





Le groupe Alphonse et Jean

Le groupe Alphonse et Jean prend racine historiquement au sein du petit port de pêcheurs du Vallon des Auffes à Marseille. S'appuyant sur deux établissements - CHEZ FONFON et CHEZ JEANNOT - créés par la fratrie Alphonse et Jean MOUNIER dans ce quartier pittoresque de Marseille, le groupe Alphonse et Jean a aujourd'hui dépassé le cadre familial pour devenir une véritable signature. Si les fondations ont été jetées il y a 70 ans avec la création d'une institution culinaire Marseillaise - CHEZ FONFON - basée sur le savoir-faire des pêcheurs locaux, l'itinéraire de vie des deux frères originaires de Marseille - puis de leurs descendances - a permis la naissance et le développement de nouveaux lieux emblématiques.

Les poissons frais et la bouillabaisse de Chez Fonfon, la pizza et le cadre de Chez Jeannot, le « sur le pouce » de Chez Viaghji, la cuisine traditionnelle de l'Escale à Valence, la boucherie de cuisinier de Pépé Guido à Malmousque (Marseille), le domaine viticole des Césars à Tulette dessinent plus que les contours d'un groupe. Ils définissent un ART DE VIVRE.

Nous vous invitons à le partager avec nous.





#DOMAINE DES CÉSARS

On pourrait croire à un film de Marcel Pagnol, mais non, juste la rencontre dans les années 50 de deux personnages.

Le premier est restaurateur au Vallon des Auffes de Marseille, le second vigneron à Tulette en vallée du Rhône.

Alexandre, le petit neveu de Fonfon passionné par la vigne, concrétise ce que les anciens voulait faire en s'associant avec Jean-Pierre, le petit fils de César.

Le Domaine des Césars voit le jour.

Ensemble, ils reprennent les vignes du grand père et agrandissent le domaine situé sur la commune de Tulette. Avec près de 8 hectares ils font de leurs rêves une réalité. Le sol et l'ensoleillement sont parfaits, ils plantent alors : grenache, syrah, carignan, viognier, marsanne, et roussanne.

Nous fabriquons notre propre vin que nous commercialisons et vendons dans l'établissement.



DOMAINE DES CÉSARS
"Cuvée Éléonore"
Blanc, Rouge



DOMAINE DES CÉSARS
"Cuvée Éléonore"
Vieilles vignes"
Rouge



DOMAINE DES CÉSARS
Côte du Rhône



Rouge, rosé, blanc





LES APÉRITIFS

LES ANISÉS (4 cl)

LES 3 PASTIS ARTINASAUX

Élaboré à partir d'anis, plantes fraîches, plantes sauvages cultivées sur le pourtour de la Ste Victoire. Agriculture BIO.

BAOU esprit végétal thym, romarin, lavande	9.00€
MEDITERRA esprit végétal, épicé, note safranée	9.00€
GARAGAI esprit végétal autour de la fleur de fenouil	9.00€
RICARD	6.00€

LES CLASSIQUES (8 cl)

SUZE	6.00€
CAMPARI	6.00€
MARTINI BLANC OU ROUGE	6.00€

LES COMPOSÉS (12 cl)

AMÉRICANO	12.00€
MARTINI GIN	12.00€
KAMELIA COPPER	12.00€
Vin blanc, crème de cassis, manzana	
SPRITZ À LA FRANÇAISE	12.50€
Lillet blanc, schweppes	
LE LILLET ROSÉ EN COCKTAIL	12.50€
Lillet rosé, jus de pamplemousse, eau gazeuse	
LE COCKTAIL FONFON EN SOUPIÈRE	15.00€
Servie en piscine : Champagne, pastis safrané Méditerranée, curcuma	

LES BIÈRES BOUTEILLE (33 cl)

PIETRA	7.50€
CORONA	7.50€

LES PORTO (10 cl)

PORTO BLANC, ROUGE	6.00€
PORTO BURMESTER 10 ANS	13.00€
Servi à température	

LES JUS DE FRUITS (33 cl)

NOS JUS DE FRUITS EN BOUTEILLE BIO	
Jus d'ananas, abricot, orange, pomme, tomate	6.00€
NOS JUS DE FRUITS PRESSÉS	
Jus d'orange, de citron	8.00€

CHAMPAGNE À LA COUPE (12 cl)

KIR ROYAL	13.00€
À base de Mayot-Lagoguey	
MAYOT-LAGOGUEY 1ER CRU	13.00€
VEUVE CLICQUOT	17.00€
Grande réserve	

