



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

Cabillaud, légumes vapeur et sa sauce aïoli 25€

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€

Carpaccio de Saint- Jacques, fleur de sel et zestes de citron vert

Mozzarella " Burrata " sur sa tartelette tatin de tomates au basilic

Tentacules d'encornets frits, sauce tartare et son mélange de mesclun

Deuxième Escale - 23€

Filet de loup doré sur peau, confit Niçois et sa raviole de jeunes pousses d'épinards

Médaille de lotte et crevettes aux agrumes, julienne de légumes et sa semoule légère

Carré d'agneau rôti au thym, calzone de poivrons doux et polenta

Arrivée au port - 9€

Fromages affinés

Petit vacherin glacé aux framboises et son coulis

Compotée de pêches infusées à la verveine et son dôme vanille

Crème chocolat, son crumble de fruits secs et sa glace vanille.

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