

CAPIAN

B A R

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.



@ICMARSEILLE



CAPLAIN

B A R



- PETITES FAIMS -
SNACKING

NOS ASSIETTES À LA DÉCOUPE - FRESH CUTS

Parmesan vieux, filet d'huile d'olive et balsamique vieux 50grammes 15 €
Aged Parmesan, drizzled with olive oil and aged balsamic 50grams

Charcuterie Italienne à la coupe 100grammes 15 €
Italian cold cuts 100grams

TARTARE & CO - TARTAR & CO

Tartare de saumon aux agrumes, sumac, sésame soufflé et salade de 25 €
Salmon tartar with citrus, sumac, sesame soufflé and sucrine salad

Tataki de thon, salade wakame 25 €
Tuna tataki, wakame salad

LES INÉVITABLES - IRRESISTIBLES

- Club sandwich au «cream cheese», poulet ou saumon avocat** 25 €
Cream cheese club sandwich, chicken or salmon
- Burger, cheddar, potatoe buns, gelée de piment** 25 €
Burger with cheddar, potatoe bun, chilli pepper jelly
- Salade de fraises et chèvre frais, balsamique et noix de cajou** 22 €
Strawberry and goat cheese salad with balsamic and cashew nuts
- Salade fraîcheur de légumes au naturel, zeste de citron, huile d'olive et fleur de sel** 22 €
Fresh salad with vegetables, lemon zest, olive oil and fleur de sel
- Mozzarella di buratta et ses tomates de couleur, huile d'olive et fleur de sel** 23 €
Mozzarella di buratta with coloured tomatoes, olive oil and fleur de sel
- Salade de gambas, gaspacho de tomates ananas, citronnelle et curry Thai** 25 €
Prawn salad with pineapple tomato gazpacho, lemongrass and Thai curry
- Salade César nature, poulet grillé ou saumon fumé maison avec ou sans bacon sauce aux anchois** 25 €
Caesar salad, grilled chicken or home-made smoked salmon with or without bacon, anchovy sauce

LES DESSERTS - DESSERTS

- L'éclair au deux chocolats « Guanaja-Jivaja »** 12 €
Guanaja-Jivaja» two-chocolate éclair
- Coupe glacée aux fruits rouges** sorbet fraise, glace yaourt, assortiment de fruits rouges et son coulis 15 €
Red fruit ice cream sundae strawberry sorbet, yogurt ice cream, assorted red fruits and coulis
- Coupe glacée miel, amandes** glace miel et pignons de pin, glace amande, éclats de navette et crème chantilly 15 €
Honey and almond ice cream honey and pine nut ice cream, almond ice cream, turnip slivers and whipped cream
- La fraise de Berre, infusion à la menthe et sorbet aux herbes** 16 €
Berre strawberry, mint infusion and herb sorbet
- L'instant sucré** 18 €
Sugary moment

CAPiN
BAR

- BOISSONS -
DRINKS

EAUX MINÉRALES - MINERAL WATERS

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

BOISSONS CHAUDES - HOT BEVERAGES

Espresso	6 €
Décaféiné	6 €
Noisette	6,50 €
Caffè latte	10 €
Cappuccino	10 €
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)

Perle de Jasmin du Fujian, Chine
Jasmin pearl from Fujian, China

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

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

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

LE COIN DES MOJITO - MOJITO (9cl)

20 €

- Mojito Classique** Rhum Brugal 1888, menthe fraîche, citron vert, sucre, soda
Brugal 1888 rum, fresh mint, lime, sugar, soda water
- Mojito Spicy** Rhum Brugal 1888, sirop piment et cannelle, menthe fraîche, citron, ginger beer
Brugal 1888 rum, spicy and cinnamon syrup, fresh mint, lemon, ginger beer
- Mojito Framboise** Tequila Patrón, Chambord, menthe fraîche, citron vert, purée de framboise, ginger beer
Tequila Patrón, Chambord, fresh mint, lime, raspberry puree, ginger beer



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
- Arlequin** Sirop de melon, fraise, jus d'ananas, jus de citron vert
Melon syrup, strawberry, pineapple juice, lemon juice
- Balade en Provence** Jus de fraise, jus de cranberry, coulis de framboise, sirop de lavande
Strawberry juice, cranberry juice, raspberry coulis, lavender 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)

