



Pièce essentielle qui fait la gloire des pointus,
ces bateaux aux formes galbées et aux couleurs vives,
le Capian fait partie intégrante de l'étrave,
symbole commun aux ports de la Méditerranée.

In nautical terms the Capian is a spur on the bow of a fishing boat and as such, is a proud appendage on the famous Marseille boats known as “pointus”, with their typical curved shape and bright colours. The Capian is an integral part of the boat's bow and has become a symbol throughout Western Mediterranean ports



Sans gluten | Gluten free



Végétarien | Vegetarian



Vegan | Vegan

Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.



— PETITES FAIMS — SNACKING

GRIGNOTAGES - SNACKS

- Panisses à la graine de fenouil, aïoli safrané 🌱🌿 15 €
*Traditional « Panisse » chickpea fritters,
with fennel seeds and saffron aioli*
- Croustillants de Brie truffe et champignons 🌿 19 €
Crispy Brie with Truffle and Mushrooms


A PARTAGER - TO SHARE

- Planche de charcuterie et fromages 36 €
Charcuterie and cheeses platter
- Planche dégustation 52 €
*(Croustillant de brie truffe et champignons, toast de foie gras, saumon gravlax au
jus de betterave, gel de citron vert, mini sandwich de homard à l'estragon)
Tasting Platter
(Crispy Brie with truffle and mushrooms, foie gras toast, beet-cured gravlax with
lime gel, mini lobster sandwich with tarragon)*

LES CLASSIQUES - CLASSICS

Terrine de foie gras de canard, duo de poire et raisin, poivre de Timut et cardamome verte 25 €

Duck foie gras terrine with pear and grape duo, Tibetan pepper and green cardamom

Véritable soupe au pistou, croûtons à l'échalote confite  18 €
Servie froide ou chaude

White bean and vegetable minestrone soup served with pesto and confit shallots croutons (cold or hot)



Croque-monsieur à la truffe servi avec une salade verte  25 €
Croque-monsieur with truffles served with a green salad

Club sandwich - poulet ou saumon, servi avec des frites 25 €
Club sandwich - chicken or salmon, and French fries

Le Burger du Capien, cheddar, potato bun, chutney, mayonnaise aux épices cajun, cornichons, salade iceberg et frites 26 €
Beef burger, potato bun, chutney, Cajun spiced mayo, pickles, iceberg and cheddar cheese. Served with fries

SALADES ET FRAICHEURS - SALADS & FRESH

Salade Caesar - poulet ou saumon ou nature 25 €
Caesar salad - chicken or salmon or plain

Salade de quinoa rouge, herbes fraîches, citron confit   22 €
et légumes rôtis
Servie avec saumon mariné, poulet ou nature (Nourrish bowl)
Red quinoa salad with fresh herbs, lemon, and roasted vegetables. Served with marinated salmon, chicken or plain (Nourrish bowl)

LES DESSERTS - DESSERTS

Macaron chocolat Jivara et coulis de passion 14 €
Jivara chocolate macaron and passion fruit coulis

Tarte à la vanille 14 €
Vanilla pie

Coupe glacée miel et amandes 12 €
Glace au miel et pignons de pin, glace aux amandes,
éclats de navette, et crème chantilly
*Honey and almond ice cream : honey and pine nut ice cream,
almond ice cream, turnip slivers, and whipped cream*

L'instant sucré : déclinaison de petites douceurs 15 €
"L'instant sucré" : selection of sweet treats

L'Affogato : onctueuse glace vanille accompagnée de son café
espresso 12 €
L'Affogato : creamy vanilla ice cream served with espresso coffee

CARTE DES VINS - WINE LIST

VINS BLANCS

	12 cl	75 cl
AOC Chablis Domaine Grivot Goiseau 2023	15 €	89 €
AOC Côtes de Provence, "Fantastique", Château Sainte Marguerite 2024	15 €	85 €
AOC Sancerre, "Signature", Domaine Pascal Jolivet, 2024	16 €	78 €
AOC Sauternes M.Lynch, "Prestige", 2023	15 €	74 €
AOC Côtes de Provence,"Prestige", Château Minuty, 2024	12 €	62 €
AOC Côtes de Provence, "Amorevolezza", Domaine DonBosco, 2023		72 €
AOP Côtes de Provence, Cuvée Blanc et Or, Château Minuty, 2023		102 €
AOC Pouilly-Fumé De Ladoucette, 2023		91 €
AOC Mercurey, «Clos Rochette», Domaine Faiveley, 2023		125 €
AOC Châteauneuf-du-pape Château Rayas, 2010		438 €

