





# BRASSERIE LE CARRÉ

*Lieu de vie vibrant pour épicuriens d'ici et d'ailleurs*

SUR UNE CRÉATION DU CHEF SYLVAIN TOUATI EN COLLABORATION AVEC ALEXANDRE MOSSÉ  
- BRASSERIE OUVERTE TOUS LES JOURS, DE 9H00 À 22H00 (DERNIÈRE COMMANDE) -  
- La carte complète est disponible de 11h00 à 15h00 puis de 19h00 à 22h00




## ANTIPASTIS

- PANISSES 'COMME À L'ESTAQUE'   - 8€
- FRITTO MISTO DES CALANQUES, SAUCE AÏOLI  - 15€
- MORTADELLE TRUFFÉE À LA DÉCOUPE, FOCACCIA - 12€
- MOULES GRATINÉES AU BEURRE PERSILLÉ  - 11€







## ENTRÉES

- ENTRÉE DU JOUR - 20€
-   CHAKCHOUKA, PAIN TOASTÉ - 16€  
POIVRONS CONFITS ET ŒUF POCHÉ
- VITELLO TONNATO - 18€  
CÂPRES, PARMESAN, CROÛTONS, ROQUETTE
-  TARTARE DE LOUP - 24€  
GINGEMBRE, MANGUE, CORIANDRE, VINAIGRETTE PASSION

## PLATS

- PLAT DU JOUR - 30€
-  CASARECCE, BURRATA CRÉMEUSE, PISTACHE, TOMATES CONFITES, ROQUETTE - 27€
-  DOS DE DAURADE, BOULGOUR COMME UN TABOULÉ, LABNÉH - 31€
-  TARTARE DE BŒUF XXL, SUCRINE, FRITES FRAÎCHES - 28€  
SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, CAPONATA, PICKLES DE TOMATES, JUS COURT - 32€  
JARRET DE VEAU BRAISÉ COMME UN POT AU FEU A PARTAGER, SAUCE GRIBICHE - 70€

## DESSERTS

- SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS - 15€
-  CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT 70%, GLACE PISTACHE, GRANOLA DE FRUITS   - 11€
- MONT-BLANC AU MARRON CORSIGLIA, CRÈME VANILLÉE   - 12€
- POIRE BELLE HÉLÈNE  - 13€
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND - 13€

- Les plats marqués de  sont disponibles de 11h00 à 22h00 -

 Plats végétariens  Plats sans gluten  Plats sans lactose

Prix net TTC en euros, toutes taxes et service compris - Origine des viandes : nées, élevées et abattues UE. Poissons de Méditerranée.  
Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.  
Nous nous adaptons à vos papilles : allergies, régimes alimentaires particuliers, n'hésitez pas à nous le faire savoir.



# BRASSERIE LE CARRÉ

*A vibrant place to live for epicureans people*

CREATED BY CHEF SYLVAIN TOUATI IN COLLABORATION WITH ALEXANDRE MOSSÉ

- BRASSERIE OPENED EVERY DAY FROM 9AM TO 10PM (LAST ORDER) -  
- The full menu is available from 11:00am to 3:00 pm and from 7:00 pm to 10:00 pm.

## ANTIPASTIS

- 'PANISSES' FROM MARSEILLE    - 8€
- 'FRITTO MISTO', AIOLI SAUCE  - 15€
- TRUFFLED MORTADELLA SLICES, FOCACCIA - 12€
- MUSSELS GRATINATED WITH PARSLEY BUTTER  - 11€







## STARTERS

- SUGGESTION OF THE DAY - 20€
-   CHAKCHOUKA, TOASTED BREAD - 16€  
CANDIED PEPPERS, POACHED EGG
- VITELLO TONNATO - 18€  
PARMESAN, CAPERS, CROUTONS, ARUGULA
-  SEA BASS TARTARE - 24€  
GINGER, MANGO, CORIANDER, PASSION FRUIT VINAIGRETTE




## MAIN COURSES

- SUGGESTION OF THE DAY - 30€
-  CASARECCE, CREAMY BURRATA, PISTACHIO, CANDIED TOMATOES, ARUGULA - 27€
-  SEA BREAM FILLET, BULGUR LIKE TABBOULEH, LABNEH - 31€
-  XXL BEEF TARTARE, SUCRINE, FRESH FRIES - 28€  
FREE-RANGE POULTRY SUPREME, CAPONATA, TOMATO PICKLES, SHORT JUICE - 32€  
TO SHARE  
BRAISED VEAL SHANK AS A POT AU FEU, GRIBICHE SAUCE - 70€

