



Chez Fonfon  
**1952**



## *Le groupe Alphonse et Jean*

Le groupe Alphonse et Jean prend racine historiquement au sein du petit port de pêcheurs du Vallon des Auffes à Marseille. S'appuyant sur deux établissements - CHEZ FONFON et CHEZ JEANNOT - créés par la fratrie Alphonse et Jean MOUNIER dans ce quartier pittoresque de Marseille, le groupe Alphonse et Jean a aujourd'hui dépassé le cadre familial pour devenir une véritable signature. Si les fondations ont été jetées il y a 70 ans avec la création d'une institution culinaire Marseillaise - CHEZ FONFON - basée sur le savoir-faire des pêcheurs locaux, l'itinéraire de vie des deux frères originaires de Marseille - puis de leurs descendances - a permis la naissance et le développement de nouveaux lieux emblématiques.

Les poissons frais et la bouillabaisse de Chez Fonfon, la pizza et le cadre de Chez Jeannot, le « sur le pouce » de Chez Viaghji, la cuisine traditionnelle de l'Escale à Valence, la boucherie de cuisinier de Pépé Guido à Malmousque (Marseille), le domaine viticole des Césars à Tulette dessinent plus que les contours d'un groupe. Ils définissent un ART DE VIVRE.

Nous vous invitons à le partager avec nous.





#DOMAINE DES CÉSARS

On pourrait croire à un film de Marcel Pagnol, mais non, juste la rencontre dans les années 50 de deux personnages.

Le premier est restaurateur au Vallon des Auffes de Marseille, le second vigneron à Tulette en vallée du Rhône.

Alexandre, le petit neveu de Fonfon passionné par la vigne, concrétise ce que les anciens voulait faire en s'associant avec Jean-Pierre, le petit fils de César.

Le Domaine des Césars voit le jour.

Ensemble, ils reprennent les vignes du grand père et agrandissent le domaine situé sur la commune de Tulette. Avec près de 8 hectares ils font de leurs rêves une réalité. Le sol et l'ensoleillement sont parfaits, ils plantent alors : grenache, syrah, carignan, viognier, marsanne, et roussanne.

*Nous fabriquons notre propre vin que nous commercialisons et vendons dans l'établissement.*



DOMAINE DES CÉSARS "Cuvée Éléonore"  
Blanc, Rouge

DOMAINE DES CÉSARS "Cuvée Éléonore"  
Vieilles vignes"  
Rouge

DOMAINE DES CÉSARS  
Côte du Rhône  
Rouge, rosé, blanc



## LES APÉRITIFS

### LES ANISÉS (4 cl)

RICARD	6.00€
CASANIS	6.00€
PASTIS 51	6.00€
HENRI BARDOIN	7.00€
PADO PASTIS CORSE BIO	8.00€
CHÂTEAU DES CREISSAUDS Millesimé 2020	9.00€

### LES CLASSIQUES (8 cl)

SUZE	6.00€
CAMPARI	6.00€
MARTINI BLANC OU ROUGE	6.00€

### LES COMPOSÉS (12 cl)

AMÉRICANO	12.00€
MARTINI GIN	12.00€
SPRITZ À LA FRANÇAISE Lillet blanc, schweppes	12.00€
LE LILLET ROSÉ EN COCKTAIL Lillet rosé, jus de pamplemousse, eau gazeuse	12.00€
LA COUPE DE FONFON Servie en piscine : Champagne, sirop de safran, citron	13.00€

### LES PORTO (10 cl)

PORTO BLANC, ROUGE	6.00€
PORTO BURMESTER 10 ANS Servi à température	13.00€

### LES BIÈRES BOUTEILLE (33 cl)

PIETRA	7.50€
CORONA	7.50€

### LES JUS DE FRUITS (33 cl)

NOS JUS DE FRUITS EN BOUTEILLE BIO Jus d'ananas, abricot, orange, pomme, tomate	6.00€
NOS JUS DE FRUITS PRESSÉS Jus d'orange, de citron	8.00€

### CHAMPAGNE À LA COUPE (12 cl)

KIR ROYAL À base de Mayot-Lagoguey	13.00€
MAYOT-LAGOGUEY 1ER CRU	13.00€
VEUVE CLICQUOT Grande réserve	17.00€