VINS ROSÉS

AOC Côteaux-d'Aix-en-Provence, "Roseblood", Château d'Estoublon, 2024	12 €	52 €
AOC Côtes de Provence, "Prestige", Château Minuty, 2024	12 €	59 €
AOC Côtes de Provence, "Fantastique", Château Sainte Marguerite, 2024		75 €
AOC Côtes de Provence, "Symphonie", Château Sainte Marguerite, 2024	12 €	59 €
AOC Côtes de Provence, "Rosé & Or", Château Minuty, 2024		91 €
AOP Côtes de Provence, "Cuvée 281", Château Minuty, 2024		144 €

VINS ROUGES

AOC Bourgogne Pinot Noir, Vincent Bachelet, 2023	14 €	
AOC Crozes Hermitage, "Les Launes", Delas, 2022	13 €	69 €
AOP Côtes de Provence, "Prestige", Château Minuty, 2023		62 €
AOP Côtes de Provence,"Fantastique", Château Sainte Marguerite, 2024	15 €	85 €
AOC Montagne-Saint-Emilion, "Terres Rouges", Domaine Jennifer King,2022	13 €	
AOC Pic Saint loup, "Loup du pic", Château Puech-Haut 2022	12 €	61 €
AOC Côteaux d'Aix en Provence, Villa Baulieu, 2017		88 €
AOP Domaine Cassagne et Vitailles, "Nimalaya", 2022		115 €
AOC Mercurey, "La Framboisière", Domaine Faiveley, 2022		126 €
AOC Côtes de Provence, Cuvée Gabriel, Château Minuty, 2020		159 €
AOP Domaine Cassagne et Vitailles, "Clas mani", 2020		115 €
Alta-Yari Malbec 2022 (Argentine)		41 €
Penfolds Max's Shiraz 2019 (Australie)		70 €

CHAMPAGNE - CHAMPAGNE

CHAMPAGNES BRUT

	12 cl	75 cl
Barons de Rothschild Concordia Brut	24 €	130 €
Charles Heidsieck Brut Réserve		113 €
Moët & Chandon Brut Impérial		165 €
Joseph Perrier Brut Nature		136 €
Charles Heidsieck brut Millésime 2012		185 €
Pol Roger Winston Churchill		590 €
Dom Perignon Millésime 2015		550 €
Charles Heidsieck Blanc des millénaires 2004		420 €
Perrier-Jouët Grand Brut		180 €
Perrier-Jouët Belle Epoque 2007		720 €

CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

Joseph Perrier Blanc de Blancs		141 €
Charles Heidsieck Blanc de Blancs		173 €
Barons de Rothschild Blanc de Blancs	28 €	199 €
Perrier-Jouët		280 €
Perrier-Jouët Belle Époque 2012		1200 €

CHAMPAGNES ROSÉS

Barons de Rothschild Rosé	26 €	180 €
Charles Heidsieck Rosé		173 €
Perrier-Jouët Belle Epoque 2014		1200 €

EFFERVESCENT SANS ALCOOL - NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE

	75 cl
French Bloom	80 €

MAGNUMS - MAGNUMS

	150 cl
Blanc - AOC Côtes de Provence Minuty Prestige, 2024	130 €
Rosé - AOC Côteaux-d'Aix-en-Provence, Roseblood, 2023	119 €
Champagne - Barons de Rothschild Concordia Brut	254 €

COCKTAILS - COCKTAILS (9cl à 30cl)

