

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

jusqu'à 15h30 le week-end et pendant
les vacances scolaires



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)
Filtered still or sparkling water
(per person)

1

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

Espresso, Decaffeinated coffee

2,5

Double Espresso, Cappuccino,
Café Latte

4

Chocolat chaud /
Homemade Hot chocolate

5

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

5,5

Cézanne en Provence /

4

Thé Bleu Oolong Azur

Fruits rouges

Thé Vert Bio Chun Mee

Thé vert nature

Thé Noir Calisson

Darjeeling agrumes & calisson

Infusion Cicada

*Menthe poivrée, thym, romarin,
sauge, verveine & écorce de citron*

Infusion Cicada

Infusion Méditerranée

*Verveine, tilleul, lavande de
Provence & citron*

Les Sirops - 4cl

Les sirops bio de la Maison Meneau
Citron, Menthe, Grenadine, Pêche,
Fraise ou Orgeat
Organic syrups from Maison Meneau
Lemon, Mint, Grenadine, Peach,
Strawberry or Orgeat

3

Sirop maison du moment

Homemade syrup of the moment

PAC Citron, Distillerie Blachère

Provençal lemon syrup

Perrier — 33 cl

4,5

Charitea black/
Thé noir glacé infusé au citron.

6

Boissons sans alcool / Soft drinks

Mas Daussan — 18 cl :

Jus de pomme bio / *Apple juice*

4

Citronnade maison — 18 cl

Homemade lemonade — 18 cl

4,5

Limonade Elixia bio nature — 33 cl

Elixia organic lemonade — 33 cl

5,5

Hysope — 20 cl :

Tonic nature, Tonic citron ou Ginger beer

Plain tonic, Lemon tonic or Ginger beer

5

Coca-Cola & Coca-Cola Zero — 33 cl

4,5

Bière / Beer

Pression — 25 cl

Brasserie Sulauze, “Tropicool”

Miramas, blonde

4,5

“Fraîche & Désaltérante”

Mocktails

Golden passion — 16 cl

Thé blanc glacé, cordial de gingembre bio, sirop maison de pollen bio, vinaigre de cidre & jus de pomme bio

8

Organic ginger cordial, pollen syrup, verbena, cider vinegar & organic apple juice

“Doux & Épicé”

Lavender Tonic — 14 cl

Jnpr (spiritueux sans alcool), Sirop de lavande, Jus de citron, Tonique Hysope

Free alcohol gin, lavender syrup, lemon juice & tonic

8

“Frais & Floral”

Détox du moment — 16 cl

Cocktail de jus de fruits & légumes du moment

7

Mix of Vegetable & Fruit juice

Cocktails

Untitled — 9 cl

By Rirkrit Tiravanija
Extract from Ryan Gander
Artists cocktails 2013

14

Plymouth gin, Campari, Sweet vermouth

“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, huile d'olive fruitée verte bio AOP vallée des Baux-de-Provence (Moulin Castelas-*Baux-de-Provence*)

12

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

“Frais & Doux”

Camargue Old Fashionned — 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”

Apéritifs

Ricard — 4 cl

3,5

Ouzo — 4 cl
Pastis Henri Bardouin

5,5

Campari, bitter, Suze — 4 cl
Cynar, amer à base d'artichaut

5

Côquetelers — 4 cl
absinthe

8

Cinzano Bianco ou Rosso — 6 cl

5

Lillet, blanc ou rosé
Forcalquier, vermouth blanc
Pun E Mes, vermouth rouge

6

Muz
vermouth rouge

6,5































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

Déjeuner de 12h00 à 15h00
jusqu'à 15h30 le week-end
et pendant les vacances scolaires







La carte
du Chef Laurent Blondin

Prix Allergènes

L'instant salé

Focaccia aux olives, féculé de pomme de terre	7	   
Arancini au safran & houmous de piquillos	8	  
Royale de crabe bleu de Camargue, trilogie de choux fleur de couleurs & émulsion de jus de crustacé	13	  
Velouté de champignons & truffe melanosporum	15	    
Linguine maison, potimarron au miso & mimolette	19	    
Filet de loup snacké, choux-fleurs rôti & clémentine corse, jus réduit	24	  
Pressé de boeuf confit au vin rouge, jus de boeuf brillant & corsé, sucrine rôtie & vraie purée de pomme de terre	26	  
Accompagnements & Fromage :		
Salade romaine croquante	5	
Comté, confit de clémentine au vin jaune & noix	9	  

La touche sucrée

Tarte au chocolat noir jamaya, tiède & fondante, glace vanille maison	10	  
Tatin de pommes parfumée à la fève de tonka	9	  

En continu

Tea time

Prix Allergènes



























Cake du jour	5,5	   
--------------	-----	---

Lunch from 12:00 p.m. to 3:00 p.m.
3:30 p.m. during the weekend
and the school holidays.





