





## *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 COMPOSÉS (12 cl)

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| AMÉRICANO                                     | 12.00€ |
| MARTINI GIN                                   | 12.00€ |
| SPRITZ À LA FRANÇAISE                         | 12.00€ |
| Lillet blanc, schweppes                       |        |
| LE LILLET ROSÉ EN COCKTAIL                    | 12.50€ |
| Lillet rosé, jus de pamplemousse, eau gazeuse |        |

### LES ANISÉS (4 cl)

|                                                                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| RICARD                                                                                                                     | 6.00€ |
| HENRI BARDOIN                                                                                                              | 7.00€ |
| PADO PASTIS CORSE BIO                                                                                                      | 8.00€ |
| CHÂTEAU DES CREISSAUDS                                                                                                     | 9.00€ |
| Millésimé 2020                                                                                                             |       |
| LES 3 PASTIS ARTINASAUX                                                                                                    |       |
| Elaboré 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, épice, note safranée                                                                             | 9.00€ |
| GARAGAI esprit végétal autour de la fleur de fenouil                                                                       | 9.00€ |

### LES CLASSIQUES (8 cl)

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

### 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, | 13.00€ |
|---------------|--------|

Single malt orge signature

|               |        |
|---------------|--------|
| MOON HARBOUR, | 16.50€ |
|---------------|--------|

Dock 1 - single malt orge maltée 5 ans d'âge Finition Château Carbonnieux

|               |        |
|---------------|--------|
| MOON HARBOUR, | 20.00€ |
|---------------|--------|

Dock 2 - pur Malt % maïs malté Finition Château Cantenac Brown

#### 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

|                                                                                                                                |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| LE POISSON BLEU DE LA BAIE :                                                                                                   | 22 € |
| Ventrèche de poisson bleu de Méditerranée, beurre de salicorne, citron, pain de campagne                                       |      |
| LA POUTARGUE                                                                                                                   | 23 € |
| Tarama de poutargue, blinis au citron, poutargue fraîche, cubes de pommes de terre cuites dans une crème chaude à la poutargue |      |
| LA SOUPE DE POISSONS DE FONFON                                                                                                 | 20 € |
| LES SEICHES EN PERSILLADE                                                                                                      | 22 € |
| Servies avec rouille, aïoli & citron                                                                                           |      |

## LES PLATS

|                                                                                                                                                                                                         |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| LA BOUILLABAISSE DU VALLON (POUR UNE PERSONNE)                                                                                                                                                          | 65 € |
| LA BOURRIDE DU VALLON ET SON FUMET LIÉ À L'AÏOLI                                                                                                                                                        | 65 € |
| L'AÏOLI SES LÉGUMES ET COQUILLAGES DE SAISON                                                                                                                                                            | 42 € |
| L'ASSIETTE DU PÊCHEUR                                                                                                                                                                                   | 48 € |
| Risotto cuit à la soupe de poissons, mélange de coquillages, crustacés, poisson du moment sauté au beurre de sauge & romarin, déglacé au vin blanc & au fumet de poisson                                |      |
| LE BŒUF WAGYU DE CAMARGUE                                                                                                                                                                               | 70 € |
| Effiloché de taureau, riz de Camargue cuit dans le jus de Gardianne, pièce de wagyu rôtie du moment, le tout accompagné d'un jus corsé de bœuf                                                          |      |
| L'AGNEAU DE SISTERON                                                                                                                                                                                    | 53 € |
| Pithiviers d'agneau confit pendant 7 heures, truffe du Var, présenté comme un chou farci feuilleté, accompagné d'un jus d'agneau façon chasseur & de légumes du moment glacés au thym & au jus d'agneau |      |
| LA BAUDROIE                                                                                                                                                                                             | 42 € |
| Lotte cuite sur l'arête, déglacée au jus de bouillabaisse & sautée au beurre de safran, réduction de bouillabaisse montée au beurre, sauté de légumes du moment                                         |      |

## LA PÊCHE SELON ARRIVAGE

|                                                                                                                               |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| GRILLÉ OU RÔTI À LA PROVENÇALE                                                                                                |                   |
| Loup, daurade, sar, pageot                                                                                                    | 12.00 € les 100 g |
| EN CROUTE DE SEL OU D'ARGILE SELON L'HUMEUR DU CHEF                                                                           |                   |
| Loup, daurade, chapon, sar ou pageot                                                                                          | 12.00 € les 100 g |
| GRILLÉE OU MEUNIÈRE                                                                                                           |                   |
| Sole                                                                                                                          | 13.00 € les 100 g |
| GRILLÉS                                                                                                                       |                   |
| Rougets                                                                                                                       | 14.00 € les 100 g |
| HOMARD, LANGOUSTE, CREVETTES SAUVAGES SELON ARRIVAGE                                                                          |                   |
| Toutes nos grosses pièces sont garnies d'une fricassée de pommes de terre et de légumes du moment ainsi que d'un riz safrané. | 15.00 € les 100 g |

