

## Drum Café

Le Drum Café est un lieu de création et de transformation, où les saveurs se réinventent au fil des saisons. Sa carte met à l'honneur des producteurs engagés et des ingrédients soigneusement sélectionnés dans la région.

La convivialité et le partage, au cœur de la pratique de Tiravanija, prennent vie dans ce lieu pensé comme une célébration du temps passé ensemble — un esprit que l'on retrouve dans la cuisine du chef.

Que ce soit pour un déjeuner bistronomique ou une pause sucrée, le Drum Café prolonge l'expérience de visite en une parenthèse gourmande.

**Ouvert de 10h à 18h**

**Cuisine ouverte de 12h00 à 15h00**



## Drum Café

*The Drum Café is a creative space where flavors are reinvented with the changing seasons. Its menu showcases committed producers and carefully selected ingredients from the surrounding area.*

*Conviviality and sharing, central to Tiravanija's practice, come to life in this space designed as a celebration of time spent together - a spirit that is also found in the chef's cuisine.*

*Whether for a bistronomic lunch or a tea time, the Drum Café extends the visiting experience into a gourmet break.*

**Open from 10:00 a.m. to 6:00 p.m.**

**Kitchen open from 12:00 p.m. to 3:00**

3:30 p.m. during the weekend  
and the school holidays.

Forfait eau filtrée, plate ou pétillante  
(par personne) **1**  
*Filtered still or sparkling water*  
(per person)

## Boissons chaudes / Hot Drinks

Le café est torréfié chez la Maison du Bon  
Café, à Chateaurenard, qui incarne  
l'excellence de la torréfaction artisanale en  
Provence. Le Mirèio de Cézanne, 100%  
arabica. Assemblage de terroirs d'exception  
(Nicaragua, Brésil, Éthiopie, Vietnam).  
Espresso, décaféiné **2,5**  
*Espresso, Decaffeinated coffee*

Cézanne en Provence / **4**  
Thé Bleu Oolong Azur  
*Fruits rouges*  
Thé Vert Bio Chun Mee  
*Thé vert nature*  
Thé Noir Calisson  
*Darjeeling agrumes & calisson*

Double Espresso, Cappuccino,  
*Café Latte* **4**

Infusion Cicada  
*Menthe poivrée, thym, romarin,  
saugue, verveine & écorce de citron*  
*Infusion Cicada*

Chocolat chaud / **5**  
*Homemade Hot chocolate*

En accompagnement : **5,5**  
Cake du moment / *Cake of the day*

Infusion Méditerranée  
*Verveine, tilleul, lavande de  
Provence & citron*

## Boissons sans alcool / Soft drinks

Les sirops bio de la Maison Meneau  
Citron, Menthe, Grenadine, Pêche,  
Fraise ou Orgeat — 4 cl **3**

Mas Daussan — 18 cl : **4**  
Jus de pomme bio / *Apple juice*

Sirop maison du moment — 4 cl **3**  
*Homemade syrup of the moment*  
PAC Citron, Distillerie Blachère — 4 cl  
*Provençal lemon syrup*

Citronnade maison — 18 cl **4,5**  
*Homemade lemonade — 18 cl*

Perrier — 33 cl **4,5**

Limonade Elixia bio nature — 33 cl **5,5**  
*Elixia organic lemonade — 33 cl*

Charitea black/ — 33 cl **6**  
Thé noir glacé infusé au citron.

Hysope — 20 cl : **5**  
Tonic nature, Tonic citron ou Ginger beer  
*Plain tonic, Lemon tonic or Ginger beer*

Mastiqua — 33 cl **6**  
Eau pétillante au Mastiha

Coca-Cola & Coca-Cola Zero — 33 cl **4,5**

## Bière / Beer

Pression — 25 cl **4,5**  
Brasserie Sulauze, "Tropicool"  
Miramas, blonde

*"Fraîche & Désaltérante"*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Alcohol is harmful for your health, drink responsibly.

