

# CAPIAN

B A R

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

*In nautical terms the Capien 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 Capien is an integral part of the boat's bow and has become a symbol throughout Western Mediterranean ports.*

10<sup>ans</sup>  
ANNIVERSAIRE  
2013 · 2023



@ICMARSEILLE



CAP|N

B A R



- PETITES FAIMS -  
SNACKING

## LES INÉVITABLES - IRRESISTIBLES

Comme une salade César... Poulet grillé ou saumon fumé maison  
avec ou sans bacon 25 €

*Caesar salad style... Grilled chicken or home-made smoked salmon with or without  
bacon*

Club sandwich classique servi avec des frites (poulet ou saumon fumé  
maison, avec ou sans bacon) 25 €

*Classic club sandwich served with french fries (chicken or home-made smoked salmon  
with or without bacon)*

Burger au boeuf de Galice, scamorza fumée, légumes grillés 31 €

*Galicia beef burger, smoked scamorza, grilled vegetables*

Tartare de boeuf, cornet de frites 26 €

*Beef tartare, French fries*

Linguine au pesto de pistache, burrata crémeuse 29 €

*Pistachio pesto linguine, creamy burrata*

PicaPian 27 €

Charcuteries, fromages et condiments

*PicaPian : Cold cuts, cheese and condiments*

pour 2 pers.

PicaPian 29 €

Tempura de crevettes, panisses, encornets, aioli et sauce aigre-douce

*Shrimp tempura, panisses, squid, aioli, sweet and sour sauce*

pour 2 pers.

## LES DESSERTS - DESSERTS

Pavlova fruits rouges et citron 15 €

*Red fruits and lemon pavlova*

Qu'est-ce qu'on est serrés! 15 €

Vanille, chocolat blanc et caramel au beurre salé dans la boîte...

*How tight are we!*

*Vanilla, white chocolate and salted butter caramel in the box...*

Opaline fraise et rhubarbe, sorbet fraise 15 €

*Strawberry and rhubarb opaline, strawberry sorbet*

Sélection de fromages affinés par Benoît Lemarié 15 €

*Selection of mature cheeses by Benoît Lemarié*

Instants sucrés 18 €

*Sugary moments*

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.*

**CAPiN**  
BAR

- BOISSONS -

DRINKS

## EAUX MINÉRALES - MINERAL WATERS

Évian (33cl)	6,50 €
Perrier (33cl)	8 €
Évian, Badoit (75cl)	9 €

---

## BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

Expresso	6 €
Décaféiné	6 €
Noisette	6,50 €
Caffè latte	10 €
Cappuccino	10 €
Double expresso	10 €
Chocolat chaud	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, parfumed green tea, mixed black tea with citruses, theine-free tea (Rooibos)*

## THÉS OU INFUSIONS DE PRESTIGE (EN VRAC) 15 €

CHOICE OF TEA OR HERBAL TEA (TEA LEAVES)

Infusion des 10 ans : cassis feuille, anis étoilé, anis vert, lavande, rose pâle, hibiscus  
*10 years anniversary : blackcurrant leaf, star anise, green anise, lavender, pale rose, hibiscus*

Bourgeons blancs du Yunnan, Chine  
*White buds from Yunnan, China*

Thé noir du Népal (bio)  
*Black tea from Nepal (organic)*

Perles de jasmin du Fujian, Chine  
*Jasmine pearls from Fujian, China*

Genmaïcha, thé vert au riz soufflé, Japon  
*Genmaïcha, green tea with puffed rice, Japan*

Vanille, hibiscus, Honeymoon, cannelle, lavande, (infusion signature)  
*Vanilla, hibiscus, Honeymoon, cinnamon, lavender (signature herbal tea)*

## NEGRONI (9cl)

22 €

### White Negroni

Gin Bombay 1<sup>er</sup> cru, Amaro blanc, Vermouth la Quintinye blanc

Arôme : une attaque franche et une amertume assez vive avec des notes boisées amenées par le Vermouth.