## LE MENU ENFANT

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| PLAT + MOELLEUX AU CHOCOLAT + BOISSON | 29 € |
|---------------------------------------|------|

## LES DESSERTS

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| PROFITEROLES XXL                     | 14 € |
| LE CITRON & SES HERBES DES CALANQUES | 12 € |
| LA MOUSSE AU CHOCOLAT                | 12 € |
| LE FRUIT DE LA RÉGION DU MOMENT      | 14 € |



# LES VINS BLANCS

## LES VINS AU VERRE

|                                                         |        |
|---------------------------------------------------------|--------|
|                                                         | 12 cl  |
| DOMAINE DES CÉSARS<br>"CUVÉE ÉLÉONORE"<br>Côte du Rhône | 9.00€  |
| POUILLY FUMÉ<br>Domaine Jonathan Pabiot                 | 12.00€ |
| CHÂTEAU VIGNELAURE<br>La cuvée du Château               | 14.00€ |

## CASSIS

|                        |        |        |
|------------------------|--------|--------|
|                        | 75 cl  | 50 cl  |
| DOMAINE DES 4 VENTS    | 48.00€ |        |
| PATERNEL               | 55.00€ |        |
| BODIN                  | 48.00€ | 34.00€ |
| CLOS STE<br>MAGDELAINE | 68.00€ |        |

## BANDOL

|                 |        |        |
|-----------------|--------|--------|
|                 | 75 cl  | 50 cl  |
| DOMAINE BUNAN   | 53.00€ | 37.00€ |
| CHATEAU BARTHES | 49.00€ | 33.00€ |

## VALLÉE DE LA LOIRE

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
|                                                     | 75 cl  |
| MUSCADET SÈVRE<br>ET MAINE<br>Château de Chasseloir | 42.00€ |
| POUILLY FUMÉ<br>Domaine Pabiot                      | 60.00€ |

## RÉGION ALSACE

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
|                                               | 75 cl  |
| GEWURZTRAMINER<br>GRAND CRU<br>Domaine Hering | 56.00€ |

## PALETTE

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
|                                      | 75 cl  |
| CHÂTEAU SIMONE<br>Grand Cru Provence | 95.00€ |

## CÔTES DE PROVENCE

|                                               |        |        |
|-----------------------------------------------|--------|--------|
|                                               | 75 cl  | 50 cl  |
| CHÂTEAU PEYRASSOL<br>« La cuvée du Château »  | 58.00€ | 43.00€ |
| CHÂTEAU VIGNELAURE<br>« La cuvée du Château » | 62.00€ |        |

## CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

|                                     |        |        |
|-------------------------------------|--------|--------|
|                                     | 75 cl  | 50 cl  |
| CHÂTEAU LA COSTE<br>"Pentes Douces" | 53.00€ | 36.00€ |
| CHÂTEAU VALLON<br>DES GLAUGES       | 42.00€ |        |

## VALLÉE DU RHÔNE

|                                                         |        |
|---------------------------------------------------------|--------|
|                                                         | 75 cl  |
| DOMAINE DES CÉSARS<br>"CUVÉE ÉLÉONORE"<br>Côte du Rhône | 46.00€ |

## RÉGION BOURGOGNE

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
|                                   | 75 cl  |
| MÂCON CAVE DE LUGNY               | 41.00€ |
| CHABLIS<br>Domaine des Heritières | 64.00€ |
| VIRÉ CLESSÉ<br>Domaine Gondard    | 56.00€ |



# LES VINS ROUGES

## LES VINS AU VERRE

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
|                                                   | 12 cl  |
| DOMAINE DES CÉSARS<br>Cuvée Eléonore              | 10.00€ |
| SAINT JOSEPH<br>Domaine Ferraton<br>« La Source » | 12.00€ |

## CASSIS

|            |        |
|------------|--------|
|            | 75 cl  |
| FONTCREUSE | 53.00€ |

## BANDOL

|                                    |        |        |
|------------------------------------|--------|--------|
|                                    | 75 cl  | 50 cl  |
| DOMAINE BUNAN<br>Moulin des Costes | 59.00€ | 40.00€ |
| CHÂTEAU DE<br>PIBARNON             | 86.00€ |        |

## CORSE

|                     |        |
|---------------------|--------|
|                     | 75 cl  |
| DOMAINE FIUMICICOLI | 49.00€ |

## PALETTE

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
|                                      | 75 cl  |
| CHÂTEAU SIMONE<br>Grand Cru Provence | 95.00€ |

## CÔTES DE PROVENCE

|                                               |        |        |
|-----------------------------------------------|--------|--------|
|                                               | 75 cl  | 50 cl  |
| FAMILLE SUMEIRE<br>Château Coussin            | 48.00€ | 35.00€ |
| CHÂTEAU VIGNELAURE<br>« La cuvée du Château » | 62.00€ |        |

## CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

|                                      |        |        |
|--------------------------------------|--------|--------|
|                                      | 75 cl  | 50 cl  |
| CHÂTEAU LACOSTE<br>« Pentes Douces » | 56.00€ | 38.00€ |

## BORDEAUX

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
|                                  | 75 cl   |
| CHASSE SPLEEN<br>Moulis-en-Médoc | 125.00€ |

## VALLÉE DU RHÔNE

|                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
|                                                           | 75 cl  |
| DOMAINE DES CÉSARS<br>Cuvée Eléonore                      | 45.00€ |
| CROZES-HERMITAGE<br>Domaine Ferraton<br>« La Martinière » | 56.00€ |
| SAINT JOSEPH<br>Domaine Ferraton<br>« La Source »         | 67.00€ |



## LES VINS ROSÉS

### LES VINS AU VERRE

|                                              |        |
|----------------------------------------------|--------|
|                                              | 12 cl  |
| CHÂTEAU LA COSTE<br>"Rosé d'une nuit"        | 9.00€  |
| BODIN                                        | 10.00€ |
| CHÂTEAU PEYRASSOL<br>« La cuvée du Château » | 11.00€ |

### CASSIS

|                     |        |        |
|---------------------|--------|--------|
|                     | 75 cl  | 50 cl  |
| DOMAINE DES 4 VENTS | 46.00€ | 33.00€ |
| FONTCREUSE          | 49.00€ | 35.00€ |
| BODIN               | 48.00€ | 34.00€ |
| PATERNEL            | 55.00€ |        |

### BANDOL

|                                    |        |        |
|------------------------------------|--------|--------|
|                                    | 75 cl  | 50 cl  |
| DOMAINE BUNAN<br>Moulin des Costes | 51.00€ | 37.00€ |
| CHÂTEAU DE<br>PIBARNON             | 67.00€ |        |

### CÔTES DE PROVENCE

|                                              |        |        |
|----------------------------------------------|--------|--------|
|                                              | 75 cl  | 50 cl  |
| FAMILLE SUMEIRE<br>Château Coussin           | 45.00€ | 34.00€ |
| CHÂTEAU PEYRASSOL<br>« La cuvée du Château » | 52.00€ | 37.00€ |

### CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

|                                       |        |        |
|---------------------------------------|--------|--------|
|                                       | 75 cl  | 50 cl  |
| CHÂTEAU VALLON<br>DES GLAUGES         | 42.00€ |        |
| CHÂTEAU LA COSTE<br>"Rosé d'une nuit" | 46.00€ | 34.00€ |



# 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 Ferraton Mandouls        | 130.00€ |
| AOP HERMITAGE                    | 140.00€ |
| Domaine Ferraton<br>"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                                  |         |
| Prieuré Lichine<br>4ème Grand Cru Classé | 145.00€ |



## POUR FINIR

### LES DIGESTIFS (4 cl)

#### LES LIQUEURS

|                      |        |
|----------------------|--------|
| MALIBU               | 10.00€ |
| AMARETTO             | 10.00€ |
| COINTREAU            | 10.00€ |
| BAILEY'S IRISH CREAM | 10.00€ |
| LIQUEUR DE MELON     | 12.00€ |
| LIQUEUR RAPHAËLLE    | 20.00€ |
| LIQUEUR DE MANDARINE | 12.00€ |

#### LES GÉNÉPIS

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| GÉNÉPI MEUNIER HÉRITAGE | 14.00€ |
| LIQUEUR DE GÉNÉPI       | 12.00€ |

#### LES RHUMS

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| KRAKEN                         | 12.00€ |
| MOON RHUM                      | 11.00€ |
| 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 **<br>Very Special | 14.00€ |
| PATTE BLANCHE XO            | 20.00€ |

#### LE CALVADOS

|        |        |
|--------|--------|
| BUSNEL | 10.00€ |
|--------|--------|

#### LE MARC

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

#### L'ARMAGNAC

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| SALAMENS ***<br>Bas Armagnac | 14.00€ |
|------------------------------|--------|

#### 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<br>75 cl | VERRE<br>12 cl |
|----------------------------------------|--------------------|----------------|
| MUSCAT DU CAP CORSE<br>Domaine Gentile | 76.00€             | 13.00€         |
| PORTO ROUGE<br>Burmeister 10 ans       |                    | 13.00€         |

#### LES CAFÉS ET INFUSIONS

|                                                                                      |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| EXPRESSO, DECAFÉINÉ                                                                  | 4.00€  |
| NOISETTE                                                                             | 5.00€  |
| DOUBLE EXPRESSO                                                                      | 6.00€  |
| INFUSION, CHOCOLAT CHAUD, CAFÉ<br>CRÈME, CAPPUCINO                                   | 6.50€  |
| LE CAFÉ VANILLE<br>Café expresso, boule de glace vanille                             | 9.00€  |
| IRISH COFFEE<br>Sirop de canne, whisky Jameson<br>chaud, café, crème fouettée légère | 15.00€ |



# 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



