LE GROUPE ALPHONSE ET JEAN

Le groupe Alphonse et Jean prend historiquement racine 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 incarner une véritable signature. Si les fondations ont été jetées il y a 74 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 leur descendance - 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 et le domaine viticole des Césars à Tulette dessinent plus que les contours d'un groupe. Ils définissent un art de vivre.

Nous vous invitons aujourd'hui à le partager avec nous.

LE DOMAINE DES CESARS

On pourrait croire à un film de Marcel Pagnol, mais non, il s'agit simplement de la rencontre de deux personnages dans les années cinquante.

Le premier est restaurateur au port du Vallon des Auffes à Marseille, le second vigneron à Tulette, en vallée du Rhône.
Alexandre, le petit neveu de Fonfon passionné par la vigne, concrétise le rêve des anciens en s'associant avec Jean-Pierre, le petit-fils de César.

Ainsi nait le Domaine des Césars.

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

Nous fabriquons notre propre vin que nous commercialisons et vendons au sein de nos établissements.

Apéritifs

COMPOSÉS

"KIR" DU VALLON *(12 cl)*	9.00€
AMÉRICANO *(12 cl)*	12.00€
MARTINI GIN *(10 cl)*	12.00€
SPRITZ À LA FRANÇAISE *(18cl)* *Lillet blanc ou rosé, schweppes*	14.00€
GIN TONIC *(16cl)* *Gin brockmans, tonic & citron*	14.00€
JAPANESE HIGHBALL *(16 cl)* *Whisky, liqueur de nori, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse & algue nori*	16.00€
LE MELON ROYAL *(20cl)* *Champagne Mayot-Lagoguey 1er Cru, liqueur de melon de Cavaillon, jus de pamplemousse, citron*	18.00€

SANS ALCOOL, AUTREMENT

CECI N'EST PAS UN SPRITZ *(18 cl)* *Spiritueux sans sucre & sans alcool Sprz n°1, eau gazeuse, tranche d'orange*	14.00€
CECI N'EST PAS UN GINTO *(16 cl)* *Spiritueux sans sucre & sans alcool Jnpr n°1, tonic*	14.00€

BIÈRES BOUTEILLE *(33 cl)*

PIETRA *Bière ambrée corse*	9,00€
GRIHÈTE - BLANCHE *Bière blanche bio naturelle, brasserie artisanale du sud*	9,80€
GRIHÈTE - BLONDE *Bière blonde bio naturelle, brasserie artisanale du sud*	9,80€
BIÈRE BLUE COAST *1,2% (33 cl)* *Bière artisanale de Nice, presque sans alcool*	9,00€

ANISÉS *(2 cl)*

RICARD / PASTIS 51	6.00€
PASTIS HENRI BARDOUIN	7.00€
PADO PASTIS CORSE BIO	8.00€
CHÂTEAU DES CREISSAUDS *Millésimé 2022*	9.00€

NOS PASTIS ARTISANAUX

Élaboré a partir d'anis, plantes fraiches, plantes sauvages cultivées sur le pourtour de la Ste Victoire. Agriculture bio

BAOU	*thym, romarin, lavande*	9.50€
MEDITERRÀ	*épicé, safrané*	9.50€
GARAGAÏ	*fleur de fenouil*	9.50€

PORTO *(6 cl)*

PORTO BLANC, ROUGE *Ramos pintos*	12.00€
PORTO ROUGE *Ramos pintos 10 ans d'âge*	18.00€

VODKA *(4 cl)*

VODKA BOUILLABAISSKA *Sélection des véritables poissons de la bouillabaisse, mise en macération dans la vodka de blé bio, redistillation en alambic & chauffé à feu de bois.*	18.00€

CHAMPAGNE COUPE *(12 cl)*

LA COUPE FRUITÉ *Champagne Mayot-Lagoguey 1er Cru & liqueur de mandarine*	15.00€
"KIR ROYAL" DES AUFFES *Champagne Mayot-Lagoguey 1er Cru*	14.00€
MAYOT-LAGOGUEY 1ER CRU	13.00€
VEUVE CLICQUOT *Grande réserve*	17.00€