Étincelle «Signature»	Gin Bombay Sapphire, jus de citron, sirop de pomme verte, jus d'ananas, limonade, liqueur de melon vert <i>Bombay Sapphire 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 liquor, passion juice, prosecco shot.</i>	20 €
Daviel	Sirop d'épices, liqueur de lichi, jus de fraise, pastis artisanal, champagne <i>Spice syrup, lychee liqueur, strawberry juice, artisanal pastis, champagne.</i>	22 €
Paloma	Tequila Patron Silver, jus de citron, soda pamplemousse <i>Tequila Patron, lemon juice, grapefruit tonic.</i>	20 €
In chartreuse «we trust»	Grey Goose La Poire, Chartreuse Jaune, St Germain, jus de citron <i>Pear Grey Goose, Chartreuse Jaune, St Germain, lemon juice.</i>	20 €
Ultra Violet	Gin Bombay infusé à la fleur de pois papillon, Amaro bianco, saké <i>Bombay gin infused with butterfly pea flower, Amaro bianco, sake.</i>	22 €
Clarins Special	Vodka romarin, sirop d'épices, jus de citron et ginger beer <i>Rosemary vodka, spice syrup, lemon juice and ginger beer.</i>	20 €
1892	The Balvenie 14 ans, citron vert, orange, sirop vanille, ginger ale <i>Balvenie 14 years whisky, lime, orange, vanilla syrup, ginger ale.</i>	22 €
Pisco Sour 2.0	Pisco 1615, purée de yuzu, jus de citron, Cordial jasmin, passion <i>Pisco 1615, yuzu puree, lemon juice, jasmine Cordial, passion fruit</i>	20 €
Visionaria	Rhum Brugal, café en grains, jus d'ananas, jus de passion, ginger beer <i>Brugal rum, coffee beans, pineapple juice, passion juice, ginger beer</i>	20 €

CARTE DES VINS - WINE LIST

	12 cl	75 cl	150 cl
VINS BLANCS			
AOC Côtes de Provence Château Saint Maur «M», 2023	10 €	55 €	110 €
IGP Méditerranée, Domaine d'Estoublon «Rose Blood», 2023	11 €	58 €	
AOC Anjou Cheninsolite Domaine Cady, 2023	12 €	61 €	
AOC Côtes de Provence, Château Minuty «Prestige», 2023	13 €	64 €	130 €
IGP Colines Rhodaniennes viognier Domaine Bott	14 €	72 €	
AOC Côtes de Provence, Château Minuty «Blanc & Or», 2023		75 €	
AOC Côtes de Provence, Château Saint-Maur «Excellence», 2023		82 €	180 €
AOC Côtes de Provence, Château Miraval, 2023		90 €	
AOC Pouilly-fumé, De Ladoucette, 2023		95 €	
AOC Mercurey, 1 ^{er} Cru «Clos Rochettes», Domaine Faiveley, 2020		119 €	
AOC Condrieu Domaine Bott 2021		149 €	
AOC Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru «Clos Berthet», Domaine Dubreuil Fontaine, 2020		158 €	
AOC Puligny Montrachet, Domaine Aegerter 2020		219 €	
VINS ROSÉS			
AOC Côtes de Provence Château Saint Maur «M», 2023	10 €	55 €	110 €
IGP Méditerranée, Domaine d'Estoublon «Rose Blood», 2023	11 €	58 €	
AOC Côtes de Provence, Château Miraval, 2023	12 €	61 €	130 €
AOC Côtes de Provence, Château Minuty «Prestige», 2023	13 €	64 €	
AOC Côtes de Provence, Château Minuty «Rosé & Or»		75 €	
AOC Côtes de Provence, Château Saint-Maur «Excellence»		82 €	
AOC Côtes de Provence, Château Minuty «281»		139 €	
VINS ROUGES			
Vin de France, Domaine Minjaud «Original Funky Wine», 2023	12 €	64 €	
AOC Pic Saint-Loup, Puech Haut «Loup du pic»	13 €	69 €	
AOC Crozes Hermitage Domaine Délas «Les Launes»	14 €	72 €	
AOC Baux de Provence, Château d'Estoublon, 2020	15 €	82 €	
AOC Baux de Provence, Domaine Hauvette «Cornaline» 2016		115 €	
AOC Côtes de Provence, Château Minuty «Gabriel», 2020		159 €	
Gevrey Chambertin, Domaine de la Vougeraie «Les Evocelles»		190 €	
AOC Beaune 1er Cru, Domaine Faiveley «Clos de l'Ecu» 2020		206 €	
AOC Châteauneuf du Pape, Château Rayas 2010		1200 €	