Étincelle “ Signature “	Costwolds dry gin, jus de citron, sirop de pomme verte, jus d'ananas, limonade, liqueur de melon vert <i>Costwolds dry gin, lemon juice, green apple syrup, pineapple juice, lemonade, green melon liqueur</i>	22 €
Porn star Martini	Vodka Vanille, sirop de vanille, liqueur de vanille, jus de passion, shot de prosecco <i>Vanilla vodka, vanilla syrup, vanilla liqueur, passion fruit Juice, prosecco shot</i>	22 €
Daviel	Sirop d'épices, liqueur de lichi, jus de fraise, pastis 12/12, champagne <i>Spice syrup, lychee liqueur, strawberry juice, 12/12 pastis, champagne</i>	22 €
Paloma	Tequila Patron Silver, citron, soda pamplemousse <i>Tequila Patron Silver, lemon juice, grapefruit tonic.</i>	20 €
Humming-Bird	Rhum Brugal 1888, Apérol, Chambord, Ratafia de Marseille, jus ananas <i>Brugal Rhum 1888, Aperol, Chambord, Marseille Ratafia, pineapple juice</i>	20 €
Coco Câline	Rhum Planteray coco, sirop de coco, expresso, liqueur Maison Trésor <i>Planteray, cocnut, coconut syrup, espresso, rhum and cream liqueur</i>	20 €
Emma	Gin The Gardener, jus de passion, sirop spicy, liqueur de pêche, jus de citron vert <i>The Gardener gin, passion fruit juice, spicy syrup, peach liquor, lime juice</i>	22 €
Red Carpet	Mezcal Del Maguey, Amaretto, jus de citron vert, sirop de rose, jus de cranberry <i>Mezcal Del Maguey, Amaretto, lime juice, rose syrup, cranberry juice</i>	20 €
Beluga Gold Martini	Vodka Beluga Gold Line, Carpano Antica Formula, liqueur de café Borghetti <i>Vodka Beluga Gold Line, Carpano Antica Formula, Borghetti coffee liqueur</i>	30 €

NOS NEGRONIS SIGNATURES - NEGRONI (9cl)

Tout comme l'échelle de Mohs mesure la dureté des minéraux, découvrez notre échelle des negroni et son classement du moins amer au plus amer.

Just as the Mohs scale measures the hardness of minerals, discover our Negroni scale and its ranking from least bitter to most bitter.

◀ Sbagliatto	Vermouth rouge, Campari, Prosecco La Serenata <i>Red Vermouth, Campari, Prosecco La Serenata</i>	18 €
◀ Golden Hour	Vermouth ABC, Bitter Luxardo blanc, Calvados VSOP Drouin <i>ABC Vermouth, white Bitter Luxardo, Calvados VSOP Drouin</i>	20 €
◀ Monochrome	Vermouth Dry Dolin, Luxardo blanc, Gin Malfy <i>Vermouth Dry Dolin, Italicus, Gin Malfy</i>	20 €
◀ Ultra Violet	Gin Bombay infusé à la fleur de pois papillon, Amaro bianco, saké <i>Gin Bombay infused with butterfly pea flower from Thailand, Amaro bianco, saké.</i>	22 €
◀ Emeraude	Midori, Chartreuse verte, Luxardo blanc, gin The Gardener <i>Midori, green chartreuse, white Luxardo, The Gardener gin</i>	20 €
◀ Negroni Oak	Vermouth Del Professore, Campari, gin Hendrick's <i>Vermouth Del Professore, Campari, Hendrick's gin</i>	25 €
◀ Boulevardier	Vermouth Del Professore rouge, Campari Cask Tale, Wild Turkey 50.5% <i>Red Vermouth Del Professore, Campari Cask Tale, Wild Turkey 50.5%</i>	22 €
◀ Secreto	Vermouth Del Professore, rhum Brugal Visionaria, Campari infusé au café <i>Vermouth Del Professore, Brugal Visionaria rhum, Campari infused with coffee</i>	25 €
◀ Obsidienne	Gin Prince Exploreur, vermouth Dolin, Luxardo blanc, liqueur de café Borgetti <i>Prince Exploreur gin, Dolin vermouth, white Luxardo, coffee liqueur Borgetti</i>	25 €
◀ Luxury Negroni	Vermouth Formula Antica Carpano, Punt è mes, Campari, Amaro Montenegro, Gin Ki No Bi 50% <i>Vermouth Formula Antica Carpano, Punt è mes, Campari, Amaro Montenegro, Gin Ki No Bi 50%</i>	25 €

GIN (Tonic en accompagnement compris) - GIN (with tonic water) (4cl)