## DESSERTS

- FINE CHEESES SELECTION - 15€
-  70% CHOCOLATE CRÈME BRULÉE, PISTACHIO ICE CREAM, DRIED FRUIT GRANOLA   - 11€
- MONT-BLANC WITH CORSIGLIA CHESTNUT, VANILLA CREAM   - 12€
- "BELLE HELENE" PEAR  - 13€
- GOURMET COFFEE OR TEA - 13€

- Items marked with  are available from 11:00am to 10:00pm -

 Vegetarian dish  Gluten-free dish  Lactose-free dish  
Net prices in euros, all taxes and service included - Meat origin: born, raised and slaughtered in the EU. Mediterranean fish.  
The register of notifiable allergens contained in our dishes is available on request.  
We adapt to your taste preferences: allergies, special diets, do not hesitate to let us know.



# MENU ENFANT

**JUSQU'À 11 ANS : ENTRÉE, PLAT & DESSERT - 25€**  
**UP TO 11 YEARS: STARTER, MAIN COURSE & DESSERT - 25€**

## ENTRÉES-STARTERS

**SALADE DE CAROTTES À L'ORANGE**   

CARROT SALAD WITH ORANGE

-

**CAPONATA, ŒUF POCHÉ**   


CAPONATA, POACHED EGG

## PLATS-MAIN COURSES

**SUPRÊME DE VOLAILLE, POMMES D'ARPHIN OU LÉGUMES SAUTÉS** 

POULTRY SUPREME, D'ARPHIN POTATOES OR SAUTÉED VEGETABLES

-

**PENNE À LA BOLOGNAISE** 

BOLOGNESE PENNE PASTA

-

**ARANCINI, SALADE DE CŒUR DE SUCRINES** 

ARANCINI, SUCRINE SALAD

## DESSERTS-DESSERTS

**BROWNIE AU CHOCOLAT**

CHOCOLATE BROWNIE

-

**CHOUQUETTE, CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE**

CHOUQUETTE, LIGHT VANILLA CREAM

-

**GLACES ET SORBETS**

VANILLE, CHOCOLAT, CITRON, POIRE, FRAMBOISE, MANGUE

ICE CREAM AND SORBET

VANILLA, CHOCOLATE, LEMON, PEAR, RASPBERRY, MANGO

 Plats végétariens  Plats sans gluten  Plats sans lactose  Plats végan

Prix net TTC en euros, toutes taxes et service compris - Origine des viandes : nées, élevées et abattues en UE. Poissons de Méditerranée.  
Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.  
Nous nous adaptons à vos papilles : allergies, régimes alimentaires particuliers, n'hésitez pas à nous le faire savoir.



# CARTE LES BOISSONS

**CHANDON**  
*Garden*  
SPRITZ

## APÉRITIF DU MOMENT

**CHANDON GARDEN SPRITZ** 15 CL - 14€ / 75 CL - 80€

Découvrez **Chandon Garden Spritz**, un apéritif frais et fruité, pour un instant pétillant. Ce Spritz aux notes Sud-Américaines, est élaboré à partir du Chandon argentin Brut, assemblé à un mélange d'extraits naturels d'écorces d'orange, d'herbes et d'épices. À l'heure de l'apéritif ou du dîner, une invitation au voyage qui se mariera idéalement avec la carte du Chef Touati et d'Alexandre Mossé.

Discover **Chandon Garden Spritz**, a fresh and fruity aperitif for a sparkling moment. This Spritz with South American accents is made from Chandon Argentine Brut, assembled with a combination of natural orange peel extracts, herbs and spices. As an aperitif or with dinner, an invitation to travel that matches perfectly with the menu of Chef Touati and Alexandre Mossé.

## CHAMPAGNES

15CL

75CL

### BRUT

POMMERY APANAGE

25€

140€

TAITTINGER

125€

LAURENT-PERRIER BRUT

115€

### BRUT ROSÉ

TAITTINGER ROSÉ

28€

150€

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE

180€

### EXCEPTION

LAURENT-PERRIER GRAND SIÈCLE

230€

POMMERY CUVÉE 1874

250€

DOM PERIGNON

380€

## BULLES FRANÇAISES SANS ALCOOL

37,5CL

75CL

FRENCH BLOOM

50€

95€

FRENCH BLOOM ROSÉ

50€

95€

# CARTE LES BOISSONS



CHÂTEAU LA COSTE

*Château  
Provence*

## VIN DU MOMENT

**Château La Coste,**

Domaine viticole de 200 hectares cultivés en agriculture biologique et biodynamique, centre d'art contemporain et lieu de vie au cœur de la Provence.