CHAMPAGNE BOUTEILLE

BRUT	(75 cl)
MAYOT-LAGOGUEY 1ER CRU	90.00€
MOËT ET CHANDON *Impérial 2022*	132.00€
VEUVE CLICQUOT *Grande Réserve*	135.00€
ROEDERER *Collection 246*	160.00€
DOM PERIGNON *Vintage 2015*	315.00€
ROSÉ	
LAURENT PERRIER	175.00€
BLANC DE BLANCS	
ROEDERER *2019*	190.00€

CLASSIQUES *(6 cl)*

SUZE	8.00€
CAMPARI	8.00€
MARTINI BLANC, ROUGE OU DRY	8.00€

SOFT *(33 cl)*

PEPSI	6.50€
ICE TEA *(25 cl)*	6.50€
ORANGINA	6.50€
PEPSI MAX	6.50€
LIMONADE *(25 cl)*	6.50€
SCHWEPPES	6.50€
BADOIT ROUGE	6.50€
NOS JUS DE FRUITS EN BOUTEILLE BIO *Ananas, abricot, orange, pomme, tomate*	7.00€
NOS JUS DE FRUITS PRESSÉS *Orange, citron*	8.00€

EAUX MINÉRALES

	50 cl	75 cl	1 l
EVIAN	5.00€		6.50€
BADOIT	5.00€		6.50€
OREZZA			7.80€
808		7.80€	

Afin de préserver l'harmonie du service, nous invitons chaque convive à sélectionner au minimum un plat.

ENTRÉES

CAVIAR 135€
Caviar d'Aquitaine (50 g), blinis maison au citron & crème citronnée à la ciboulette.

HUÎTRES GILARDEAU 28€
6 huîtres gilardeau, beurre demi-sel, pain de seigle & citron.

SEICHES EN PERSILLADE 23€
Servies avec rouille, aïoli à l'encre de seiche & citron.

SOUPE DE POISSONS DE FONFON 23€
Accompagnée de croûtons, de gruyère, d'ail & de rouille.

BETTERAVE EN ARGILE 25€
Betterave en croûte d'argile, gelée de Granny Smith, poutargue râpée, jus de betterave réduit & glace pomme-cidrée.

SUGGESTION DU MOIS

ROUGET, IODE & AGRUMES 25€
Filet de rouget rôti au beurre de romarin, gelée et brunoise de clémentine, pickles de fenouil, tuile de betterave, algue dulce.

PLATS *(Pour une personne)*

BOUILLABAISSE DU VALLON 65€

BOURRIDE DU VALLON & SON FUMET LIÉ À L'AÏOLI 65€

ASSIETTE DU PÊCHEUR 49€
Risotto au bouillon de bouillabaisse, filet de daurade royale, filet de turbot, filet de rouget, seiche, gambas, moule, sautés au beurre de romarin, déglacé au vin blanc & au fumet de poisson.

FILET DE BŒUF ROSSINI 63€
Filet de bœuf maturé, foie gras poêlé, brioche toastée au beurre, champignons de saison en persillade, jus de bœuf réduit, purée de pomme de terre truffée, lamelles de truffe d'été.

FILET DE TURBOT EN DEUX CUISSONS, CHAMPAGNE & CAVIAR 59€
Turbot poché au fumet de poisson, finition au four, fumet crémé au champagne & caviar, carottes glacés au miel, éclats de noisettes torréfiées, huile verte.

LA CAPONATA DU VALLON 40€
VÉGÉTARIEN & SANS GLUTEN
Caponata, artichauts et broccolinis glacés, poivrons rôtis, jus de piquillos, crème montée végétale au citron et à la truffe d'été.

SUGGESTIONS DU MOIS

POULPE, ARTICHAUT & CHORIZO 52€
Tentacules de poulpe, artichaut en barigoule au chorizo, câpres croustillantes, jus de bœuf corsé & huile de chorizo.

VOLAILLE FERMIÈRE, CHAMPIGNONS & TRUFFE 49€
Ballotine de volaille label rouge fermière lardée & farcie aux champignons de saison, caponata, jus de bœuf corsé, chips de pain d'épice & truffe d'été.

Chez Fonfon 1952

Afin de préserver l'harmonie du service, nous invitons chaque convive à sélectionner au minimum un plat.