LES WHISKIES (4 cl)

FRANCE

FONTAGARD CGNC	16.00€
----------------	--------

BORDEAUX

MOON HARBOUR, Single malt orge signature	22.00€
MOON HARBOUR, Single malt orge	38.50€
MOON HARBOUR, Pur malt maïs dock 2	38.50€

JAPON

KUJIRA INARI	18.00€
--------------	--------

ÉCOSSE

CAOL ILA 12 ANS	15.00€
CHIVAS 18 ANS	18.00€
THE GLENLIVET 18 ANS	18.00€

LE VIN DOUX NATUREL (10 cl)

MUSCAT DU CAP CORSE	13.00€
Domaine Gentile	

LES SOFT (33 cl)

PEPSI	6.00€
ICE TEA (25 cl)	6.00€
ORANGINA	6.00€
PEPSI MAX	6.00€
LIMONADE (25 cl)	6.00€
SCHWEPPES	6.00€
BADOIT ROUGE	6.00€

LES EAUX MINÉRALES

	50 cl	75 cl	1 l
EVIAN	5.00€		6.50€
BADOIT	5.00€		6.50€
OREZZA			7.50€
808		7.50€	



LES ENTRÉES

TATAKI DE THON DE MÉDITERRANÉE, MANGUE, POIVRE DE TIMUT ET SA VIERGE DE LÉGUMES	25 €
CEVICHE DE POISSON DU MOMENT, SELON LA PÊCHE DU VALLON	22 €
SOUPE DE POISSONS	20 €
COQUILLAGES DU MOMENT GRATINÉS EN PERSILLADE	17 €
NOTRE SOUPE AU PISTOU ET PANISSE DE MARSEILLE	19 €

LES PLATS

DANS LA PLUS GRANDE TRADITION MARSEILLAISE

LA BOUILLABAISSE DU VALLON (POUR UNE PERSONNE)	62 €
LA BOURRIDE DU VALLON ET SON FUMÉ LIÉ À L'AÏOLI	62 €
L'AÏOLI, LE VRAI	42 €
LES PIEDS ET PAQUETS DE PÉPÉ GUIDO	39 €
LES PETITS FARCIS PROVENÇAUX (FARCE À L'AGNEAU)	39 €

LES GROSSES PIÈCES, SELON L'ARRIVAGE DU JOUR

GRILLÉ OU RÔTI À LA PROVENÇALE	12.00 € les 100 g
<i>Loup, daurade, sar, pageot</i>	
EN CROUTE DE SEL OU D'ARGILE SELON L'HUMEUR DU CHEF	12.00 € les 100 g
<i>Loup, daurade, chapon, sar ou pageot</i>	
GRILLÉE OU MEUNIÈRE	13.00 € les 100 g
<i>Sole</i>	
GRILLÉS	14.00 € les 100 g
<i>Rougets</i>	
HOMARD, LANGOUSTE, CREVETTES SAUVAGES SELON ARRIVAGE	15.00 € les 100 g

Toutes nos grosses pièces sont garnies de fricassée de pommes de terre et de légumes du moment ainsi que d'un riz safrané.

LE MENU ENFANT

PLAT + MOELLEUX AU CHOCOLAT + BOISSON	26 €
---------------------------------------	------

LES DESSERTS MAISON

LE TIRA'FON	12 €
LES OREILLETES DE PROVENCE, ESPUMA D'AGRUMES	12 €
ILE FLOTTANTE TRADITIONNELLE À LA VANILLE DE MADAGASCAR	12 €
LES PROFITEROLES GOURMANDES DU VALLON À PARTAGER / 2 PERSONNES	19 €
TARTELETTE FRAISE TOMATE, SIROP DE ROSÉ, PESTO DE MENTHE & BOULE DE GLACE	12 €

La carte est élaborée et suivie par
Ludovic TURAC, chef "Une Table au Sud"



LES VINS BLANCS

LES VINS AU VERRE

	12 cl
CHARDONNAY	7.00€
POUILLY FUMÉ Domaine des fines caillottes	10.00€
CHÂTEAU VIGNELAURE La cuvée du Château	12.00€

CASSIS

	75 cl
DOMAINE DES 4 VENTS	45.00€
FONTCREUSE	48.00€

BANDOL

	75 cl	50 cl
DOMAINE DE FRÉGATE	32.00€	
DOMAINE BUNAN "Moulin des Costes"	48.00€	
CHÂTEAU DE PIBARNON	72.00€	