**Château Rosé 2023,** 15 CL - 12€ / 75 CL - 55€





Représente la quintessence de la Provence. Son élégance et sa fraîcheur séduisent les amoureux du rosé provençal.

Cette cuvée emblématique issue de raisins cultivés en agriculture biodynamique Demeter vous invite à découvrir ses dominantes de fruits blancs, pêches de vignes et poire accompagnés de notes de fruits rouges.



## VINS

15CL 75CL



### ROSÉS DE PROVENCE

 COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, CHÂTEAU LA COSTE, ROSÉ D'UNE NUIT, 2023		42€
 COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, ODDO, VALLON DES GLAUGES, 2023	10€	45€
 BANDOL, DOMAINE LA SUFFRÈNE 'TRADITION', 2022		50€
 CÔTES DE PROVENCE, MINUTY PRESTIGE, 2023	12€	55€
CÔTES DE PROVENCE, SAINT M, 2023		60€
CÔTES DE PROVENCE, MINUTY, CUVÉE ROSE ET OR, 2023		70€

### BLANCS

 COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, CHÂTEAU LA COSTE, 'SÉLECTION', 2023	10€	42€
CÔTES DE PROVENCE MINUTY PRESTIGE, 2023		55€
 CHABLIS, DOMAINE JEAN-MARC BROCARD, 2022	12€	60€
 IGP ALPILLES, DOMAINE D'ESTOUBLON, 2020	12€	60€
SAINT-PÉRAY, DOMAINE CHAPOUTIER, LES TANNEURS, 2022		65€
CASSIS, DOMAINE DU BAGNOL, 2023		65€
POUILLY-FUMÉ, PASCAL JOLIVET, 'BLANC FUMÉ', 2022		70€

### ROUGES

 COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, CHÂTEAU LA COSTE, 'SÉLECTION', 2022	10€	42€
 CÔTES DU RHÔNE VILLAGES, LA GARRIGUE, 2022		50€
VDF ALZETO FRESCU, VIN ROUGE FRAIS, 2023	12€	60€
CROZES-HERMITAGE, CHAPOUTIER, PETITE RUCHE, 2021	12€	60€
PALETTE, CHÂTEAU CRÉMADE, 2020		75€

 Issus de l'agriculture biologique

Prix net TTC en euros, toutes taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Eau de Marseille sur demande.  
VAT net price including taxes and services. Excessive drinking is dangerous for the health, drink with moderation. Water of Marseille on request.



# CARTE

## LES BOISSONS

### SOFTS

#### JUS

JUS DE FRUITS - 25 CL - 6€  
ORANGE, ANANAS, FRAISE, PAMPLEMOUSSE, TOMATE  
JUS DE FRUITS PRESSÉS - 10€  
ORANGE, PAMPLEMOUSSE, CITRON

#### EAUX

VITTEL, SAN PELLEGRINO - 50CL - 6€  
VITTEL, SAN PELLEGRINO - 1L - 11€  
OREZZA - 1L - 11€  
PERRIER - 33CL - 6€

### APÉRITIFS & COCKTAILS

#### BIÈRES

HEINEKEN PRESSION - 25CL - 6€  
HEINEKEN PRESSION - 50CL - 11€  
  
BIÈRE EN BOUTEILLE - 33CL - 8€  
LA MINOTTE BLANCHE, AFFLIGEM, CORONA

#### APÉRITIFS - 7€

MARTINI ROSSO - BIANCO  
CAMPARI  
APÉROL

### SPIRITUEUX

#### GIN 4CL

BOMBAY SAPHIRE (ANGLETERRE) - 15€  
JUILLET (AUBAGNE) - 17€

#### COGNAC 4CL

REMY MARTIN «VSOP» - 14€  
CHÂTEAU DE LABAUDE «VSOP» - 14€

#### RHUM 4CL

DON PAPA 7ANS (PHILIPPINES) - 12€  
HAVANA CLUB 3 ANS (CUBA) - 12€

#### VODKA 4CL

GREY GOOSE (FRANCE) - 12€

### BOISSONS CHAUDES

#### CAFÉS - ILLY - CERTIFIED B CORPORATION

EXPRESSO - 5€  
AMÉRICAIN - 6€  
DOUBLE EXPRESSO - 7€  
LATTE - 7€  
CAPPUCINO - 7€  
CAFÉ FRAPPÉ - 9€  
CAFÉ VIENNOIS - 9€

