

# MENU

Une création de Dominique Frérard,  
Maître Cuisinier de France



MERCI



## ENTRÉES

<b>COURGETTE À LA FLEUR, FARCIE À LA BRANDADE DE SARDINES</b> Tarama à l'oursin,	<b>26 €</b>
<b>PÊCHE DU JOUR EN TARTARE</b> Olives, pignons, tomates anciennes, pickles de bulbes de fenouil, tuile craquante au citron	<b>24 €</b>
<b>TARTE FRIANDE AUX LÉGUMES DE LA FAMILLE DUBLÉ À AUREILLE</b> Brousse de chèvre du Rove, roquette	<b>18 €</b>
<b>TRAVERS DE BONITE JUSTE SAISI AUX ÉPICES DOUCES</b> Artichaut en barigoule, mayonnaise à l'anchois, câpres, zestes de citron	<b>24 €</b>
<b>SOUPE DE POISSONS DE ROCHE À LA MARSEILLAISE</b> Rouille et croûtons frottés à l'ail	<b>20 €</b>

## PLATS

<b>POITRINE DE PORC NOIR SALONAIIS CONFITE DE JÉRÔME CROUZET</b> Pressé de légumes, salade d'herbes, jus court	<b>30 €</b>
<b>FILET MIGNON DE TAUREAU MORUCHA BIO CAMARGUAIS</b> Mousseline de pomme de terre de Mallemort et Sôcisse de Marseille, poireaux brûlés, sauce vierge aux herbes et poivrons	<b>42 €</b>
<b>ROUGET CONTISÉ DE LA CÔTE BLEUE</b> Pois chiches, bouillon court, mousseux d'ailoli au miel de Cabriès	<b>36 €</b>
<b>POULPE MIJOTÉ</b> Risotto camarguais aux pousses d'épinards, persil plat, moules rouges bio, jus iodé	<b>32 €</b>
<b>SAINT-PIERRE AU GRILL</b> Mitonnée de petits légumes aureillois, bouillon léger, poutargue	<b>42 €</b>
<b>RISOTTO À L'ÉPEAUTRE DU PAYS DE SAULT</b> Roquette, betterave Chioggia, tomates confites	<b>24 €</b>

## DESSERTS

<b>NOTRE PLANCHE À FROMAGES</b> Fromages de chèvre d'Aurélié Bagnis Yaourts et fromage blanc de chèvre de Coralie à Mouriés Tomme et Bleus de Jauffrey à Entressens Accompagnés d'un mesclun marseillais et huile d'olive, pain à l'ancienne	<b>18 €</b>
<b>TARTE AUX FRAISES, CITRON ET HUILE D'OLIVE</b> Marmelade de fraises au basilic, sorbet à la fraise	<b>15 €</b>
<b>MIEL ET FLEUR D'ORANGER</b> Biscuit vapeur au miel, lait de brebis battu à la fleur d'oranger, glace au miel, tuile croustillante à l'anis	<b>15 €</b>
<b>SOUFFLÉ GLACÉ AU CHOCOLAT INTENSE</b> Tuile grué, pignons, crémeux chocolat et menthe	<b>15 €</b>
<b>MILLE-FEUILLE CRAQUANT, MOUSSELINE AUX GRAINS DE VANILLE</b> Caramel tendre, amandes caramélisées, glace au caramel et fleur de sel	<b>15 €</b>
<b>CHOU GOURMAND AUX FRAMBOISES ET AUX AMANDES</b> Sorbet framboises et poivrons rouges	<b>15 €</b>
<b>CITRON GIVRÉ</b> Olives confites, lemon curd, sorbet au citron de Méditerranée, meringue au thym	<b>15 €</b>

## STARTERS

<b>ZUCCHINI AND ITS FLOWER, STUFFED WITH SARDINE'S BRANDADE</b> Sea urchin tarama	<b>26 €</b>
<b>CATCH OF THE DAY PREPARED IN TARTARE</b> Olives, pine nuts, heirloom tomatoe, fennel pickles, lemon crunchy biscuit	<b>24 €</b>
<b>VEGETABLES TART OF THE DUBLÉ FAMILY FROM AUREILLE</b> Goat cheese «brousse» from Rove, arugula	<b>18 €</b>
<b>SEARED SKIPJACK TUNA WITH SWEET SPICIES</b> «Barigoule» type artichoke, anchovies mayonnaise, capers, lemon zests	<b>24 €</b>
<b>TRADITIONNAL FISH SOUP OF MARSEILLE</b> Garlic mayonnaise and garlic croutons	<b>20 €</b>