## Mocktails

## Cocktails

### Une Larme — 16 cl

Miel de Camargue Bio  
Jus de citron vert  
Eau pétillante au mastiha  
Sel

8

*Honey, fresh lime juice, mastiha greek sparkling water & salt*

*“Léger & Parfumé”*

### Golden passion — 16 cl

Vinaigre de grenade bio Mas Daussan  
Sirop Maison de Pollen bio  
Cordial de Gingembre bio  
Thé Blanc glacé  
Jus de Pomme bio du Mas Daussan

8

*Organic ginger cordial, pollen syrup, white tea, pomgrenate vinegar & organic apple juice*

*“Épicé & Rafraîchissant”*

### Lavender Tonic — 14 cl

JNPR  
Sirop de Lavande  
Jus de Citron  
Tonique

8

*Free alcohol gin, lavender syrup, lemon juice & tonic*

*“Frais & Floral”*

### Détox — 16 cl

Carotte  
Pomme  
Citron  
Gingembre

7

*Orange juice, carrot juice, lemon juice, and ginger cordial*

*“Doux & Épicé”*

### Untitled — 9 cl

By Rirkrit Tiravanija  
*Extract from Ryan Gander  
Artists cocktails 2013*

14

Plymouth gin  
Campari  
Sweet vermouthe

*“Bitter & Strong”*

### Jardins — 9 cl

Vodka de riz de Camargue bio infusée au  
Foin de Crau  
*(Distillerie Maison Fluide - Aigues-mortes)*

Liqueur de Fraise  
*(Distillerie de la terre ronde -Fontvieille)*

Sirop Maison de Romarin  
du Parc des Ateliers

12

Huile d'Olive fruitée verte bio  
AOP vallée des Baux-de-Provence  
*(Moulin Castelas-Baux-de-Provence)*

*Hay infused camargue vodka strawberry liquor, rosemary syrup, olive oil*

*“Frais & Végétal”*

### Camargue Old Fashioned — 9 cl

Santi Mario *(Moonshine de riz de Camargue bio - Maison fluide)*

Sirop maison de Pain “Camarguais” grillé  
*(boulangerie Le Sauvage)*

Angostura

12

*Camargue rice moonshine, Toasted bread syrup, angostura*

*“Doux & Toasté”*

# La carte

## du Chef Laurent Blondin

### L'Instant salé à partager / to share

Prix

---

Pain brioché au comté

9

*Brioche bread with the tomme sheep from mas Trident*

*Gluten, lactose, oeuf*

---

Arancinis au safran & houmous de piquillos

8

*Saffron arancini & piquillo pepper hummus*

*Gluten, lactose, oeuf*

---

### Le P'tit Gourmet

*Disponible jusqu'à 10 ans*

---

Inspiration du Chef

Plat & dessert

14

### Accompagnement & Fromage / Side & Cheese

---

Salade romaine croquante

5

*French romaine Salad*

*Sulfite*

---

Tomme de brebis, marmelade de saison & noix

9

*Sheep cheese, seasonal jam & nuts*

*Lactose, fruits à coque, sulfite*

## Entrée / Starter

Prix

---

Poireaux aux agrumes façon grenobloise

*Grenobloise style & leek and citrus*

*Gluten, moutarde, sulfite*

11

---

Asperge verte et blanche rotie, purée de cresson

*Roasted green and white asparagus, watercress puree*

*Lactose, egg, sulphites*

16

## Plat / Main Course

---

Artichaut de Provence, tomate confite, olive taggiasche, jus de cuisson

*Provence artichoke, tomato, olive, broth*

*Sulfite, Lactose*

19

---

Filet de poisson de Méditerranée snacké,  
riz rouge de Camargue aux carottes & chou

*Seared Mediterranean fish fillet, Camargue red rice with carrots & romanesco broccoli*

*Lactose, poisson*

24

---

Volaille rôtie de Mr Pons,  
barigoule de légumes anciens au citron confit & jus épice

*Roasted chicken from Mr Pons, vegetable barigoule with candied lemon & spicy juice*