Bombay Premier cru Angleterre	Citron de Murcia, mandarines, orange Navel <i>Infused with murcia lemon, mandarins, Navel orange</i>	23 €
Gin ki no Bi 45,7% Japon	Signifie "la beauté des saisons" élaboré à partir d'alcool de riz et de botanique locales dont le yuzu jaune, le poivre de sansho <i>Meaning 'the beauty of the seasons', it is crafted from rice spirit and local botanicals including yellow yuzu and sansho pepper.</i>	27 €
The Gardener (Bio) France	Gin Français aux notes d'agrumes récoltées sur les terres viticoles de la famille Perrin. <i>French gin with citrus notes</i>	21 €
Gin Bulldog Angleterre	Blé du Norfolk, eau du Pays de Galles, 12 plantes aromatiques <i>Infused with Norfolk corn, Wales water, 12 aromatic plants</i>	20 €
Costwolds Wildflower Angleterre	Gin expressif à 41,7% dont le mariage de la Rhubarbe et de l'orange vous fera voyager <i>An expressive gin at 41.7%, where the marriage of rhubarb and orange will take you on a journey.</i>	21 €
Tombermory Hedridean Ecosse	Fleur de sureau, thé, bruyère sauvage, distillats de whisky <i>Infused with elder flower, tea, wild heather, distillate whisky</i>	25 €
Prince Exploreur Monaco	Né à Monaco. A une base de genièvre et poivre rose s'ajoute à la fraîcheur des agrumes. <i>Born in Monaco. A base of juniper and pink pepper is complemented by the freshness of citrus fruits.</i>	30 €

Tonic en accord au choix : Franklin Indian tonic, Schweppes Premium Mixer, Schweppes Premium Mixer pomelo, ginger beer.

*Tonic according to your choice : Franklin Indian tonic, Schweppes Premium Mixer,
Schweppes Premium Mixer pomelo, ginger beer*

GIN (Tonic en accompagnement compris) - GIN (with tonic water) (4cl)

Gin Malfy <i>Italie</i>	Elaboré à partir de raisins et oranges sanguines de Sicile, ce gin rend hommage à la côte amalfitaine <i>Crafted from Sicilian grapes and blood oranges, this gin pays tribute to the Amalfi Coast.</i>	20 €
Ukiyo <i>Japon</i>	Fleurs de cerisier, mandarine, genièvre <i>Cherry blossom, mandarin, juniper berry</i>	30 €
Tanqueray Ten <i>Angleterre</i>	Genièvre, coriandre, écorce de pamplemousse <i>Infused with juniper, coriander, grapefruit liquorice</i>	23 €
Cost wolds Dry Gin <i>Angleterre</i>	Neuf botaniques dont la lavande locale, pamplemousse rose, coriandre <i>Nine botanicals including local lavender, pink grapefruit, and coriander</i>	23 €
Adamus <i>Portugal</i>	Sauge, citron et notes florales <i>Sage, lemon, and floral notes</i>	30 €
Portofino Gin <i>Italie</i>	Parfums côtiers du romarin, citron frais, lavande jusqu'aux notes douces et délicates de la marjolaine et de la sauge <i>Infused with rosemary, fresh lemon, lavender, marjoram and sage</i>	25 €
Monkey 47 <i>Allemagne</i>	Elaboré au cœur de la forêt noire, ce gin est composé de 47 botaniques dans la sauge et le jasmin <i>Crafted in the heart of the Black Forest, this gin is composed of 47 botanicals including sage and jasmine</i>	25 €
Tanqueray 0.0 Sans alcool	Un bouquet aromatique où les notes de genièvre, de résine, d'agrumes verts et jaunes s'entrelacent <i>An aromatic bouquet where notes of fresh juniper, resin, green and yellow citrus fruits intertwine, without alcohol.</i>	21 €

Tonic en accord au choix : Franklin tonic, goyave citron vert, Fentimans yuzu, Schweppes Premium Mixer, Schweppes Premium Mixer pomelo, ginger beer.

Tonic according to your choice : Franklin tonic, guava lime, Fentimans yuzu, Schweppes Premium Mixer, Schweppes Premium Mixer pomelo, ginger beer.