*Bombay gin 1<sup>er</sup> cru, white Amaro, Vermouth la Quintinye blanc*

*A clear attack and a fairly lively bitterness with woody notes brought by the Vermouth.*

### Orange Mécanique

Gin roku hibiscus, Baccae bitter, Lillet rosé

Arôme : apéritif amer, riche et subtil à base de gentiane et d'herbes aromatiques du Massif Central sublimé par des notes d'agrumes corses.

*Hibiscus Roku gin, Baccae bitter, Lillet rosé.*

*Bitter aperitif, rich and subtle with gentian and aromatics herbs from Massif Central, enhance with citrus hint from Corsica.*

### Ultra Violet

Gin Roku infusé à la fleur de pois papillon, Amaro bianco, saké

Arôme : gin infusé à la fleur pois papillon originaire de Thaïlande. Matière, énergie et lumière. Vibrations visibles-invisibles. Cocktail ultra sensoriel.

*Roku gin infused with butterfly pea flower from Thailand, Amaro bianco, saké.*

*Energy and light. Visible, invisible. Ultra sensory cocktail.*

### Ruby

Gin Bombay 1<sup>er</sup> cru infusé à la fleur pois papillon, Noilly Prat rouge, bitter del professore, Luxardo Antico

Arôme : en référence à la terre précieuse qui est l'une des plus solides, ce negroni est doté d'une amertume et d'une puissance aromatique sans limites.

*Bombay gin infused with butterfly pea flower, red Noilly prat, bitter del professore, Luxardo Antico.*

*In reference to the precious earth which is one of the strongest, this negroni has limitless bitterness and aromatic power.*

---

## COCKTAILS SANS ALCOOL - MOCKTAILS (35cl)

14 €

### Passion Dream

Jus de passion, jus d'ananas, jus de litchi, sirop de fraise

*Passion juice, pineapple juice, lychee juice, strawberry syrup*

### Fauxjito

Menthe fraîche, sucre, jus frais de citron vert, eau gazeuse

*Fresh mint, sugar, fresh lime juice, soda water*

### Balade en Provence

Jus de fraise, jus de cranberry, coulis de framboise, sirop de violette


*Strawberry juice, cranberry juice, raspberry coulis, violet syrup*

### Kid's Martini

Sirop de vanille, jus de passion, jus d'ananas, ginger ale

*Vanilla syrup, passion fruit juice, pineapple juice, ginger ale*

## COCKTAILS - COCKTAILS (9cl à 30cl)

	<b>Cocktail des 10 ans !</b> Pastis artisanal, champagne, sirop d'épices, liqueur de lichi, jus de fraise <i>Artisanal pastis, champagne, spice syrup, lychee liqueur, strawberry juice</i>	22 €
---	--	------

<b>Étincelle</b> «Signature»	<b>Gin Bombay Premier Cru</b> , jus de citron, sirop de pomme verte, jus d'ananas, limonade, liqueur de melon vert <i>Bombay gin, lemon juice, green apple syrup, pineapple juice, lemonade, green melon liqueur</i>	22 €
<b>Diablo</b>	<b>Tequila</b> , jus de citron, Tabasco, bitter dead rabbit, triple sec <i>Tequila, lemon juice, Tabasco, bitter dead rabbit, orange liqueur</i>	21 €
<b>Boulevardier</b>	<b>Maker's 46</b> , bitter del Professore, Noilly Prat rouge et ambré <i>Bourbon, del Professore bitter, sweet vermouth</i>	21 €
<b>Porn Star Martini</b>	<b>Vodka Vanille</b> , sirop de vanille, liqueur de vanille, jus de passion, shot de champagne <i>Vanilla Vodka, vanilla syrup, vanilla liquor, passion juice, Champagne shot</i>	21 €
<b>Maï Taiï</b>	<b>Rhum Appleton</b> , jus de citron vert, sirop de fève tonka, triple sec, jus d'ananas <i>Rhum Appleton, lime juice, tonka bean syrup, triple sec, pineapple juice</i>	21 €
<b>Mojito Royal</b>	<b>Rhum Appleton</b> , jus de citron, sucre, menthe fraîche, champagne <i>Appleton rum, lemon juice, sugar, fresh mint, champagne</i>	25 €
<b>New-York Sour</b>	<b>Bourbon Maker's mark</b> , jus de citron, orange, sucre, vin rouge <i>Bourbon Maker's mark, lemon juice, orange, sugar, red wine</i>	21 €
<b>Rossini ou Bellini</b>	<b>Prosecco</b> , purée de fraise ou pêche <i>Strawberry or peach puree, prosecco</i> Option champagne	21 € 25 €