PÊCHE SELON ARRIVAGE

GRILLÉ OU RÔTI À LA PROVENÇALE 14.00€ LES 100 G
Loup, daurade, sar, pageot

EN CROUTE DE SEL OU D'ARGILE - SELON L'HUMEUR DU CHEF 14.00€ LES 100 G
Loup, daurade, chapon, denti ou pageot

GRILLÉE OU MEUNIÈRE 14.00€ LES 100 G
Sole

GRILLÉS 15.00€ LES 100 G
Rougets

Toutes nos grosses pièces sont accompagnées d'une poêlée de légumes du moment ainsi que d'un risotto safrané

HOMARD, LANGOUSTE SELON ARRIVAGE 18.00€ LES 100 G
Crustacé entier grillé ou flambé au pastis par les soins du chef & cuit dans un jus de bouillabaisse Accompagné d'une poêlée de légumes du moment & risotto safrané ou risotto de fregola sarda lié au bouillon de bouillabaisse.

MENU ENFANT *(jusqu'à 12 ans)*

VIANDE OU POISSON 29€
MOELLEUX AU CHOCOLAT & BOISSON

MINI BOUILLABAISSE 31€
MOELLEUX AU CHOCOLAT & BOISSON
Lotte, turbot et pommes de terre servis dans le bouillon de bouillabaisse.

FROMAGE

TOMME DE BREBIS CORSE 14€
Accompagnée de figues rôties & de roquette.

DESSERTS

PROFITEROLE 14€
Chou garni de glace à la vanille de Madagascar,
sauce dulce de leche & sauce chocolat au lait.

PAVLOVA AUX AGRUMES 14€
Crème montée à l'orange sanguine, gel de pamplemousse,
suprêmes de clémentine & d'orange, zestes confits.

CITRON & SES HERBES DES CALANQUES 12€
Meringue verveine, gel mojito, crumble au romarin & lemon curd citron verveine.

MILLEFEUILLE VANILLE-CITRON & CARAMEL 14€
Millefeuille à la crème diplomate vanille & citron, cœur coulant au caramel beurre salé.

CARPACCIO D'ANANAS, BASILIC & COCO 14€
Carpaccio d'ananas, sirop & gelée basilic, fraise fraîche, fruit de la passion & sorbet coco.

GLACE OU SORBET ARTISANAUX : 2 BOULES AU CHOIX 12€
Accompagné d'une meringue & crème montée.

Vins blancs

VINS AU VERRE

12 cl

DOMAINE DES CÉSARS — 10.00€
"Cuvée Éléonore", Côte du Rhône
Cépages : viognier, marsanne, roussanne, grenache
FRUITÉ, AGRUMÉ, MINÉRAL

POUILLY FUMÉ — 12.00€
Domaine Jonathan Pabiot, Vallée de la Loire
Cépages : sauvignon blanc
FLORAL, FRUITÉ, FUMÉ

CHÂTEAU VIGNELAURE — 14.00€
La cuvée du Château, Côte de Provence
Cépages : sauvignon blanc, roussane, viognier
COMPLEXE, ÉQUILIBRÉ, GRAS, FRUITÉ

MUSCAT DU CAP CORSE — 14.00€
Clos Nicrosi
Cépages : Muscat à Petits Grains Blancs
VIN DOUX NATUREL, FLEURS BLANCHES, AGRUMES

PALETTE

75 cl

CHÂTEAU SIMONE — 118.00€
Grand Cru Provence
Cépages : clairette, grenache blanc, bourboulenc, ugni blanc, muscat blanc
ÉQUILIBRÉ, MÛR, SAPIDE.

VALLÉE DU RHÔNE

75 cl

DOMAINE DES CÉSARS — 46.00€
Cuvée Éléonore, Côte du Rhône
Cépages : viognier, marsanne, roussanne, grenache
FRUITÉ, AGRUMÉ, MINÉRAL

CHÂTEAUNEUF DU PAPE — 122.00€
Domaine de la Janasse
Cépages : grenache blanc, clairette blanche, roussanne
PÊCHE BLANCHE, FLEUR, CITRON CONFIT, MINÉRAL.

CONDRIEU — 145.00€
Domaine Ferraton, “Les Mandouls”
Cépage : viognier
PÊCHE BLANCHE, FRUITS EXOTIQUES, BOISÉ, ABRICOT, VIF.

