



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.

COCKTAILS SANS ALCOOL

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

COCKTAILS LÉGERS

		ALCOOL		
Fresh Muscat	Le cocktail bien de chez nous	11%	11CL	}
Américano	De l'Italie aux USA	13%	12CL	
Planter	Le fruit des îles dans le verre	16%	12CL	
Bellini	L'élégance du champagne	8%	12CL	
Spritz Veneziano	Une balade en gondole	10%	12CL	
Gin Fizz	Le plus vieux cocktail du monde	13.5%	12CL	
Amaretto sour	Une caresse à l'amande	20%	9CL	
Red Lion	Vainqueur du "British Empire Cocktail Competition"	18%	7CL	

COCKTAILS ÉQUILIBRÉS

		ALCOOL		
Espresso Martini	Un cocktail qui réveille	27%	7CL	}
Daiquiri	L'acidité de Cuba dans le verre	23%	7CL	
Cosmopolitain	Comme dans une scène de Sex and the City	27%	8CL	
Mai Thai	Le meilleur du monde en tahitien	28%	8CL	

COCKTAILS PUISSANTS

		ALCOOL		
Manhattan	La puissance du Whisky	35%	7CL	}
Margarita	Un voyage à Acapulco	35%	7CL	
Dry Martini	Le cocktail de James Bond	37%	7CL	

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 €

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 12 ans	4 CL	4,90 €
Bourbon- Four Roses	4 CL	3,90 €
Bière	25 CL	3,30 €

EAUX MINÉRALES

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

SODAS

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

JUS DE FRUITS 100% PUR JUS

Orange, Ananas	20 CL	2,50 €
Demandez notre sélection		

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

DIGESTIFS ET BOISSONS CHAUDES

DIGESTIFS

Cognac VSOP / Armagnac	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 €
Chartreuse / Génépi	4 CL	5,00 €
Rhum Don Papa / Vodka Greygoose	4 CL	5,00 €

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



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





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>Produits et pratiques autorisés</p> 			 <div style="border: 1px solid green; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p style="text-align: center;">Vin Méthode Nature</p> <p>Vin Méthode Nature <30mg/L SO₂ < 30 Vin Méthode Nature Traces*</p> <p style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">Labellisation par cuvée (contrôles systématiques)</p> <p style="text-align: center;">Association des Vins Naturels</p> <p style="text-align: center;"> Traces*</p> <p style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">Sur au moins 80% du volume de production</p> <p style="text-align: center;">Vins S.A.I.N.S. **</p> <p style="text-align: center;"> Traces*</p> <p style="border: 1px solid gray; padding: 2px;">Sur toute l'exploitation, Toutes les années</p> <div style="text-align: center;">  <p style="font-size: small;">Lien vers les différents cahier des charges des Vins Naturel https://www.vinsnaturels.fr/vin-nature.php</p> </div> <p style="font-size: x-small; margin-top: 5px;">* Seuls sont présents les sulfites naturels ** Sans Aucun Inérant Ni Sulfite ajouté</p> </div>
<p>SO₂ total admis (mg/l) Rouge - Blanc</p> <p style="background-color: #FF4500; color: white; padding: 5px; display: inline-block;">150 - 200</p>	<p>Source : http://www.vignevin.com/pratiques-oenol/</p> <p style="background-color: #FFD700; padding: 5px; display: inline-block;">100 - 150</p>	<p style="background-color: #FFD700; padding: 5px; display: inline-block;">70 - 90</p>	

Réalisé en 2013 par Cédric Mendoza pour les Vins S.A.I.N.S.** et le site www.vinsnaturel.fr - Mise à jour : février 2022



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			27,00 €
<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	}	19,00 €
<i>Loire</i>			
AOP Bourgueil – Domaine Breton « Avis de vin Fort »	2018		
Vin Nature			