*Fruits à coque, sulfite*

24

## Dessert

---

Crèmeux citron & main de Boudha confit, praliné noisette

*Hazelnut cake, creamy lemon & hand of Boudha candied*

*Gluten, lactose, fruit à coque, œuf*

10

---

Crème brûlée parfumée à la fève de tonka

*Creme brulee flavored with tonka bean*

*Lactose, œuf*

9

---

Cake du Jour

*Cake of the Day*


*Gluten, lactose, œuf, fruits à coque*


5,5

## Au verre ou carafe / By the glass or carafe

## Vins / Wines

**Les Blancs / White** 12,5 cl 37,5 cl **Les Rosés / Rosé** 12,5 cl 37,5 cl


 Mas de Valériole,  
“Valcares” **6 17**  
IGP Bouches du Rhône, 2024


 Mas de Valériole,  
“Grand Mar” **6 17**  
IGP Bouches du Rhône, 2024


 Domaine la Grande Ourse,  
“Grande Ourse”, **8 24**  
AOP Côte du Rhône Village, 2021

 Domaine des Blaquières,  
“Eros” **6,5 18**  
IGP Alpilles, 2024

**La Macération / Orange** 12,5 cl 37,5 cl **Les Rouges / Red** 12,5 cl 37,5 cl


 Mas de Valériole,  
“Guéritou Orange” **6,5 19**  
IGP Bouches du Rhône, 2023

 Domaine Raymond  
Usseglio & Fils,  
“Les Claux” **6 16**  
AOP Côtes du Rhône, 2023