AOP ERMITAGE — 195.00€
Domaine Ferraton, "Le Reverdy"
Cépage : marsanne, roussanne
FRUITS MÛRS, STRUCTURÉ, COMPLEXE, CANNELLE, TOASTÉ, VANILLÉ.

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

	75 cl	50 cl
CHÂTEAU LA COSTE — "Pentes Douces"	58.00€	39.50€
Cépages : Grenache, Sauvignon blanc, vermentino		
COMPLEXE, FRUITÉ, FLORAL, ÉPICÉ, ROND, MINÉRAL, SALIN.		
VALLON DES GLAUGES — Domaine Oddo	47.00€	
Cépages : rolle, sauvignon blanc, clairette		
AGRUMÉ, NECTARINE, ROND, GOURMAND.		
LES MONGES — Domaine de la Mongestine, **vin nature**	45.00€	
Cépages : rolle, sauvignon blanc, grenache blanc, clairette		
MINÉRAL, ÉQUILIBRÉ, AGRUMES.		

VALLÉE DE LA LOIRE

75 cl

MUSCADET SÈVRE ET MAINE — 43.00€
Domaine Le Fief de la Brie
Cépages : melon de bourgogne
FLORAL,MINÉRAL, AROMATIQUE

POUILLY FUMÉ — 67.00€
Domaine Pabiot
Cépages : sauvignon blanc
FLORAL, FRUITÉ, FUMÉ.

SAUMUR « TÊTE D’ANGE » — 55.00€
Manoir de la Tête Rouge, AOC Saumur
Cépages : chenin.
ROND, GRAS, FLEURS BLANCHES, AGRUMES.

BOURGOGNE

75 cl

MÂCON PERONNE — 43.00€
Vérizet
Cépages : chardonnay
MINÉRAL, FRUITÉ, LÉGÈREMENT BEURRÉ, NOTES DE POMME ET CITRON.

CHABLIS — 60.00€
Domaine Camu
Cépages : chardonnay
AGRUMES, FRUITÉ, ACIDULÉ, SEC.

VIRÉ CLESSÉ — 68.00€
Domaine Gondard
Cépages : chardonnay
AMPLE, RICHE, FRUITÉ, MINÉRAL, FLORAL.

MEURSAULT — 165.00€
AOP Émile Chandesais
Cépage : chardonnay
BEURRE, MIEL, AGRUMES, GRAS, NOISETTE.

CASSIS

	75 cl	50 cl
FONTCREUSE	55.00€	
Cépages : ugny blanc, clairette, marsanne, roussane		
FRUITÉ, MINÉRAL, FLORAL		
PATERNEL	59.00€	44.00€
Cépages : ugny blanc, clairette, marsanne		
SALIN, FLORAL, AGRUMES, FRUITS BLANCS, COMPLEXE.		
BODIN	49.00€	36.00€
Cépages : ugny blanc, clairette, marsanne		
FLORAL, ANISÉ, ÉPICÉ, ROND, AGRUMES		
CLOS STE MAGDELAINE	82.00€	
Cépages : bourboulenc, ugny blanc, clairette, marsanne		
MINÉRAL FRAIS, POIVRÉ, FLORAL, ROND.		

BANDOL

	75 cl	50 cl
CHÂTEAU BARTHÈS	55.00€	40.00€
Cépages : clairette, ugny blanc, syrah, grenache, cinsault.		
LÉGER, AGRUMÉ, AMPLE, EXOTIQUE, CITRONNÉ.		
DOMAINE BUNAN	56.00€	39.00€
Moulin des Costes		
Cépages : clairette pointue, bourboulenc, sauvignon, ugni blanc		
DÉLICAT, FLORAL, FRAIS.		

CÔTES DE PROVENCE

	75 cl	50 cl
FAMILLE SUMEIRE — «Château Coussin »	47.00€	39.00€
Cépage : vermentino		
FRUITÉ, FLORAL, AMPLE, ÉQUILIBRÉ.		
CHÂTEAU PEYRASSOL — « La cuvée du Château »	65.00€	46.00€
Cépages : sémillon, rolle		
FLORAL, ÉPICÉ, MIEL, ACIDE.		
CHÂTEAU VIGNELAURE — « La cuvée du Château »	69.00€	
Cépages : sauvignon blanc, roussanne, viognier		
COMPLEXE, ÉQUILIBRÉ, GRAS, FRUITÉ		
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE — Cuvée "Fantastique", Cru classé	82.00€	
Cépage : rolle		
AMPLE, FRUITÉ, INTENSE, AGRUMÉ.		
DOMAINE TERRE DE MISTRAL — Cuvée Nadia, AOC	55.00€	
Cépages : rolle, clairette, ugni blanc		
EXOTIQUE, ÉPICÉ, ROND, GOURMAND, ÉQUILIBRÉ.		

