



LES INÉVITABLES - IRRESISTIBLES

*Ce plat peut-être servi sans bacon
*This dish can be served without bacon

Fromages affinés, pain aux céréales <i>Matured cheeses, cereal bread</i>	17 €
Crock-Monsieur, mesclun de salade <i>Crock-Monsieur, mixed salad greens</i>	19 €
½ douzaine d'huîtres de Joel Dupuch <i>Joel Dupuch oysters (6)</i>	21 €
Comme une salade César... (poulet ou saumon fumé)* <i>Our take on the Caesar salad...chicken or smoked salmon*</i>	22 €
Burger de volaille au citron, crème aigrelette, concombre en pickles <i>Chicken burger with lemon, sour cream, cucumber pickles</i>	23 €
Salade de tomates diverses, buratta, pistou et gressins <i>Assorted tomato salad, buratta cheese, pistou and breadsticks</i>	24 €
Tartare de bœuf, cornet de frites <i>Beef tartare, chips</i>	25 €
Club sandwich classique (poulet/bacon ou saumon fumé)* <i>Classic club sandwich (chicken/bacon or smoked salmon)*</i>	25 €
Cheeseburger HD* <i>HD cheeseburger*</i>	26 €
Caviar Oscietre Petrossian, Œil du Tigre (20 gr par personne) <i>Petrossian Ossetra caviar, Tiger's eye (20 gr per person)</i>	88 €

LES « PICS À PICAPIAN » À PARTAGER "PICS À PICAPIAN" PLATTERS TO SHARE

Pain Pita, petits farcis végétales, falafels, houmous, pickles de tomates <i>Pita bread, tiny stuffed vegetables, falafel, hummus, tomato pickles</i>	28 €
Fritto-Misto, moules gratinées, Jols en friture, panisses <i>Fritto-Misto mixed fry, mussels au gratin, crispy fried smelt, panisse flat bread</i>	29 €
Culatello di Zibello 28 mois d'affinage, Saucisson de Parme, vieux parmesan affiné, vinaigre balsamique <i>Culatello di Zibello cured meats, aged for over 18 months, Parma sausage, aged parmesan cheese, balsamic vinegar</i>	31 €

FORMULE EXPRESS FRAÎCHEUR - FAST AND FRESH MENU

Du lundi au vendredi, de 12h à 15h, à 32 € par personne

Salade du jour

Salade de fruits

Eau détox ou ice tea maison

Monday to Friday, from 12pm until 3pm, 32€ per person

Salad of the day

Fruit salad

Detox water or homemade iced tea

CÔTÉ SUCRÉ - SWEET CORNER

Instants sucrés

Sugary moments

15 €

Gnocchis à l'orange, sorbet pommes de terre

Orange dumplings, potato sorbet

17 €

Dessert d'inspiration du verger

Orchard inspired dessert

17 €

« Castel » au praliné cacahuètes - citron

“Castel” Algerian cake with peanut - lemon praline

18 €

Poire « Belle-Hélène », praliné à la courge sauce chocolat noir, poivre Timut

Pear “Belle-Helene”, pumpkin seed praline, dark chocolate sauce, Timut pepper

19 €

Origine des viandes (élevage et traitements) : France, Allemagne et Royaume-Uni. Prix nets, taxes et service compris.

Les paiements en CB et espèces sont acceptés. La nourriture est servie jusqu'à 23h30.

Origin meat (livestock and treatments): France, Germany, UK. Net prices, taxes and service included.

Credit card and cash are accepted. The food is served until 11.30 pm.

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.

Please note that our food products and ingredients may contain allergens. We invite you to check with the Maitre D'.

ESCALE LUNCH & SPA - LUNCH & SPA STOPOVER

Offre à 150 € par personne incluant une demi-journée au SPA by Clarins, un massage de dos soulagé Clarins de 30 minutes, un déjeuner spécial au Capian avec au choix :

Tartare de bœuf, cornet de frites
OU Comme une salade César... (poulet ou saumon fumé)*
OU Crock-Monsieur, mesclun de salade

Dessert d'inspiration du verger
OU Instants sucrés

1/2 bouteille d'eau minérale

A 150€ offer for one person including a half day Spa by Clarins access, a Clarins back relief 30 min, a special menu at the Capian bar:

*Beef tartare, chips
OR Our take on the Caesar salad... (chicken or smoked salmon)*
OR "Croque-Monsieur", mixed green salad*

*Orchard inspired dessert
OR Sugary moments*

1/2 bottle of mineral water

**Ce plat peut-être servi sans bacon*

**This dish can be served without bacon*



Bar Le Capian

1, place Daviel, 13002 Marseille

Tél : +33 (0) 4 13 42 42 34

Email : lecapian.marseille@ihg.com