## CARTE DES VINS - WINE LIST

	12 cl	75 cl	150 cl
<b>VINS BLANCS</b>			
Luberon, Château La Verrerie « Les Hautes Collines »	11 €	59 €	119 €
Crozes Hermitage, Maison Les Alexandrins	12 €	68 €	
IGP Alpilles, Domaine d'Estoublon	14 €	78 €	
Montagny, Domaine Faiveley	15 €	83 €	
Côtes de Provence, Château Minuty «Blanc & Or»		75 €	
Palette, Château Simone		109 €	
Pouilly-Fumé, Pascal Jolivet «Indigène»		113 €	
Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel		214 €	
<b>VINS ROSÉS</b>			
IGP Méditerranée, Domaine d'Estoublon «Rose Blood»	11 €	55 €	105 €
Côtes de Provence, Château Miraval	13 €	69 €	135 €
Côtes de Provence, Château Minuty «Rosé et Or»		75 €	
Côtes de Provence, Château d'Esclans «Whispering Angel»		69 €	140 €
Côtes de Provence, Château Minuty « 281 »		139 €	
<b>VINS ROUGES</b>			
Luberon, Château La Verrerie «Les Hautes Collines»	12 €	68 €	
Saint-Joseph, Maison Les Alexandrins	14 €	78 €	
Bourgogne Haute-Côtes de Nuits, Domaine Aegerter	17 €	92 €	
Bandol, Château de Pibarnon		99 €	
IGP Gard, Roc d'Anglade		159 €	
Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel		270 €	
Mouton Rothschild 2007		915 €	
<b>VINS LIQUOREUX</b>			
Sauternes, Mouton Cadet	15 €	92 €	
<b>SAKÉ</b>			
Masumi	15 €		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

*The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink responsibly. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.*

*Nos millésimes sont susceptibles de changer au long de l'année en cours. Our wines are expecting to change during the year.*



## CHAMPAGNE- CHAMPAGNE

	12 cl	20 cl	37,5 cl	75 cl	Magnum
CHAMPAGNES BLANCS					
Deutz Brut Classic			60 €	115 €	210 €
La Piscine de Moët et Chandon		32 €			
Charles Heidsieck Brut	23 €			115 €	
Moët et Chandon Brut Impérial				120 €	
Perrier-Jouët «Grand Brut»				130 €	
Roederer Collection 243				120 €	
Pol Roger Brut Réserve				130 €	
CHAMPAGNES BLANCS DE BLANCS					
Joseph Perrier				155 €	
Charles Heidsieck	29 €			174 €	
Perrier-Jouët				193 €	
Deutz «Amour» 2011				320 €	
CHAMPAGNES BLANCS MILLÉSIMÉS					
Perrier-Jouët «Belle Époque» 2007				260 €	
Piper-Heidsieck «Rare» 2002				280 €	
Dom Pérignon 2012				470 €	
Louis Roederer «Cristal» 2014				495 €	
CHAMPAGNES ROSÉS					
Charles Heidsieck	27 €			170 €	
Deutz brut classic			74 €	145 €	295 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