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					
Barons de Rothschild Cuvée Concordia	23 €		65 €	130 €	270 €
Deutz Brut Classic				140 €	
Charles Heidsieck Brut				145 €	
Pol Roger Brut Réserve				125 €	
Moët et Chandon Brut Impérial				160 €	
Joseph Perrier Brut Nature 0%				160 €	
Veuve Clicquot Vintage 2015	27 €			185 €	
CHAMPAGNES BLANCS DE BLANCS					
Joseph Perrier	27 €			165 €	
Charles Heidsieck				190 €	
Pol Roger 2015				290 €	
Deutz «Amour» 2011				320 €	
Perrier-Jouët «Belle Époque» 2012				1090 €	
CHAMPAGNES BLANCS MILLÉSIMÉS					
Charles Heidsieck Brut 2012				185 €	
Veuve Clicquot 2015				163 €	
Barons de Rothschild Rare Collection 2013				450 €	
Dom Pérignon 2012				550 €	
Winston Churchill 2015				590 €	
CHAMPAGNES ROSÉS					
Barons de Rothschild	28 €			170 €	
Deutz Brut Classic				180 €	360 €
Charles Heidsieck				190 €	

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 <i>Infused with juniper and Calvados spice herbs</i>	23 €
Gardener (Bio) France	Arôme : Gin Français aux notes d'agrumes récoltées sur les terres viticoles de la famille Perrin. <i>Spanish gin iwith Mediterranean scents. Thyme, basil</i>	21 €
Gin Bulldog Angleterre	Arôme : blé du Norfolk, eau du Pays de Galles, 12 plantes aromatiques <i>Infused with Norfolk corn, Wales water, 12 aromatic plants</i>	20 €
Gin Komasa Komikan Japon	Arôme : Sochu, genièvre et mandarine <i>Infused with Sochu, juniper and mandarin</i>	23 €
Tombermory Hedridean Ecosse	Arôme : fleur de sureau, thé, bruyère sauvage, distillats de whisky <i>Infused with elder flower, tea, wild heather, distillate whisky</i>	25 €
Gin 44° France	Arôme : Né à Grasse. A une base d'agrumes s'ajoute de la rose, de la verveine et du jasmin. <i>Born in Grasse. Rose is added to a citrus base, verbena and jasmine</i>	30 €

Tonic en accord au choix : Fentimans tonique classique, Fentimans yuzu, Schweppes Premium Mixer, Schweppes Premium Mixer pomelo, ginger beer.

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

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

Moletto Italie	Arôme : tomates, romarin, basilic <i>Tomatoes, rosemaryn, basil</i>	25 €
Ukiyo Japon	Arôme : fleurs de cerisier, mandarine, genièvre <i>Cherry blossom, mandarin, juniper berry</i>	30 €
Martin's Miller Angleterre	Arôme : genièvre, coriandre, écorce de cannellier et réglisse <i>Infused with juniper, coriander, cinnamon or liquorice</i>	23 €
Oxley Angleterre	Arôme : 14 plantes distillées à froid 4 - 5°c <i>Infused with 14 cold - pressed botanicals</i>	23 €
Skagerrak Norvège	Arôme : mélange équilibré de genièvre, coriandre, angélique fleur de sureau <i>Infused with juniper, coriander, angelic, elder flower</i>	25 €
Engine Caroni Italie	Arôme : sauge, citron, vieilli 6 mois en ex-fût de rhum Caroni <i>Sage, lemon, aged 6 month in ex Caroni rum barrels</i>	30 €
Tanqueray Sevilla Angleterre	Arôme : orange de Séville, épices <i>Sevilla orange, spices</i>	23 €
Portofino Gin	Arôme : 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 €

Tonic en accord au choix : Fentimans tonique classique, Fentimans yuzu, Schweppes Premium Mixer, Schweppes Premium Mixer pomelo, hibiscus.

Tonic according to your choice : Fentimans classic tonic, Fentimans yuzu, Schweppes Premium Mixer, Schweppes Premium Mixer, pomelo, hibiscus.