CORSE

75 cl

CLOS SAN QUILICO — 63.00€
AOP CORSE PATRIMONIO
Cépages : vermentinu
AGRUMÉ, MINÉRAL, SALIN, FRUITÉ, TENDU.

MUSCAT DU CAP CORSE — 78.00€
Clos Nicrosi
Cépages : Muscat à Petits Grains Blancs
VIN DOUX NATUREL, FLEURS BLANCHES, AGRUMES

ALSACE

75 cl

GEWURZTRAMINER GRAND CRU — 60.00€
Domaine Boeckel
Cépages : gewurztraminer
FLORAL, ÉPICÉ, SUAVE, DOUX, NOTES DE RÉGLISSE.

Vins rouges

VINS AU VERRE

	12 cl
DOMAINE DES CÉSARS Cuvée Éléonore", Côte du Rhône *Cépages : grenache, syrah* LÉGER, FRUITÉ, POIVRÉ.	10.00€
SAINT JOSEPH Domaine La Source, Ferraton *Cépages : syrah* FRUITÉ, RÉGLISSÉ, MINÉRAL, ÉPICÉ.	12.00€

CASSIS

	75 cl
FONTCREUSE Cuvée Mussuguet *Cépages : syrah, caladoc* ÉQUILIBRÉ, FRUITS ROUGES.	53.00€

BANDOL

	75 cl	50 cl
DOMAINE BUNAN Moulin des Costes *Cépages : mourvèdre, cinsault, syrah* BOISÉ, FRUITS ROUGES, AMPLE, ÉQUILIBRÉ, TANINS RONDS.	61.00€	46.00€
CHATEAU BARTHÈS *Cépages : clairette, ugny blanc, syrah, grenache, cinsault.* FRUITS MÛRS, ÉPICES	55.00€	39.00€

CORSE

	75 cl
CLOS SAN QUILICO AOP CORSE PATRIMONIO *Cépages : grenache, niellucciо* FRUITÉ, ÉPICÉ, ROND, CHARNU, TANNINS SOYEUX.	63.00€

PALETTE

	75 cl
CHÂTEAU SIMONE Grand Cru Provence *Cépages : grenache, mourvèdre, syrah, carignan* FRUITS MÛRS, COMPLEXE, TANNIQUE, STRUCTURÉ.	145.00€

BORDEAUX

	75 cl
CHASSE SPLEEN Moulis-en-Médoc *Cépages : cabernet sauvignon, merlot, petit verdot* RÉGLISSE, VIF, TANNINS MÛRS, FRUITS ROUGES MÛRS, GOURMAND.	155.00€
MARGAUX Prieuré Lichine, 4ème Grand Cru Classé *Cépages : cabernet sauvignon, merlot, petit erdot* FRUITÉ INTENSE, FIN, ÉLÉGANT, TANNINS CRÉMEUX.	175.00€

CÔTES DE PROVENCE

	75 cl	50 cl
FAMILLE SUMEIRE Château Coussin *Cépages : grenache, syrah* GOURMAND, BRIOCHÉ, ROMARIN, CANNELLE, GRIOTTE.	49.00€	38.00€
CHÂTEAU VIGNELAURE «La cuvée du Château» *Cépages : cabernet sauvignon, syrah* FRUITÉ, CUIR, SOUS-BOIS, ÉPICÉ, COMPLEXE, TANNIQUE.	74.00€	
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE Cuvée "Fantastique", Cru classé *Cépages : syrah, cabernet sauvignon, grenache* SOYEUX, GRIOTTE, PUISSANT.	96.00€	
DOMAINE TERRE DE MISTRAL Cuvée Zaello, AOP *Cépages : grenache, syrah, cabernet sauvignon* FRUITS NOIRS CONFITURÉS, POIVRE.	58.00€	