#### SODAS - 7€

COCA-COLA CLASSIQUE OU ZÉRO - 33CL  
SPRITE, ORANGINA - 25CL  
BITTER SAN PELLEGRINO - 10CL  
SCHWEPPE'S INDIAN TONIC - 20CL  
SCHWEPPE'S GINGER BEER - 20CL  
FUZETEA - 25CL

THÉ GLACÉ MAISON - 10€  
JUS DE CITRON, SIROP DE PÊCHE

#### COCKTAILS

CHANDON GARDEN SPRITZ - 14€  
APEROL SPRITZ - 17€  
APEROL, PROSECCO, JUS D'ORANGE  
MOJITO - 17€  
RHUM HAVANA 3 ANS, MENTHE, SUCRE DE CANNE,  
CITRON VERT, SODA, ANGOSTURA BITTER  
MOJITO ROYAL - 20€  
RHUM HAVANA 3 ANS, MENTHE, SUCRE DE CANNE,  
CITRON VERT, PROSECCO, ANGOSTURA BITTER  
VIRGIN MOJITO - 12€

#### WHISKIES 4CL

TALISKER 10 ANS (ECOSSE) - 12€  
CHIVAS 12 ANS (ECOSSE) - 14€  
JACK DANIEL'S (ETATS-UNIS) - 12€

#### LIQUEURS 7CL - 9€

BAILEYS  
GET 27  
LIMONCELLO  
AMARETTO

#### PASTIS 4CL

RICARD (MARSEILLE) - 6€  
PASTIS 51 (MARSEILLE) - 6€  
CHÂTEAU DES CREISSAUDS MILLÉSIMÉ (AUBAGNE) - 10€

#### SÉLECTION DE THÉS - PURE - 7€

#### CHOCOLATS

CHOCOLAT CHAUD - 7€  
CHOCOLAT VIENNOIS - 9€



# DÉCOUVREZ D'AUTRES EXPÉRIENCES..

## LE MENU BIEN-ÊTRE - 170€

Alliez relaxation et gourmandise avec le menu bien-être. Plongez dans une bulle de douceur et profitez d'une heure de soin au Sofitel Spa, avant ou après avoir goûté un instant gourmand à la Brasserie Le Carré.

*Combine relaxation and gourmet pleasures with the well-being menu. Immerse yourself in a bubble of softness and enjoy an hour of care at the Sofitel Spa before or after a delicious moment at the Brasserie Le Carré.*

Le menu bien-être - Du lundi au vendredi, pour le déjeuner ou le dîner  
Réservation auprès du Spa : Tel. 04 91 15 59 39 - Mail. [sofitel-spa.marseille@sofitel.com](mailto:sofitel-spa.marseille@sofitel.com)



## LES TROIS FORTS

Sur les toits de la ville, profitez d'une parenthèse enchantée au restaurant gastronomique les Trois Forts, et plongez dans la cuisine provençale du Chef Sylvain Touati.

*Enjoy an enchanted interlude on the city's rooftops at the gastronomic restaurant Les Trois Forts, and immerse yourself in the Provençal cuisine of Chef Sylvain Touati. Discover his first menu now...*

Restaurant les Trois Forts - Du Jeudi au Samedi de 12h30 à 13h30 pour le déjeuner,  
Du mardi au samedi de 19h15 à 21h30 pour le dîner  
Réservation : Tel. 04 91 15 59 56 - Mail. [lestroisforts@sofitel.com](mailto:lestroisforts@sofitel.com)



## LE DANTÈS SKYLounge

Prenez les créations mixologiques de nos barmans, accompagnez-les de délicieux tapas, ajoutez une pincée du sourire chaleureux de nos serveurs, et mélangez le tout avec une vue magique sur la Cité Phocéenne, vous obtenez la recette idéale pour une soirée mémorable.

*Take the mixology creations of our barmen, accompany them with delicious tapas, add a pinch of the warm smile of our waiters, and mix it all with a magical view of the 'Cité Phocéenne', and you've got the perfect recipe for a memorable evening.*

Le Dantès Skylounge - Tous les jours, de 17h00 à 00h30  
Tel. 04 91 15 59 91

**Partagez-nous vos plus beaux moments @sofitelmarseille**  
**Share with us your most beautiful moments @sofitelmarseille**