The menu
by Chef Laurent Blondin

Price Allergens







A Savory Moment

Focaccia with olives	7	   
Saffron arancini & piquillo pepper hummus	8	  
Blue crab cream from Camargue, trilogy of colored cabbages & crustacean emulsion	13	  
Cream of mushrooms & melanosporum truffle	15	    
Linguine maison, potimarron au miso & mimolette	19	    
Snacked sea bass fillet, roasted cauliflower & clémentine	24	  
Pressed beff confit with red wine, shiny and full-bodied beef juice, roasted sucrine & real mashed potatoes	26	  

Accompagnements & Cheese :

Fresh romaine salad	5	
Comté cheese, clementine confit with yellow wine & walnuts	9	  


A Sweet Touch

Jamaya Dark chocolate tart, warm & melting, vanilla ice cream	10	  
Apple tatin with tonka bean	9	  

All day

Tea time

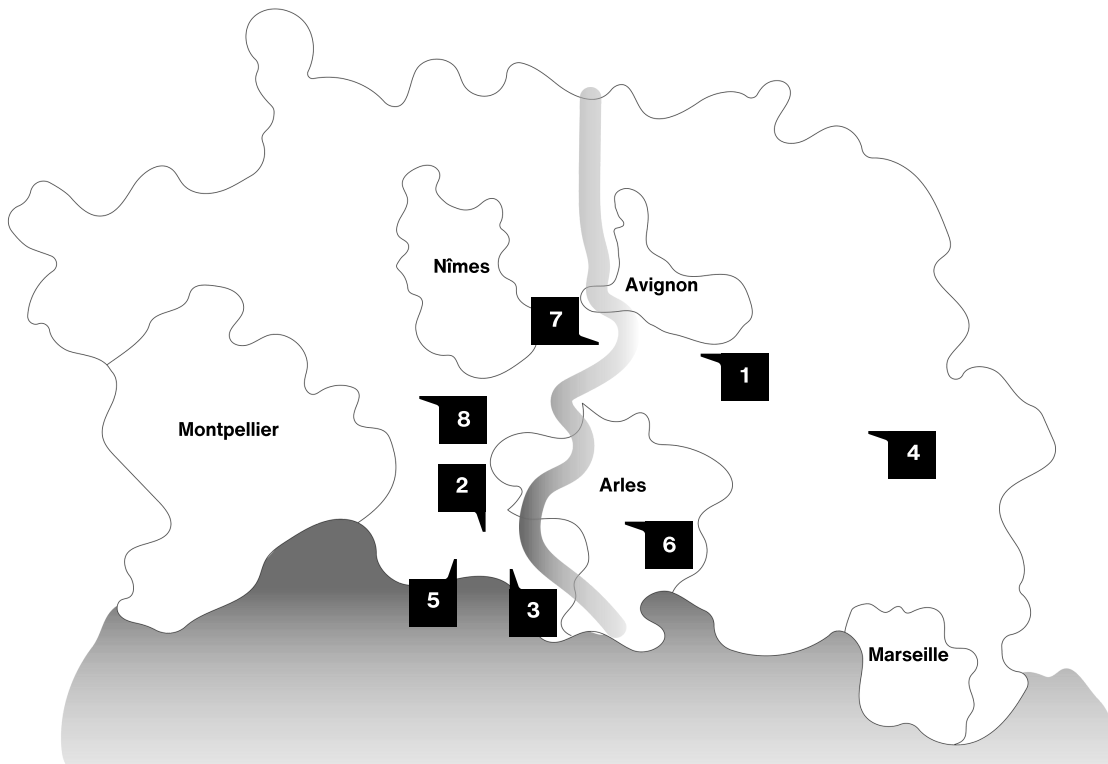
Price Allergens

Cake of the day	5,5	   
-----------------	-----	---

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



Fruits à coque /
Tree nuts



Sésame / Sesame



Soja / Soy



Gluten



Sulfites / Sulphites



Lactose



Œuf / Egg



Mollusque / Molluscus



Poisson / Fish



Crustacés / Shellfish



Lupin



Céleri / Celery



Moutarde / Mustard



En savoir plus sur les producteurs
More about the producers