SCOTCH WHISKIES

(4cl) B: Blended - M: Malt

Monkey Shoulder (B)	15 €	Highland Park 18 ans (M)	30 €
Torabhaig Allt Gleann (M)	19 €	Bowmore Vault edition 51.5°(M)	34 €
The Macallan 12 double cask (M)	27 €	Kavalan Sherry Oak (M)	35 €
Laphroaig Cask Treng 59.3 (M)	23 €	The Balvenie 21 ans (M)	39 €
Glenfiddich 18 ans (M)	25 €	Highland park 21 ans (M)	39 €
Bowmore 18 ans (M)	26 €	Chivas Royal Salute 21 ans	55 €
Aardberg Corryvreckan (M)	29 €	The Macallan 18 sherry cask	59 €
Chivas 18 ans (B)	28 €	The Macallan rare cask (M)	69 €
The Glenrothes 15 ans (M)	25 €	Glenfiddich 26 ans (M)	79 €
The Glenrothes 18 ans (M)	39 €	The Macallan 25 ans (M)	288 €

IRISH WHISKEY (4cl)

BOURBON RYE WHISKEY

Pogues	14 €	Woodford Reserve	20 €
Teeling	18 €	High West American Prairie	25 €
		High West Campfire (tourbé)	30 €
		Michter's rye	25 €

WHISKIES JAPONAIS - JAPANESE WHISKIES (4cl)

Hatozaki 12 ans	26 €	Sakurao Single Malt	35 €
Fuji single grain	30 €	Togouchi 15 ans	39 €
		Yamazaki 18 ans	129 €
		Nika 21 ans	199 €

WHISKIES FRANÇAIS - FRENCH WHISKIES (4cl)

Alfred Giraud Harmonie	30 €
Alfred Giraud Voyage	35 €

RHUMS (4cl)

Brugal 1888	18 €	Appleton 21 ans	35 €
Mezan XO	19 €	Karukera 2009 select cask	39 €
Plantation Pineapple ou coco	20 €	Havana Club 15 ans	49 €
Bumbu XO	25 €	Brugal Maestro	55 €
Brugal Visionaria	40 €	Appleton Heart 2002	65 €
Cihuatan 12 ans	25 €	Appleton Heart 1993	89 €
Bacardi Eximo	29 €	Caroni 18 ans replica	75 €
Botran 18 ans	32 €		

COGNAC (4cl)

Tesseron Lot 90	20 €	Meukow XO	32 €
Hennessy XO	52 €	Tesseron Lot 53	50 €
Meukow Extra	39 €	Tesseron Extra	59 €
Meukow VSOP	20 €	Lheraud 1978	93 €

LIQUEURS (4cl) & EAUX DE VIE (4cl)

Amaretto	15 €	Chartreuse VEP verte	49 €
Trésor (crème de rhum)	15 €	Poire Manguin	29 €
Chartreuse Verte	18 €		
Chartreuse Jaune MOF	39 €	Sans alcool	
Liqueur de citron César	18 €	Adriatico 0.0	20 €

CALVADOS (4cl)

Drouin VSOP	15 €
Drouin XO	27 €
Drouin 2002	36 €

APÉRITIFS

Apérol spritz (20cl) / Italicus spritz	16 €
Campari spritz (20cl)	20 €
Carpano Formula Antica (7cl)	12 €
Pastis artisanal (4cl)	12 €
Pastis 12/12 (4cl)	10 €
Ricard (4cl)	10 €

VODKA

Beluga Noble	20 €
Grey Goose Original	20 €
Vodka Solignac cumin des près	18 €
Vodka Solignac lait et citron	18 €
Beluga Gold Line	30 €

Soda en accompagnement (25cl)

Franklin	5 €
Schweppes premium mixer	5 €

TEQUILA & MEZCAL (4cl)

Patrón Silver	20 €	Clase Azul Plata	30 €
Mezcal Del Maguey	20 €	Clase Azul Gold	49 €
Tequila Codigo Blanco	20 €	Patrón El Cielo	60 €
Tequila Codigo Reposado	25 €	Clase Azul Reposado	72 €
		Clase Azul Anejo	93 €