### LE VIN DOUX NATUREL (10 cl)

MUSCAT DU CAP CORSE Domaine Gentile	13.00€
--	--------

### LES WHISKIES (6 cl)

#### ÉTATS UNIS

FOUR ROSES	12.00€
JACK DANIEL'S	12.00€

#### ÉCOSSE

BALLANTINES	10.00€
CLAN CAMPBELL	10.00€
CAOL ILA 12 ANS	15.00€
OBAN SINGLE MALT 14 ANS	15.00€
CHIVAS 18 ANS	18.00€
THE GLENLIVET 18 ANS	18.00€

### LES SOFT (33 cl)

PEPSI	6.00€
ICE TEA (25 cl)	6.00€
ORANGINA	6.00€
PEPSI MAX	6.00€
LIMONADE (25 cl)	6.00€
SCHWEPPE	6.00€
BADOIT ROUGE	6.00€

### LES EAUX MINÉRALES

	50 cl	75 cl	1 l
EVIAN	5.00€		6.50€
BADOIT	5.00€		6.50€
OREZZA			7.50€
808		7.50€	



## LES ENTRÉES

---

HOMARD BLEU DE NOTRE RÉGION, VELOUTÉ DE COCO AUX AGRUMES ET CONCOMBRE	32 €
CEVICHE DE POISSON DU MOMENT	22 €
ARTICHAUTS CUISINÉS EN BARIGOULE ET VELOUTÉ « AJO BLANCO »	20 €
SOUPE DE POISSONS	20 €
COQUILLAGES DU MOMENT GRATINÉS EN PERSILLADE	17 €

## LES PLATS

---

### DANS LA PLUS GRANDE TRADITION MARSEILLAISE

LA BOUILLABAISSE DU VALLON (POUR UNE PERSONNE)	62 €
LA BOURRIDE DU VALLON ET SON FUMÉ LIÉ À L'AÏOLI	62 €
L'AÏOLI, LE VRAI	42 €
LES PIEDS ET PAQUETS DE PÉPÉ GUIDO	39 €
LES PETITS FARCIS PROVENÇAUX (FARCE À L'AGNEAU)	39 €

### LES GROSSES PIÈCES, SELON L'ARRIVAGE DU JOUR

GRILLÉ ET RÔTI À LA PROVENÇALE	12.00 € les 100 g
<i>Loup, daurade, sar, pageot</i>	
EN CROUTE DE SEL OU D'ARGILE SELON L'HUMEUR DU CHEF	12.00 € les 100 g
<i>Loup, daurade, chapon, sar ou pageot</i>	
GRILLÉE OU MEUNIÈRE	13.00 € les 100 g
<i>Sole</i>	
GRILLÉS	14.00 € les 100 g
<i>Rougets</i>	
HOMARD, LANGOUSTE, CREVETTES SAUVAGES SELON ARRIVAGE	15.00 € les 100 g

Toutes nos grosses pièces sont garnies de fricassée de pommes de terre et de légumes du moment ainsi que d'un riz safrané.

## LE MENU ENFANT

---

PLAT + MOELLEUX AU CHOCOLAT + BOISSON	26 €
---------------------------------------	------

## LES DESSERTS (MAISON)

---

ÎLE FLOTTANTE TRADITIONNELLE	12 €
PETIT BABA IMBIBÉ AU CITRON, NAGE D'AGRUMES	12 €
CŒUR COULANT AU CHOCOLAT, CAMEL BEURRE SALÉ	12 €
VÉRITABLE OREILLETES PROVENÇALES À LA FLEUR D'ORANGER	12 €

La carte est élaborée et suivie par  
Ludovic TURAC, chef "Une Table au Sud"



## LES VINS BLANCS

### LES VINS AU VERRE

	12 cl
CHARDONNAY	7.00€
POUILLY FUMÉ Domaine des fines caillottes	10.00€
CHÂTEAU VIGNELAURE La cuvée du Château	12.00€

### CASSIS

	75 cl
DOMAINE DES 4 VENTS	45.00€
FONTCREUSE	48.00€

### BANDOL

	75 cl	50 cl
DOMAINE DE FRÉGATE	32.00€	
DOMAINE BUNAN "Moulin des Costes"	48.00€	
CHÂTEAU DE PIBARNON	72.00€	

