



Alphonse Mounier, dit « Fonfon » a toujours aimé les challenges et les rencontres. C'est ce qui l'a amené à s'installer au Vallon des Auffes en 1952 pour reprendre le « Café beau rivage » qui deviendra le célèbre restaurant « Chez Fonfon ».

Dans le petit port de pêche marseillais, il devient rapidement une figure emblématique du quartier, charismatique et extraverti qu'il était !

**« L'Escale de Fonfon », c'est un peu la maison secondaire qu'Alphonse aurait pu avoir. Pour se mettre au vert du tumulte de la cité phocéenne et profiter de la quiétude drômoise.
« Remonter le Rhône avec son pointu*, et trouver un endroit calme.
Dégun* pour l'emboucaner*, pas même un gabian*.
Et préparer la bouillabaisse* pour les amis sans faire de chichis* »**



**Voir lexique provençal en dernière page*



Nos Spécialités dans la tradition du Vallon des Auffes

Bouillabaisse du pêcheur (1 personne)

Nous vous la proposons en filet, servis avec croutons, rouille, aïoli 56€

Bourride et son fumet lié à l'aïoli (1 personne)

Nous vous la proposons en filet, servis avec croutons et aïoli 56€

La soupe de poissons de roche de nos pêcheurs

Croutons, gousses d'ail et rouille 18€

Pêche du jour (environ 30 min de cuisson)

Grillé, En croute de sel, flambé au pastis 10€ / 100 g

Aïoli comme on l'aime au Vallon des Auffes 25€

Cabillaud, légumes vapeur et sa sauce aïoli

Moules Gratinées au Parfum d'Aulx 17€

Fricassée d'encornets en persillade 17€

Tartare de Daurade 16€

Raviolis de Ricotta et Parmesan 15€

6 Huîtres Marennes n°3 15€

6 Huîtres Gillardeau n°3 22€



Menu du Pointu - 38€

Entrée, plat, fromage ou dessert

Première Escale - 11€

Asperges vertes au beurre blanc citronné, son œuf mollet et copeaux de jambon cru

Foccacia aux pétales de tomates confites, feta et anchois

Papillotes de sardines croustillantes à la tapenade d'olives noires

Deuxième Escale - 23€

Duo de thon et gambas, sauce vierge sur son riz à l'espagnole

Filet de maquereaux cuits en escabèche, son panier doré et tagliatelles à l'encre de seiches

Paleron de veau braisé, son jus réduit, pommes grenailles rissolées et son crémeux carottes

Arrivée au port - 9€

Fromages affinés

Soupe de fraises au basilic et sa crème mascarpone

Mousse aux 2 chocolats et ses biscuits amandes

Panna cotta noix de coco et son coulis framboises

Café gourmand (+ 1 €)

Prix TTC service compris

Liste des allergènes disponibles sur demande



LEXIQUE PROVENÇAL

POINTU

Barque de pêche traditionnelle de la mer Méditerranée

DÉGUN

Du latin nec unus « pas un ». Autrement dit : personne.

EMBOUCANER

Prendre la tête ; engrainer.

GABIAN

Le goéland marseillais.

BOUILLABAISSSE

Le nom de ce célèbre plat vient de la vieille expression provençale «bolhabaissa»

- de bolh «il bout» et abaissa «il abaisse», en parlant du feu, autrement dit «quand ça bout, tu baisses ».

FAIRE DES CHICHIS

C'est faire des histoires et des manières alors que ça n'en vaut pas la peine.



CARTE DES DESSERTS

Arrivée au port 9€

Fromages affinés

Soupe de fraises au basilic et sa crème mascarpone.

Mousse aux 2 chocolats et ses biscuits amandes.

Panna cotta noix de coco et son coulis framboise.

Café Gourmand (+1€)

Liqueurs & digestifs

Génépi	4€
Vodka, Get 27 & 31	5€
Eau de vie de poire	5€
Baileys, Amaretto	5€
Gin Bombay Sapphire, Calvados	6€
Bas-Armagnac	6€
Limoncello, Manzana, Chartreuse	6€

Les boissons chaudes

Café Guatemala Platanillo, Déca	2,50€
Noisette	3€
Café double	5€
Cappuccino	5€
Thé, Verveine, Infusion	4€

Prix TTC service compris

Liste des allergènes disponibles sur demande