mercurey Domaine Guillots « Les Saumonts »	2019	}	31,00 €	
Provence				
AOP Cassis « Domaine Tigana »	2023	}	19,00 €	17,00 €
Vin du Lubéron, Dom. « Les tuiles bleues » Vin S.A.I.N.S.	2017			
Languedoc Roussillon				
Vin de Tautavel - Dom. Vinocéros « VinoCblanc » Vin Nature	2018	}	22,00 €	
Alsace				
Vin d'Alsace - Kumpf & Meyer Vin Nature	2017	}	17,00 €	
Vallée de la Loire				
AOP Vouvray - Dom. Breton « La Dilettante » Vin Nature	2017	}	9,00 €	
Savoie - Jura				
AOP Vin de Savoie	2019	}	17,00 €	
Bordelais				
AOP Monbazillac - Moelleux	2022	}		

Prix nets service compris





CARTE DES VINS

LES VINS ROSÉS		75CL	37,5 CL
<i>Vallée du Rhône</i>			
AOP Tavel	2021	}	19,00 €
<i>Provence</i>			
IGP Vin de pays du Var « Clos Lamalgue » Toulon	2022		
Vin du Lubéron, Dom. « Les tuiles bleues »	2017		12,00 €
Vin S.A.I.N.S.			
LES VINS ROUGES		75CL	37,5 CL
<i>Bourgogne</i>			
AOP Mercurey 1er cru – Domaine Guillot « Les Veley »	2020		33,00 €
<i>Bordelais</i>			
AOP Saint Emilion	2021	}	16,00 €
<i>Sud-Ouest</i>			
IGP Cote du Tarn – Domaine Plageoles – Prunelart	2015		
Vin Nature			
<i>Languedoc Roussillon</i>			
Vin des Cévennes « Domaine Lous Grezes » – Cuvée Trésor	2014		
Vin S.A.I.N.S.			
<i>Vallée du Rhône</i>			
Vin de Vaison-La-Romaine « La Roche Buisnière » cuvée Petit Jo	2021	}	22,00 €
Vin Nature			
<i>Provence</i>			
AOP Bandol	2021	}	13,00 €
IGP Vin de pays du Var « Clos Lamalgue » Toulon	2017		
<i>Loire</i>			
AOP Bourgueil – Domaine Breton « Avis de vin Fort »	2018	}	19,00 €
Vin Nature			



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