*The abuse of alcohol can seriously damage your health. Drink responsibly. Net prices, taxes and service included. Credit card and cash are accepted.*

*Nos millésimes sont susceptibles de changer au long de l'année en cours. Our wines are expecting to change during the year.*

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

Bombay Premier cru Angleterre	Arôme : citron de Murcia, mandarines, orange Navel <i>Infused with murcia lemon, mandarins, Navel orange</i>	23 €
Christian Drouin France	Arôme : issu de la rencontre d'un distillat en petits alambics à repasse de cidres de Normandie et de la distillation de genièvre et de sept autres arômes typiques de l'univers du Calvados Notre recommandation : Schweppes premium mixer <i>Infused with juniper and Calvados spice herbs</i> <i>We recommend: Schweppes premium mixer</i>	23 €
Gin AHOY France	Arôme : Gin français, piment d'Espelette, pin, affiné en fût de vin blanc Notre recommandation : Tonic Thomas Henry <i>French gin infused with Espelette pepper, pine, aged in white wine barrels</i> <i>We recommend: Thomas Henry Tonic</i>	20 €
Gin Bulldog Angleterre	Arôme : blé du Norfolk, eau du Pays de Galles, 12 plantes aromatiques Notre recommandation : Schweppes premium mixer hibiscus <i>Infused with Norfolk corn, Wales water, 12 aromatic plants</i> <i>We recommend: Schweppes premium mixer hibiscus</i>	20 €
McQueen & the Violet Fog Brésil	Arôme : plantes aromatiques dont l'anis étoilé, le calamansi & basilic (21 plantes) Notre recommandation : Schweppes premium mixer hibiscus <i>(21 botanicals) Infused with star anise, calamansi and basil</i> <i>We recommend: Schweppes premium mixer hibiscus</i>	23 €
Gin Komasa Komikan Japon	Arôme : Sochu, genièvre et mandarine Notre recommandation : Tonic Thomas Henry <i>Infused with Sochu, juniper and tangerine</i> <i>We recommend: Thomas Henry Tonic</i>	23 €
Nouaison Réserve France	Arôme : distillation de raisins français, d'herbes, fruits et épices d'exception, associés à un élevage en fûts de cognac provenant de notre domaine Le Pérat <i>Distilled from French grapes, exceptional herbs, fruits and spices, combined with maturation in cognac barrels from our Le Pérat estate</i>	23 €
Tombermory Hedridean Ecosse	Arôme : fleur de sureau, thé, bruyère sauvage, distillats de whisky Notre recommandation : Tonic lavande et fleur d'oranger <i>Infused with elder flower, tea, wild heather, distillate whisky</i> <i>We recommend: Lavender and orange blossom flower tonic</i>	25 €