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

	75 cl	50 cl
CHÂTEAU LACOSTE « Pentes Douces » *Cépages : cabernet sauvignon, cinsault, grenache noir, syrah* COMPLEXE, ROND, SUAVE, FRUITÉ, ÉPICÉ.	58.00€	42.00€
LES MONGES Domaine de la Mongestine, **vin nature** *Cépages : grenache, syrah* NOTES DE CUIR, FRUITS ROUGES, TANINS SUBTILS, LÉGER.	47.00€	

VALLÉE DU RHÔNE

	75 cl
DOMAINE DES CÉSARS Cuvée Éléonore", Côte du Rhône *Cépages : grenache, syrah* LÉGER, FRUITÉ, POIVRÉ.	47.00€
CROZES-HERMITAGE Domaine Ferraton, « La Matinière » *Cépage : syrah* POIVRÉ, ÉPICÉ, FRUITS ROUGES, RICHE.	61.00€
SAINT JOSEPH Domaine La Source, Ferraton *Cépages : syrah* FRUITÉ, VIOLETTE, RÉGLISSÉ, MINÉRAL, ÉPICÉ.	68.00€
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP CHAPOUTIER “PIE VI” *Cépages : grenache, syrah* TANINS VELOUTÉS, COMPLEXE, ÉPICES DOUCES.	115.00€
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Domaine de la Janasse *Cépages : grenache noir, mourvèdre, syrah* ÉQUILIBRÉ, FRUITS NOIRS, AMPLE, STRUCTURÉ.	125.00€
CÔTE RÔTIE AOP CHAPOUTIER “Les Bécasses” *Cépages : syrah* BOISÉ, ÉPICIÉ, VANILLÉ, ÉQUILIBRÉ.	140.00€

Vins rosés

VINS AU VERRE

	12 cl
BODIN *Cépages : clairette, grenache, cinsault* GOURMAND, PAMPLEMOUSSE, PÊCHE, CLÉMENTINE, FRUITÉ.	10.00€
CHÂTEAU VIGNELAURE « La cuvée du Château » *Cépages : grenache noir, syrah, cabernet sauvignon, rolle* FRUITÉ, ROND, ÉLÉGANT, FRAIS, ÉPICÉ, MENTHOLÉ.	14.00€

CASSIS

	75 cl	50 cl
BODIN *Cépages : clairette, grenache, cinsault* GOURMAND, AGRUMÉ, FRUITÉ.	48.00€	34.00€

CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

	75 cl	50 cl
DOMAINE DU VALLON DES GLAUGES *Cépages : grenache, syrah, counoise* AGRUMES, NECTARINE, ROND, ACIDE.	42.00€	
CHÂTEAU LA COSTE "Rosé d'une nuit" *Cépages : cabernet sauvignon, cinsault, grenache, syrah* FRUITÉ, FLORAL, MINÉRAL.	46.00€	34.00€
LES MONGES Domaine de la Mongestine, **vin nature** *Cépages : grenache noir, cinsault, syrah, vermentino* MINÉRAL, FRAIS.	45.00€	
PATERNEL Grand rosé, AOC *Cépages : syrah, grenache, cinsault* FRUITS ROUGES, FRUITS JAUNES, AGRUMES, GOURMAND.	59.00€	
CHÂTEAU VIGNELAURE « La cuvée du Château » *Cépages : grenache noir, syrah, cabernet sauvignon, rolle* FRUITÉ, ROND, ÉLÉGANT, FRAIS, ÉPICÉ, MENTHOLÉ.	69.00€	

CÔTES DE PROVENCE

	75 cl	50 cl
FAMILLE SUMEIRE Château Coussin *Cépages : grenache, cinsault, syrah* FRAIS, ÉQUILIBRÉ, ACIDE, FRUITÉ.	47.00€	34.00€
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE Cuvée "Fantastique " - Cru classé *Cépages : grenache, cinsault, rolle* FRAÎCHEUR, AGRUMES, FLORAL, ROSE, JASMIN.	86.00€	
CHÂTEAU PEYRASSOL « La cuvée du Château » *Cépages : grenache, cinsault, syrah* COMPLEXE, FRUITS DE CHAIRE BLANCHE, AGRUMES, FLEUR BLANCHE.	67.00€	39.50€
DOMAINE TERRE DE MISTRAL Cuvée Nadia, AOP *Cépages : grenache, syrah* EXOTIQUE, AGRUMÉ, GRAS, AMPLE, LONG.	57.00€	