### VALLÉE DE LA LOIRE

	75 cl
MUSCADET SÈVRE ET MAINE Château de Chasseloir	39.00€
POUILLY FUMÉ Domaine des fines Caillottes	57.00€

### RÉGION ALSACE

	75 cl
GEWURZTRAMINER GRAND CRU Domaine Hering	54.00€
TOKAY PINOT GRIS Vendanges Tardives Collection Saint Charles	82.00€

### PALETTE

	75 cl
CHÂTEAU SIMONE Grand Cru Provence	85.00€

### CÔTES DE PROVENCE

	75 cl	50 cl
FAMILLE SUMEIRE Château Coussin	43.00€	30.00€
MINUTY Cuvée Prestige	49.00€	
CHÂTEAU PEYRASSOL « La cuvée du Château »	56.00€	40.00€
CHÂTEAU VIGNELAURE « La cuvée du Château »	59.00€	

### CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

	75 cl	50 cl
CHÂTEAU LA COSTE "Pentes Douces"		35.00€
CHÂTEAU VALLON DES GLAUGES	39.00€	

### VALLÉE DU RHÔNE

	75 cl
DOMAINE DES CÉSARS "CUVÉE ÉLÉONORE" Côte du Rhône	44.00€
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Domaine de la Janasse	105.00€

### RÉGION BOURGOGNE

	75 cl
MÂCON PÉRONNE	39.00€
CHABLIS Château de Maligny	58.00€
VIRÉ CLESSÉ Domaine Gondard	54.00€
CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME Château de Maligny	74.00€
POUILLY FUISSÉ Domaine des 3 Tilleuls	76.00€
MEURSAULT Famille Picard	110.00€



## LES VINS ROUGES

### LES VINS AU VERRE

	12 cl
DOMAINE DES CÉSARS	7.00€
DOMAINE DES CÉSARS Cuvée Eléonore Vieilles vignes	10.00€
SAINT JOSEPH Domaine amadiou « Les Capelets »	12.00€

### CASSIS

	75 cl
FONTCREUSE	51.00€

### BANDOL

	75 cl	50 cl
DOMAINE DE FRÉGATE	48.00€	35.00€
DOMAINE BUNAN Moulin des Costes	56.00€	38.00€
CHÂTEAU DE PIBARNON	84.00€	

### CORSE

	75 cl
DOMAINE FIUMICICOLI	46.00€

### PALETTE

	75 cl
CHÂTEAU SIMONE Grand Cru Provence	85.00€

### CÔTES DE PROVENCE

	75 cl	50 cl
FAMILLE SUMEIRE Château Coussin	46.00€	32.00€
CHÂTEAU VIGNELAURE « La cuvée du Château »	59.00€	

### CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

	75 cl	50 cl
CHÂTEAU LA COSTE "Pentes Douces"	54.00€	36.00€

### VALLÉE DU RHÔNE

	75 cl
DOMAINE DES CÉSARS Cuvée Eléonore	44.00€
DOMAINE DES CÉSARS Cuvée Eléonore Vieilles vignes	54.00€
CROZES-HERMITAGE Domaine Ferraton « La Martinière »	53.00€
SAINT JOSEPH Domaine Amadiou « Les capelets »	66.00€
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Domaine de la Janasse	105.00€



## LES VINS ROSÉS

### LES VINS AU VERRE

---

	12 cl
DOMAINE DES CÉSARS	7.00€
Côte du Rhône	
FONTCREUSE	8,50€
CHÂTEAU PEYRASSOL	9.00€
« La cuvée du Château »	

### CASSIS

---

	75 cl	50 cl
DOMAINE DES 4 VENTS	44.00€	30.00€
FONTCREUSE	48.00€	33.00€
DOMAINE DU PATERNEL	48.00€	

### BANDOL

---

	75 cl	50 cl
DOMAINE DE FRÉGATE	44.00€	31.00€
DOMAINE BUNAN	48.00€	35.00€
Moulin des Costes		
CHÂTEAU DE PIBARNON	63.00€	

### CÔTES DE PROVENCE

---

	75 cl	50 cl
FAMILLE SUMEIRE	43.00€	31.00€
Château Coussin		
MINUTY	49.00€	
Cuvée Prestige		
CHÂTEAU PEYRASSOL	49.00€	36.00€
« La cuvée du Château »		

### CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

---

	75 cl	50 cl
CHÂTEAU VALLON DES GLAUGES	39.00€	
CHÂTEAU LA COSTE "Rosé d'une nuit"	44.00€	31.00€





# NOTRE SÉLECTION DE VINS GRANDS CRUS

## LES VINS BLANCS

### RÉGION BOURGOGNE

---

MEURSAULT	75 cl
Famille Picard	110.00€

### VALLÉE DU RHÔNE

---

CONDRIEU	75 cl
Domaine Villard "Grand Vallon"	130.00€

CHÂTEAUNEUF DU PAPE	105.00€
Domaine de la Janasse	

AOP HERMITAGE	140.00€
Domaine Ferraton "Le Reverdy"	

## LES VINS ROUGES

### VALLÉE DU RHÔNE

---

CHÂTEAUNEUF DU PAPE	75 cl
Domaine de la Janasse	105.00€

### BORDEAUX

---

MOULIS-EN-MÉDOC	75 cl
Chasse Spleen	125.00€
MARGAUX	145.00€
Prieuré Lichine 4ème Grand Cru Classé	



## POUR FINIR

### LES DIGÉSTIFS (4 cl)

#### LES LIQUEURS

GET 27	10.00€
MALIBU	10.00€
COINTREAU	10.00€
MANZANITA	10.00€
LIMONCELLO	10.00€
BAILEY'S IRISH CREAM	10.00€

#### LES RHUMS

HAVANA CLUB 3 ANS	10.00€
KRAKEN	12.00€
DIPLOMATICO	13.00€
Reserva Exclusiva Rhum Brun	

#### LE CALVADOS

BUSNEL	10.00€
--------	--------

#### LE COGNAC

HENNESSY **	14.00€
Very Special	

#### LES EAUX DE VIE DE FRUITS

MIRABELLE	12.00€
POIRE WILLIAMS	12.00€

#### LE MARC

MARC DE GARLABAN	12.00€
------------------	--------

#### L'ARMAGNAC

SALAMENS ***	14.00€
Bas Armagnac	

#### LES CHAMPAGNES (75 cl)

<u>BRUT</u>	
MAYOT-LAGOGUEY 1ER CRU	90.00€
MOËT ET CHANDON	105.00€
VEUVE CLICQUOT	125.00€
<u>BLANC DE BLANC</u>	
BARONS DE ROTHSCHILD	130.00€
<u>ROSÉ</u>	
LAURENT PERRIER	150.00€

#### LES VINS DE DESSERTS

	BOUTEILLE	VERRE
	75 cl	12 cl
MUSCAT DU CAP CORSE	76.00€	13.00€
Domaine Gentile		
PORTO ROUGE	90.00€	13.00€
Burmester 10 ans		

#### LES CAFÉS ET INFUSIONS

EXPRESSO, NOISETTE, DECAFÉINÉ	4.00€
INFUSION	6.00€
CAPPUCCINO, CAFÉ CRÈME	6.00€
DOUBLE EXPRESSO	6.00€
IRISH COFFEE	12.00€
Sirop de canne, whisky Jameson chaud, café, crème fouetté légère	

#### INVITATION AU VOYAGE

L'AKPS	12.00€
Café expresso, crème fouetté légère, pluie de combava	
L'ALBATROS	12.00€
Large café frappé au shaker, suspension de sucre de canne, nuage de crème	



# La boutique de Fonfon

Fabrication française, produit français, sans additifs ni conservateurs



Soupe de poissons  
9,20€



Bouillabaisse  
16,90€



Rouille, aioli  
5,00€



Croûtons  
4,00€



Coffret cadeau  
42,00€



Carafe  
12,00€



Tote bag  
4,00€



Gourde  
20,00€

La fameuse,

L'incontournable.  
Une casserole, du gaz, ça bouille on baisse,

Ils n'attendent que les croûtons,

Nous sommes là.

Sac gourmand : un passage au Vallon des Auffes.

L'intemporalité.

Pour visiter les calanques.

Si vous avez des questions, nous avons la réponse

Tous nos produits sont disponibles :

En ligne

04 91 52 14 38

Dans les meilleures épiceries

141 rue Vallon des Auffes, 13007 Marseille