VALLÉE DE LA LOIRE

	75 cl
MUSCADET SÈVRE ET MAINE Château de Chasseloir	39.00€
POUILLY FUMÉ Domaine des fines Caillottes	57.00€

RÉGION ALSACE

	75 cl
GEWURZTRAMINER GRAND CRU Domaine Hering	54.00€
TOKAY PINOT GRIS Vendanges Tardives Collection Saint Charles	82.00€

PALETTE

	75 cl
CHÂTEAU SIMONE Grand Cru Provence	85.00€

CÔTES DE PROVENCE

	75 cl	50 cl
FAMILLE SUMEIRE Château Coussin	43.00€	30.00€
MINUTY Cuvée Prestige	49.00€	
CHÂTEAU PEYRASSOL « La cuvée du Château »	56.00€	40.00€
CHÂTEAU VIGNELAURE « La cuvée du Château »	59.00€	

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

	75 cl	50 cl
CHÂTEAU LA COSTE "Pentes Douces"		35.00€
CHÂTEAU VALLON DES GLAUGES	39.00€	

VALLÉE DU RHÔNE

	75 cl
DOMAINE DES CÉSARS "CUVÉE ÉLÉONORE" Côte du Rhône	44.00€
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Domaine de la Janasse	105.00€

RÉGION BOURGOGNE

	75 cl
MÂCON PÉRONNE	39.00€
CHABLIS Château de Maligny	58.00€
VIRÉ CLESSÉ Domaine Gondard	54.00€
CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME Château de Maligny	74.00€
POUILLY FUISSÉ Domaine des 3 Tilleuls	76.00€
MEURSAULT Famille Picard	110.00€



LES VINS ROUGES

LES VINS AU VERRE

	12 cl
DOMAINE DES CÉSARS	7.00€
DOMAINE DES CÉSARS Cuvée Eléonore Vieilles vignes	10.00€
SAINT JOSEPH Domaine amadiou « Les Capelets »	12.00€

CASSIS

	75 cl
FONTCREUSE	51.00€

BANDOL

	75 cl	50 cl
DOMAINE DE FRÉGATE	48.00€	35.00€
DOMAINE BUNAN Moulin des Costes	56.00€	38.00€
CHÂTEAU DE PIBARNON	84.00€	

CORSE

	75 cl
DOMAINE FIUMICICOLI	46.00€

PALETTE

	75 cl
CHÂTEAU SIMONE Grand Cru Provence	85.00€

CÔTES DE PROVENCE

	75 cl	50 cl
FAMILLE SUMEIRE Château Coussin	46.00€	32.00€
CHÂTEAU VIGNELAURE « La cuvée du Château »	59.00€	

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

	75 cl	50 cl
CHÂTEAU LA COSTE "Pentes Douces"	54.00€	36.00€

BORDEAUX

	75 cl
CHASSE SPLEEN Moulis-en-Médoc	125.00€

VALLÉE DU RHÔNE

	75 cl
DOMAINE DES CÉSARS Cuvée Eléonore	44.00€
DOMAINE DES CÉSARS Cuvée Eléonore Vieilles vignes	54.00€
CROZES-HERMITAGE Domaine Ferraton « La Martinière »	53.00€
SAINT JOSEPH Domaine Amadiou « Les capelets »	66.00€
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Domaine de la Janasse	105.00€



LES VINS ROSÉS

LES VINS AU VERRE

	12 cl
DOMAINE DES CÉSARS	7.00€
Côte du Rhône	
Fontcreuse	8,50€
CHÂTEAU PEYRASSOL	9.00€
« La cuvée du Château »	

CASSIS

	75 cl	50 cl
DOMAINE DES 4 VENTS	44.00€	30.00€
Fontcreuse	48.00€	33.00€
DOMAINE DU PATERNEL	48.00€	

BANDOL

	75 cl	50 cl
DOMAINE DE FRÉGATE	44.00€	31.00€
DOMAINE BUNAN	48.00€	35.00€
Moulin des Costes		
CHÂTEAU DE PIBARNON	63.00€	

CÔTES DE PROVENCE

	75 cl	50 cl
FAMILLE SUMEIRE	43.00€	31.00€
Château Coussin		
MINUTY	49.00€	
Cuvée Prestige		
CHÂTEAU PEYRASSOL	49.00€	36.00€
« La cuvée du Château »		