BANDOL

	75 cl	50 cl
CHÂTEAU BARTHÈS *Cépages : cinsault, grenache, mourvèdre* ROND, ÉQUILIBRÉ, AMPLE.	53.00€	39.00€
DOMAINE BUNAN Moulin des Costes *Cépages : cinsault, grenache, mourvèdre* EXPRESSIF, FRUITÉ, AGRUMES, ROND, GRAS.	55.00€	38.00€

Pour finir

GIN (4 cl)

ANGLETERRE - BROCKMANS 16.00€

MARC (4 cl)

MARC DE GARLABAN 13.00€

RHUMS (4 cl)

KRAKEN 12.00€

HECHICERA 18.00€

VENEZUELA - ROBLE ZAFRA 15 ANS 27.00€

RHUM ARRANGÉ PASSION 17.00€
Les arrangés du sud

RHUM ARRANGÉ ROMARIN CITRON 17.00€
Les arrangés du sud

COGNAC (4 cl)

HENNESSY ** 14.00€
Very Special

PATTE BLANCHE XO 26.00€

COGNAC L'OUBLIÉ XO 28.00€
Maison L'Héraud

GÉNÉPI (4 cl)

GÉNÉPI MEUNIER HÉRITAGE 14.00€

ARMAGNAC (4 cl)

LE CACHET NOIR VSOP 10 ANS D'ÂGE 17.00€
Bas Armagnac

CALVADOS (4 cl)

MAISON MORIN 16.00€
Ronds Près Hors d'Âge

EAU DE VIE (4 cl)

MIRABELLE 12.00€

POIRE WILLIAMS 12.00€

WHISKIES (4 cl)

FRANCE

FONTAGARD CGNC 16.00€

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

ABERLOUR 12 ANS 15.00€

CHIVAS 18 ANS 21.00€

LIQUEURS (4 cl)

GET 27 10.00€

LIMONCELLO 10.00€

AMARETTO 10.00€

COINTREAU 10.00€

BAILEY'S IRISH CREAM 10.00€

LIQUEUR D'ALGUE NORI 12.00€

LIQUEUR DE MELON 12.00€

LIQUEUR DE MANDARINE 12.00€

LIQUEUR DE POIRE WILLIAMS 13.00€

LIQUEUR DE GÉNÉPI 12.00€

LIQUEUR DE RHUM SAFRAN MIEL 16.00€

CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DECAFÉINÉ 4.00€

NOISETTE 5.00€

DOUBLE EXPRESSO 6.00€

THÉ, INFUSION, CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT CHAUD, CAPPUCINO 6.50€

CAFÉ VANILLE 9.00€
Café expresso, glace vanille, crème fouetté sur demande

IRISH COFFEE 15.00€
Sirop de canne, whisky Clan Campell, café, crème fouettée

IRISH COFFEE BAILEY'S 15.50€
Sirop de sucre canne, bailey's, whisky Clan Campell, café, crème fouettée

CAFÉ BAILEY'S 12.00€
Café expresso, 4cl de bailey's, crème fouettée sur demande

CAFÉ AMARETTO 12.00€
Café expresso, 4cl d'amaretto, crème fouettée sur demande

La boutique de Fonfon

Fabrication française, produit français, sans additifs ni colorants, ni conservateurs



Soupe de poissons
9,20€

La fameuse

L'incontournable.
Une casserole, du gaz, ça bout, on baisse.



Bouillabaisse
16,90€



Rouille, aioli
5,00€

Ils n'attendent que les croûtons,

Nous sommes là.



Croûtons
4,00€



Coffret cadeau
44,00€

Sac gourmand :
un passage au Vallon des Auffes.

L'intemporalité.



Carafe
12,80€



Tote bag
6,50€

Pour visiter les calanques.

Pour garder l'esprit en mer.



Bracelet
15.00€



Calypso
41,00€

L'éclat de l'océan.

Le souffle marin.



Janis
41,00€

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
140 rue Vallon des Auffes, 13007 Marseille