## MAIN COURSES

<b>CONFIT BLACK PORK BELLY FROM SALON OF JÉRÔME CROUZET</b> vegetables, herbs salad, reduced juice	<b>30 €</b>
<b>BIO MORUCHA BULL TENDERLOIN FROM CAMARGUE</b> Potatoes mousseline and sausage from Marseille, burned leaks, extra virgin olive and pepper sauce	<b>42 €</b>
<b>RED MULLET FROM CÔTE BLEUE</b> Chickpeas, reduced broth, garlic mousse with honey from Cabriès	<b>36 €</b>
<b>OCTOPUS STEW</b> baby spinach risotto from Camargue, parsley, bio red musles, iodidic juice	<b>32 €</b>
<b>GRILLED JOHN DORY</b> little vegetables from Aureille, light broth, poutargue	<b>42 €</b>
<b>SPELT RISOTTO FROM SAULT REGION</b> Aragula, Chioggia beetroot, candied tomatoes	<b>24 €</b>

## DESSERTS

<b>CHEESES TRAY</b> Goat cheeses from Aurélie Bagnis Yogourts and goat «fromage blanc» from Coralie at Mouriés Tomme and Blue cheese from Jauffrey at Entressens with a Marseille's mesclun salad mix and olive oil, old style bread	<b>18 €</b>
<b>STRAWBERRY TART, LEMON AND OLIVE OIL</b> strawberry and basil marmelade, strawberry sorbet	<b>15 €</b>
<b>HONEY AND ORANGE BLOSSOM</b> honey steamed biscuit, orange blossom and whipped goat cheese milk, honey ice cream, anise crusty biscuit	<b>15 €</b>
<b>INTENSE CHOCOLATE ICED SOUFLÉ</b> cocoa bean burst, pine nuts, mint and chocolate fudge	<b>15 €</b>
<b>CRUSTY MILLEFEUILLE, VANILLA BEANS MOUSSELINE</b> soft caramel, caramelized almonds, caramel and «fleur de sel» ice cream	<b>15 €</b>
<b>ALMOND AND RASPBERRY CHOU BUN</b> rasperry and red pepper sorbet	<b>15 €</b>
<b>FROSTED LEMON</b> candied olives, lemon curd, Mediterranean lemon ice cream, thyme meringue	<b>15 €</b>

## LES PÉTILLANTS

AU VERRE  
15CL

- CHAMPAGNE : LAURENT-PERRIER BRUT LA CUVÉE 22 €
- CHAMPAGNE : LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ 29 €
- CHÂTEAU LA COSTE - LA BULLE, PÉTILLANT ROSÉ 12 €  
L'élégance de fines bulles au nez expressif, frais et floral.  
Ce vin rosé effervescent offre des arômes de fruits blanc et rouges.

## LES APÉRITIFS

4CL

- PASTIS CHÂTEAU DES CREISSAUDS - MAISON FERRONI, MILLÉSIMÉ 9 €  
Ce pastis artisanal est réalisé à partir de plantes fraîches, cueillies directement dans le domaine du Château des Creissauds à Aubagne.
- ABSINTHE ELIZ - MAISON FERRONI 12 €  
Spiritueux remis au goût du jour par Guillaume Ferroni et inspiré d'une recette du sud de la France datant du XIXème siècle.
- ABSINTHE ELIZ GORGONE 22 €

## LES COCKTAILS

À BASE DE SPIRITUEUX DE LA MAISON FERRONI

16CL

Nos cocktails vous permettront d'explorer des spectres aromatiques différents. Ils ont tous, par leurs ingrédients, un fort ancrage local.

- LE FERRONI MULE, RHUM FERRONI AMBRE 19 €
- LE LEMON MULE, VODKA ORAGE AU CITRON DE MENTON 19 €
- LA MAURESQUE BOTANIQUE, PASTIS CHÂTEAU DES CREISSAUDS 2019 19 €
- LE JUILLET TONIC, SÉLECTION DE GIN JUILLET 19 €
- LE HONEY MOJITO, «RUM» FERRONI HONEY 19 €

## LES BIÈRES MARSEILLAISES

33CL

- ZOUMAÏ - TIBOULEN BIO BLONDE : AMERICAN PALE ALE 9 €
- ZOUMAÏ - PLANIER EQUINOX BIO : BLONDE, ALE BLONDE 9 €
- ZOUMAÏ - GABY BIO : BLANCHE, AROMATISÉE AUX ZESTE DE KUMBAWA 9 €

## LE COIN DÉTOX

- MOCKTAIL : INFUSION FROIDE SUR MESURE DU PÈRE BLAIZE, JUS DE CRANBERRY, SIROP DE PINK PEPPER, COULIS DE FRAMBOISE 13 €  
Maison emblématique marseillaise, le Père Blaize a élaboré une infusion tout spécialement pensée pour Effet Mer.
- JUS DU JOUR, LA MAISON DES JUS AIX-EN-PROVENCE 25CL 12 €  
Des jus de fruits et légumes bio 100% naturels, extraits à froid pour un concentré de vitamines et de minéraux

Prix net TTC en euros, toutes taxes et service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Eau potable gratuite sur demande.