PORTOS

Graham's 10 ans (7cl)	12 €
Graham's 20 ans (7cl)	20 €

COCKTAILS SANS ALCOOL - **MOCKTAILS**

(35cl) 14 €

Passion Dream	Jus de passion, jus d'ananas, jus de litchi, sirop de fraise <i>Passion juice, pineapple juice, lychee juice, strawberry syrup</i>
Basil smash	Gin 0.0%, sirop de basilic, jus de citron, soda goyave et citron vert <i>0.0% gin, basil syrup, lemon juice, guava and lime soda</i>
In Rose's we trust	Gin 0.0% infusé à l'hibiscus, jus de citron, sirop de rose, ginger beer <i>0.0% gin infused with hibiscus, lemon juice, rose syrup, ginger beer</i>
Kid's Martini	Sirop de vanille, jus de passion, jus d'ananas, ginger ale <i>Vanilla syrup, passion fruit juice, pineapple juice, ginger ale</i>

BIÈRES - **BEERS**

BOUTEILLE - **BOTTLE**

I 664 (France)	10 €
Corona (Mexique)	12 €
Duvel (Belgique)	12 €
Blue Coast IPA	13 €
Blanche à l'abricot	12 €
Blonde Azur	12 €
La Blonde sans alcool	12 €
Corona 0.0%	12 €

PRESSION - **DRAFT** (25cl) (50cl)

La César	9 €	15 €
Corona	9 €	15 €



La César (33cl)	12 €
Découvrez notre bière César, née de la création d'une recette spéciale avec la brasserie Blue Coast et notre chef barman aux arômes de feuille de figuier et miel	

SODAS - SOFT DRINKS

Coca-Cola (33cl)	9 €
Coca-Cola zéro (33cl)	9 €
Limonade bio (33cl)	9 €
Red Bull Energy Drink (25cl)	10 €
Schweppes premium mixer (25cl) (Pomelo / Ginger ale / Ginger beer)	10 €
Orangina (25cl)	9 €

JUS DE FRUITS - FRUIT JUICES 12 €

Alain Milliat (33cl)

Pomme Cox's, Abricot, Pêche de vigne, Poire d'été,
Tomate, Orange, Fraise, Ananas

*Cox's Apple, Apricot, Wild Vineyard Peach, Summer Pear,
Tomato, Orange, Strawberry, Pineapple*

JUS DE FRUITS FRAIS 12 € FRESH JUICES

Orange ou citron
Orange or lemon

EAUX MINÉRALES - MINERAL WATERS

Evian (33cl)	7 €
Perrier (33cl)	8 €
Évian, Badoit (75cl)	9 €

BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

Espresso, Décaféiné	6 €
Noisette	6,50 €
Caffè latte, Cappuccino, Double espresso	10 €

THÉS OU INFUSIONS AU CHOIX (EN SACHET) 9 € CHOICE OF TEA OR HERBAL TEA (IN BAG)

Earl grey, Darjeeling, thé noir aux fruits rouges, thé vert de Chine, thé fumé, thé vert parfumé, mélange de thés noirs parfumés aux agrumes, thé sans théine (Rooibos)

Earl grey, Darjeeling, red fruits flavoured black tea, Chinese green tea, smoked tea, perfumed green tea, mixed black tea with citrus, theine-free tea (Rooibos)

THÉS OU INFUSIONS DE PRESTIGE (EN VRAC) 15 € CHOICE OF TEA OR HERBAL TEA (TEA LEAVES)

Thé Vert GenMaïcha et riz soufflé, Japon

Genmaicha green tea with puffed rice, Japan

Thé noir du Népal (bio)

Black tea from Nepal (organic)

Vanille, hibiscus, Honeymoon, cannelle, lavande (infusion signature)

Vanilla, hibiscus, Honeymoon, cinnamon, lavender (signature herbal tea)

Jet lag? Timeshifter has your new time zone covered.

Chez InterContinental Hotels & Resorts, nous voulons que vous soyez au mieux de votre forme lorsque vous voyagez. Essayez Timeshifter® lors du retour à la maison ou lors de votre prochain voyage pour réduire le décalage horaire.



At InterContinental Hotels & Resorts, we want you to be at your best when you travel. Try Timeshifter® on your way home or on your next trip to reduce jet lag. It's on us.