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

Seaside Edinburgh Ecosse	Arôme : coriandre, cardamome, poivre maniguette et saveurs salines Notre recommandation : Tonic Thomas Henry <i>Infused with coriander, cardamom, pepper and saline flavors</i> <i>We recommend: Thomas Henry Tonic</i>	23 €
Roku Japon	Arôme : fleurs de Sakura, thé vert Sencha, Yuzu Notre recommandation : Tonic Thomas Henry Cherry Blossom <i>Infused with Sakura blossom, Sencha green tea, Yuzu</i> <i>We recommend: Thomas Henry Cherry Blossom Tonic</i>	23 €
Martin's Miller Angleterre	Arôme : baies de genièvre, coriandre, écorce de cannellier ou réglisse Notre recommandation : Tonic Thomas Henry <i>Infused with juniper, coriander, cinnamon or liquorice</i> <i>We recommend: Thomas Henry Tonic</i>	23 €
Oxley Angleterre	Arôme : 14 plantes distillées à froid 4 - 5°C Notre recommandation : Schweppes premium mixer <i>Infused with 14 cold - pressed botanicals</i> <i>We recommend: Schweppes premium mixer</i>	23 €
Skagerrak Norvège	Arôme : mélange équilibré de genièvre, coriandre, angélique fleur de sureau Notre recommandation : Tonic Thomas Henry Cherry Blossom <i>Infused with juniper, coriander, angelic, elder flower</i> <i>We recommend: Thomas Henry Cherry Blossom Tonic</i>	25 €
Nordes Gin Espagne	Arôme : raisin Albarino, salicorne, citronnelle, zestes de citron feuilles d'eucalyptus, sauge Notre recommandation : Ginger ale Maca <i>Infused with Albarino grappes, samphire, lemongrass, lemon zest, eucalyptus leaf, sage</i> <i>We recommend: Ginger ale Maca</i>	23 €
Tanqueray Ranpur 41,3% Angleterre	Arôme : citron vert, mandarine, épices Recommandation : Thomas Henry <i>Infused with limes, tangerine, spices</i> <i>We recommend: Thomas Henry</i>	23 €
Portofino Gin Italie	Arôme : parfums côtiers du romarin, citron frais, lavande jusqu'aux notes douces et délicates de la marjolaine et de la sauge Recommandation : <i>Infused with rosemary, fresh lemon, lavender, marjoram and sage</i>	25 €

## SCOTCH WHISKIES (4cl) *B: Blended - M: Malt*

Chivas 12 ans (B)	13 €	The Glenlivet 21 ans Archive (M)	30 €
Balvenie 14 ans Cuban Wood (M)	18 €	Bowmore Vault edition 51.5° (M)	34 €
Aultmore 18 ans (M)	24 €	Kavalan Sherry Oak (M) Taiwan	35 €
Glenfiddich 18 ans (M)	25 €	Balvenie 21 ans (M)	39 €
Bowmore 18 ans (M)	26 €	Glenfiddich 23 ans Grand Cru (M)	39 €
Royal Brackla 16 ans (M)	27 €	The Glenlivet 25 ans (M)	49 €
Hedonism (B)	29 €	Glenfiddich 26 ans (M)	59 €
Aardberg Corryvreckan (M)	29 €	The Macallan Rare Cask (M)	69 €

---

## IRISH WHISKEY (4cl)

Pogues	14 €
Connemara (Malt)	18 €
Hinch 12 ans	21 €

## BOURBON (4cl)

Maker's Mark	15 €
Maker's 46	19 €
Woodford Reserve	20 €

---

## WHISKIES JAPONAIS - JAPANESE WHISKIES (4cl)

Toki	20 €	Togouchi 15 ans	39 €
Hakushu 12 ans	26 €	Hibiki 21 ans	89 €
Hibiki Harmony	28 €		
Sakurao Single Malt	35 €		

---

## RYE WHISKEY & TENNESSEE (4cl)

Bulleit Rye	15 €
Jack Daniel's	19 €
Whistle pig 10 ans	25 €

## RHUMS (4cl)

Bumbu	15 €	Botran 18 ans	32 €
Plantation Pineapple	17 €	Karukera 2009 select cask	39 €
Hampden 8 ans	20 €	Zacapa royal	47 €
Eminente 7 ans	22 €	Foursquare Patrimonio	49 €
Cihuatan 12 ans	25 €	Flor de Caña 25 ans	60 €
Cihuatan XO	32 €	Caroni 18 ans replica	75 €
Plantation Australie 2009	26 €		
Bacardi Eximo	29 €		

---

## COGNAC & ARMAGNAC (4cl)

Meukow VSOP	16 €	Meukow Extra	39 €
Tesseron Lot 90	20 €	Tesseron Lot 53	50 €
Hennessy XO	30 €	Tesseron Extra	59 €
Armagnac Jouanda 1982	35 €	Hennessy Paradis	89 €
		Hennessy Paradis Impérial	195 €