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

Chivas 12 ans (B)	13 €	Highland Park 18 ans (M)	30 €
Balvenie 14 ans Cuban Wood (M)	18 €	Bowmore Vault edition 51.5° (M)	34 €
Torabhaig Allt Gleann	19 €	Kavalan Sherry Oak (M) Taiwan	35 €
Macallan 12 fine oak	21 €	Balvenie 21 ans (M)	39 €
Laphroaig cask strength 59%	23 €	Highland park 21 ans (M)	39 €
Glenfiddich 18 ans (M)	25 €	Macallan 18 sherry cask	59 €
Bowmore 18 ans (M)	26 €	Macallan rare cask	61 €
Aardberg Corryvreckan (M)	29 €	Glenfiddich 26 ans (M)	79 €

IRISH WHISKEY (4cl)

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

BOURBON RYE WHISKEY

Maker's 46	19 €
Woodford Reserve	20 €
High West American Prairie	25 €
High West Campfire (tourbé)	30 €
Whistle pig 10 ans	25 €

WHISKIES JAPONAIS - JAPANESE WHISKIES (4cl)

Hatazoaki 12 ans	22 €	Sakurao Single Malt	35 €
Hakushu 12 ans	26 €	Togouchi 15 ans	39 €
Hibiki Harmony	28 €	Yamazaki 18 ans	129 €

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 €	Zacapa royal	47 €
Brugal Visionaria	40 €	Brugal Maestro	55 €
Cihuatan 12 ans	25 €	Flor de Caña 25 ans	60 €
Cihuatan XO	32 €	Appleton Heart 2002	65 €
Bacardi Eximo	29 €	Caroni 18 ans replica	75 €
Botran 18 ans	32 €		

COGNAC (4cl)

Tessonon Lot 90	20 €	Tessonon Extra	59 €
Hennessy XO	42 €	Hennessy Paradis	89 €
Meukow Extra	39 €	Hennessy Paradis Impérial	195 €
Tessonon Lot 53	50 €		

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

Amaretto	15 €	Chartreuse VEP verte	39€
Trésor (crème de rhum)	15 €	Poire Manguin	29 €
Chartreuse Jaune ou Verte	18 €	Lamponi Capovilla	29 €
Mamma Mia ! Limoncello	18 €	Abricot de Provence Manguin	44 €

CALVADOS (4cl)

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

DÉGUSTATION - TASTING

RHUMS - RUM (3x2cl)

Découverte	Eminente 7 ans, Cuba / Cihuatan 12 ans, Salvador / Botran 18 ans	49 €
Flight Brugal	Brugal 1888, Brugal Visionaria, Brugal Maestro	72 €
Exception	Foursquare Patrimonio / Caroni 18 ans, Trinidad / Flor de Caña 25 ans, Nicaragua	99 €

WHISKIES - WHISKIES (3x2cl)

Tour du Monde	WhistlePig 10 ans (USA) / Macallan 12 ans (Ecosse) / Hibiki Harmony (Japon)	49 €
Soleil Levant	Hatozaki 12 ans / Hakushu 12 ans / Togouchi 15 ans	69 €
Coup de cœur	Glenfiddich 18 ans / Highland Park 21 ans / 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 (20cl)	20 €
Carpano Formula Antica (7cl)	12 €
Pastis artisanal (4cl)	12 €

VODKA (4cl)

Grey Goose Original	20 €
Beluga Noble	20 €
Vodka Carvia	18 €
Beluga Gold Line	30 €
Soda en accompagnement (25cl)	
Fentiman's	5 €
Schweppes premium mixer	5 €

TEQUILA & MEZCAL (4cl)

Patrón Silver	20 €	Clase Azul Plata	30 €
Patrón Reposado	25 €	Clase Azul Reposado	49 €
Mezcal Casamigo	20 €	Clase Azul Gold	72 €
Patrón El Cielo	60 €	Clase Azul Anejo	93 €
Patrón Burdeos	89 €		

PORTOS (7cl)

Graham's 10 ans (7cl)	12 €
Graham's 20 ans (7cl)	20 €
Graham's 30 ans (70cl)	320 €
Graham's 40 ans (70cl)	450 €

BIÈRES - BEERS

BOUTEILLE - BOTTLE (33cl)

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

PRESSION - DRAFT (25cl) (50cl)

Corona	9 €	15 €
La César	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	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 SQUEEZED JUICES

12 €

Orange ou citron

Orange or lemon