 Roucas Toumba,  
“La Grande Terre” **7,5 22,5**  
AOP Vacqueras, 2023

## Bulles / Bubbles

12,5 cl 75 cl 12,5 cl 75 cl

 Vincent Roussely,  
“Favorite”, VDF brut  
mousseux, Tourraine **6,5 38**

Domaine Alexandre Bonnet,  
“Blanc de Noirs” **16 96**  
AOP Champagne

Malibran, Prosecco, Italie **6 36**














## Bière / Beer

Pression — 25 cl  
Brasserie Sulauze, “Tropicool”  
Miramas, blonde **4,5**

*“Fraîche & Désaltérante”*



## Vins en bouteille / Wines in bottle

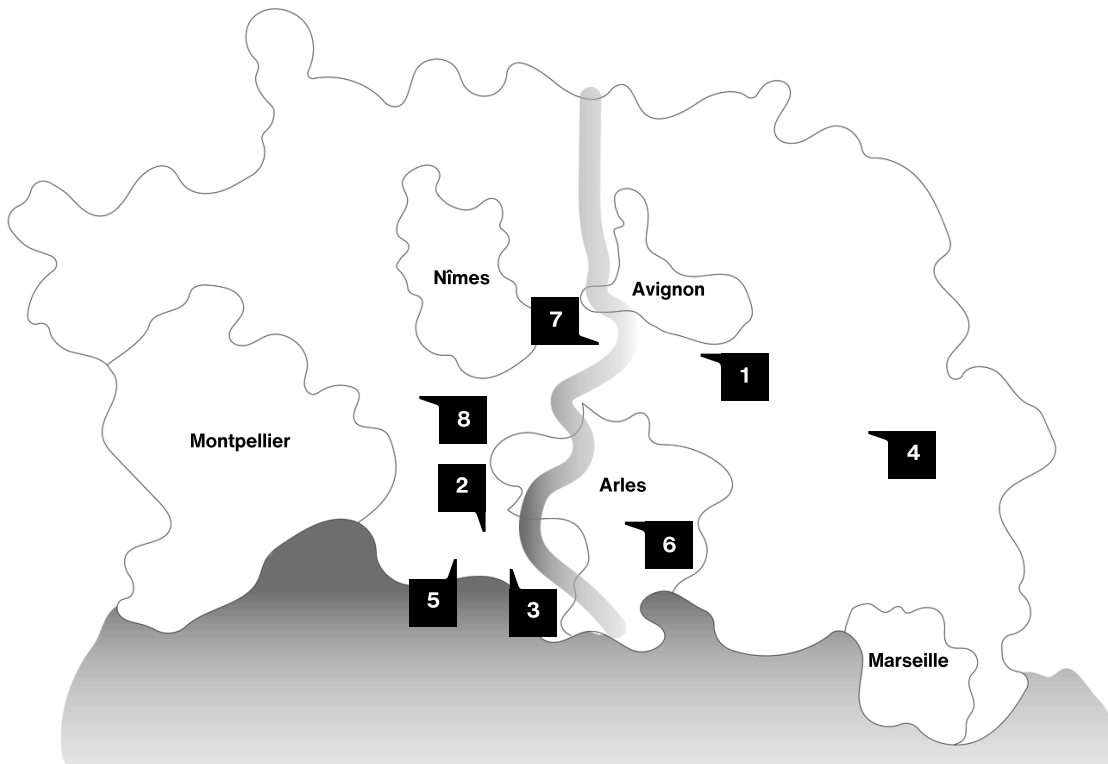
Les Blancs / White	75 cl	Les Rouges / Red	75 cl
 Mas de Valériole, “Valcares” IGP Bouches du Rhône, 2024	<b>34</b>	 Domaine Valériole “Fanfaron” IGP Bouche du Rhône	<b>24</b>
 Domaine Raymond Usseglio & Fils, “Les Claux” AOP Côtes du Rhône, 2022	<b>36</b>	 Domaine Raymond Usseglio & Fils, “Les Claux” AOP Côtes du Rhône, 2023	<b>37</b>
 Le Cri de l’Araignée, “Penard le Renardo” VDF Vaucluse, 2023	<b>38</b>	 Domaine de Blaquières, “Marius” IGP Alpilles, 2023	<b>40</b>
 Domaine Fontchêne, “Leon” IGP Alpilles, 2024	<b>40</b>	 Roucas Toumba, “La Grande Terre” AOP Vacqueras, 2023	<b>45</b>
Domaine de la Bastidonne, “Les Grès” IGP Vaucluse, 2023	<b>46</b>	 Domaine de Guiot, “#Pas invite” VDF Gard, 2022	<b>47</b>
 Domaine la Grande Ourse, “Grande Ourse” AOP Côtes du Rhône Village, 2021	<b>48</b>		
Domaine Chant des Loups, “L’Éclipse” AOP Vacqueras, 2022	<b>55</b>		
<b>La Macération / Orange</b>	75 cl	<b>Les Rosés / Rosé</b>	75 cl
 Mas de Valériole, “Guéritou Orange” IGP Bouches du Rhône, 2023	<b>38</b>	 Domaine des Blaquières, “Eros” IGP Alpilles, 2024	<b>40</b>
		 Mas de Valériole, “Grand Mar” IGP Bouches du Rhône, 2024	<b>34</b>

## Nos producteurs Our producers

---

**Les lieux de restauration du Parc des Ateliers ont à cœur de mettre en avant le savoir-faire des artisans et producteurs avec lesquels nous collaborons depuis de nombreuses années. Nous avons établi avec nos producteurs une relation de confiance, fondée sur des valeurs partagées et un engagement commun envers la qualité, la fraîcheur et le respect de la terre et de celles et ceux qui la travaillent. En privilégiant les produits locaux et bien produits, nous favorisons les échanges et l'existence de cultures durables, ancrées dans leur territoire.**

The restaurants of the Parc des Ateliers are committed to showcasing the expertise of the artisans and producers with whom we have been collaborating for many years. We have established a trusting relationship with our partner producers, based on shared values and a common commitment to quality, freshness, and respect for the land and those who work it. By choosing locally sourced and well-produced goods, we encourage discussions and support the existence of a sustainable culture rooted in its territory.



# Nos producteurs

## Our producers

---

**1 Les Volailles de Monsieur Pons**  
Volailles

---

**2 Mas du Ménage**  
Riz bio de Camargue

---

**3 Mas de Valériole**  
Vins bios

---

**4 Pomme de terre de Pertuis**  
Pommes de terre

---

**5 Salins du Midi**  
Sel

---

**6 Biocoop Arelate**  
Pain

---

**7 Alazard et Roux**  
Viandes

---

**8 Mas du Trident**  
Fromagerie

---

### Liste des allergènes / List of Allergens



Arachides / Peanut



Gluten



Mollusque / Molluscus



Lupin



Fruits à coque /  
Tree nuts



Sulfites / Sulphites



Poisson / Fish



Céleri / Celery



Sésame / Sesame



Lactose

Œuf / Egg



Crustacés / Shellfish



Moutarde / Mustard



**En savoir plus sur les producteurs**  
More about the producers