---

## LIQUEURS (7cl) & EAUX DE VIE (4cl)

Amaretto	15 €	Williamine Morand	18 €
Grand Brulot	15 €	Poire Manguin	29 €
Grand Brulot réserve	20 €	Lamponi Capovilla	29 €
Chartreuse MOF	23 €	Abricot de Provence	44 €
Mamma Mia ! Limoncello	18 €	Manguin	

---

## CALVADOS (4cl)

Roger Groult Vénérable	26 €	Drouin XO	27 €
Drouin VSOP	15 €	Drouin 2002	36 €

## DÉGUSTATION - TASTING

### RHUMS - RUM (3x2cl)

Découverte	Eminente 7 ans, Cuba / Cihuatan 12 ans, Salvador / Plantation Australie, 2009	49 €
Profane	Cihuatan XO, Salvador / Zacapa Royal, Guatemala / Bacardi Eximo, Bahamas	72 €
Exception	Foursquare Patrimoine / Caroni 18 ans, Trinidad / Flor de Caña 25 ans, Nicaragua	99 €

---

### WHISKIES - WHISKIES (3x2cl)

Tour du Monde	WhistlePig 10 ans (USA) / Macallan Amber (Ecosse) / Hibiki Harmony (Japon)	49 €
Soleil Levant	Toki / Hakushu 12 ans / Togouchi 15 ans	69 €
Coup de cœur	Glenfiddich 18 ans / Glenfiddich 23 ans Grand Cru / Glenfiddich 26 ans	99 €

---

### DIGESTIFS - SPIRITS (3x2cl)

Connaisseurs	Drouin VSOP / Meukow VSOP / Tesseron Lot 90	32 €
Extra	Meukow X.O. / Tesseron Lot 53 / Meukow Extra	78 €
La Part Des Anges	Hennessy XO / Hennessy Paradis / Hennessy Paradis Impérial	149 €

## APÉRITIFS

Martini blanc / rouge (7cl)	10 €
Apérol spritz (20cl)	16 €
Campari spritz (7cl)	20 €
Absinthe 69° (4cl)	12 €
Pastis artisanal (4cl)	12 €

---

## VODKA (4cl)

Beluga Noble	15 €
Grey Goose Original	16 €
Grey Goose VX	27 €
Beluga Gold Line	30 €
Vodka Carvia	18 €

### **Soda en accompagnement (25cl)**

Thomas Henry Cherry Blossom ou Tonic	5 €
Schweppes premium mixer	5 €

---

## TEQUILA & MEZCAL (4cl)

Patrón Silver	15 €	Clase Azul Plata	30 €
Patrón Reposado	17 €	Clase Azul Reposado	49 €
Mezcal Escondida	20 €	Clase Azul Gold	72 €
Patrón Burdeos	89 €	Clase Azul Anejo	93 €

---

## AMARO & BITTER (7cl) 12€

Montenegro
Baccae
Del professore
Montanaro

## PORTOS (7cl)

Graham's 10 ans (7cl)	12 €
Graham's 20 ans (7cl)	20 €
Graham's 30 ans (70cl)	32 €
Graham's 40 ans (70cl)	45 €

## BIÈRES - BEERS

### BOUTEILLE - BOTTLE (33cl)

I 664 (France)	12 €
Corona (Mexique)	12 €
Duvel (Belgique)	12 €
Blue Coast bio IPA (Nice)	12 €
Blanche à l'abricot	12 €
La Blonde	12 €
La Blonde sans alcool	12 €

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

Pietra	9 €	15 €
Corona	9 €	15 €

---

## SODAS - SOFT DRINKS

Coca-Cola (33cl)	9 €
Coca-Cola zéro (33cl)	9 €
7 up (25cl)	9 €
Red Bull Energy Drink (25cl)	10 €
Schweppes premium mixer (25cl)	10 €
(Tonic / Ginger ale / Ginger beer)	
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 PRESSÉS - FRESHLY SQUIZZED JUICES

12 €

Orange ou citron

*Orange or lemon*