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

	75 cl	50 cl
CHÂTEAU VALLON	39.00€	
DES GLAUGES		
CHÂTEAU LA COSTE	44.00€	31.00€
"Rosé d'une nuit"		



NOTRE SÉLECTION DE VINS GRANDS CRUS

LES VINS BLANCS

RÉGION BOURGOGNE

MEURSAULT	75 cl
Famille Picard	110.00€

VALLÉE DU RHÔNE

CONDRIEU	75 cl
Domaine Villard "Grand Vallon"	130.00€

CHÂTEAUNEUF DU PAPE	105.00€
Domaine de la Janasse	

AOP HERMITAGE	140.00€
Domaine Ferraton "Le Reverdy"	

LES VINS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE

CHÂTEAUNEUF DU PAPE	75 cl
Domaine de la Janasse	105.00€

BORDEAUX

MOULIS-EN-MÉDOC	75 cl
Chasse Spleen	125.00€
MARGAUX	145.00€
Prieuré Lichine 4ème Grand Cru Classé	



POUR FINIR

LES DIGESTIFS (4 cl)

LES LIQUEURS

GET 27	12.00€
MALIBU	10.00€
AMARETTO	10.00€
COINTREAU	10.00€
BAILEY'S IRISH CREAM	10.00€
LIQUEUR DE MELON	12.00€
LIQUEUR RAPHAELLE	20.00€
LIQUEUR DE MANDARINE	12.00€

LES GÉNÉPIS

MEUNIER HÉRITAGE	14.00€
GÉNÉPI	12.00€

LES RHUMS

KRAKEN	12.00€
VIEJO DE CALDAS 8 ANS	17.00€
VENEZUELA - ROBLE ZAFRA 15 ANS	24.00€

LES GINS

ANGLETERRE - BROCKSMANS	16.00€
FIELDFARE	14.00€

LES EAUX DE VIE DE FRUITS

MIRABELLE	12.00€
EYGUEBELLE POIRE WILLIAMS	13.00€

LE COGNAC

HENNESSY **	14.00€
Very Special	
PATTE BLANCHE XO	20.00€

LE CALVADOS

BUSNEL	10.00€
--------	--------

LE MARC

MARC DE GARLABAN	12.00€
------------------	--------

L'ARMAGNAC

SALAMENS ***	14.00€
Bas Armagnac	

LES CHAMPAGNES (75 cl)

BRUT

MAYOT-LAGOGUEY 1ER CRU	90.00€
MOËT ET CHANDON	105.00€
VEUVE CLICQUOT	125.00€

BLANC DE BLANC

BARONS DE ROTHSCHILD	130.00€
----------------------	---------

ROSÉ

LAURENT PERRIER	150.00€
-----------------	---------

LES VINS DE DESSERTS

	BOUTEILLE	VERRE
	75 cl	12 cl
MUSCAT DU CAP CORSE	76.00€	13.00€
Domaine Gentile		
PORTO ROUGE	90.00€	13.00€
Burmester 10 ans		

LES CAFÉS ET INFUSIONS

EXPRESSO, NOISETTE, DECAFÉINÉ	4.00€
INFUSION	6.00€
CAPPUCCINO, CAFÉ CRÈME	6.00€
DOUBLE EXPRESSO	6.00€
IRISH COFFEE	12.00€
Sirop de canne, whisky Jameson chaud, café, crème fouettée légère	

INVITATION AU VOYAGE

L'AKPS	12.00€
Café expresso, crème fouettée légère, pluie de combava	
L'ALBATROS	12.00€
Large café frappé au shaker, suspension de sucre de canne, nuage de crème	



La boutique de Fonfon

Fabrication française, produit français, sans additifs ni conservateurs



Soupe de poissons
9,20€



Bouillabaisse
16,90€



Rouille, aioli
5,00€



Croûtons
4,00€



Coffret cadeau
42,00€



Carafe
12,00€



Tote bag
4,00€



Gourde
20,00€

La fameuse,

L'incontournable.

Une casserole, du gaz, ça bouille on baisse,

Ils n'attendent que les croûtons,

Nous sommes là.

Sac gourmand : un passage au Vallon des Auffes.

L'intemporalité.

Pour visiter les calanques.

Si vous avez des questions, nous avons la réponse

Tous nos produits sont disponibles :

En ligne

04 91 52 14 38

Dans les meilleures épiceries

141 rue Vallon des Auffes, 13007 Marseille