## LES VINS AU VERRE

15 CL

Les vins proposés au verre sont issus d'un lieu unique mêlant vignes, art et architecture : le Château La Coste, situé non loin d'Aix en Provence. Les vins du domaine sont labellisés "Agriculture Biologique".

ROSÉ : CHÂTEAU LA COSTE – CUVÉE CHÂTEAU, AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

10 €

BLANC : CUVÉE LES PENTES DOUCES BLANC, AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

11 €

ROUGE : CUVÉE LES PENTES DOUCES ROUGE, AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

11 €

## LES VINS BLANCS

BOUTEILLE

CHÂTEAU LA COSTE – CUVÉE LES PENTES DOUCES BLANC, COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

35 € (50 CL)  
50 € (75CL)  
115 € (1,5L)

DOMAINE LA DONA TIGANA, CASSIS

45 € (75CL)

LA BASTIDE BLANCHE, BANDOL

58 € (75CL)

DOMAINE DU PATERNEL- BLANC DE BLANCS, CASSIS

62 € (75CL)

MIRAVAL BLANC, CÔTES DE PROVENCE

60 € (75CL)

MAS DE LA DAME - COIN CACHÉ, IGP ALPILLES

75 € (75CL)

LE GRAND VIN DE CHÂTEAU LA COSTE, COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

75 € (75CL)

DOMAINE GENTILE, CUVÉE GRANDE EXPRESSION, PATRIMONIO

85 € (75CL)

CHÂTEAU SIMONE, PALETTE

98 € (75CL)  
190 € (1,5L)

## LES VINS ROSÉS

BOUTEILLE

CHÂTEAU LA COSTE – CUVÉE CHÂTEAU ROSÉ, COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

35 € (50 CL)  
46 € (75CL)  
108 € (1,5L)

CHÂTEAU LA VERRERIE, LUBERON

40 € (75CL)

DOMAINE DU BAGNOL, CASSIS

50 € (75CL)

CAVE D'ESCLANS - WHISPERING ANGEL, CÔTES DE PROVENCE

55 € (75CL)

MINUTY PRESTIGE, CÔTES DE PROVENCE

60 € (75CL)

CHÂTEAU ST MAUR - CUVÉE EXCELLENCE, CÔTES DE PROVENCE

65 € (75CL)

LE GRAND VIN DE CHÂTEAU LA COSTE, COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

65 € (75CL)

CHÂTEAU DE PIBARNON, BANDOL

70 € (75CL)

DOMAINE OTT - CHÂTEAU ROMASSAN, BANDOL

95 € (75CL)

MIRAVAL MUSE, CÔTES DE PROVENCE

500€ (1,5L)

VINS

## LES VINS ROUGES

CHÂTEAU LA COSTE – CUVÉE LES PENTES DOUCES BLANC, COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

BOUTEILLE

35 € (50 CL)  
50 € (75CL)  
115 € (1,5L)

CHÂTEAU LA VERRERIE, LUBERON

45 € (75CL)

LA BASTIDE BLANCHE, BANDOL

58 € (75CL)

CHÂTEAU REVELETTE, GRAND ROUGE, IGP MÉDITÉRANÉE

70 € (75CL)

LE GRAND VIN DE CHÂTEAU LA COSTE, COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

75 € (75CL)

CHÂTEAU ROUBINE, CÔTE DE PROVENCE CRU CLASSÉ

78 € (75CL)

CHÂTEAU SIMONE, PALETTE

95 € (75CL)

## LES CHAMPAGNES

BOUTEILLE

LAURENT-PERRIER, BRUT LA CUVÉE

110 € (75CL)  
230 € (1,5L)

LAURENT-PERRIER, CUVÉE ROSÉ

145 € (75CL)  
320 € (1,5L)

LAURENT-PERRIER, GRAND SIÈCLE

230 € (75CL)

## LE VIN PÉTILLANT

BOUTEILLE

CHÂTEAU LA COSTE – CUVÉE « LA BULLE »

60 € (75CL)

## LES DIGESTIFS - MAISON FERRONI

4CL

LE RUM FERRONI HONEY

12 €

LE RHUM FERRONI BRUT DE FUT AUSTRALIE

20 €

LE PASTIS XO CHÂTEAU DES CREISSAUDS

22 €

LE WHISKY FERRONI ROOF RYE

18 €

## LES EAUX

EVIAN	6 € (50 CL) 8 € (1L)
ZILIA	11 € (1L)
CHATELDON	11 € (1L)
BADOIT	6 € (50 CL) 8 € (1L)
OREZZA	11 € (1L)

## LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO ILLY	5 €
LATTE ILLY	7 €
DOUBLE EXPRESSO ILLY	6 €
LA SÉLECTION DES THÉS, BETJEMAN & BARTON	8 €
CHOCOLAT CHAUD	7 €

# LES SOFTS

Prix net TTC en euros, toutes taxes et service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez  
avec modération. Eau potable gratuite sur demande.