

À la rentrée, THE BABEL COMMUNITY accueille une nouvelle chef, Sandra Gatti.

Femme aux multiples origines et au sourire ravageur, elle va vous faire (re)découvrir des plats de saison à travers une carte aux influences méditerranéennes.

D'origine italienne et zaïroise, le cœur de Sandra balance depuis toujours entre l'Europe et l'Afrique.

Après des études de commerce et de sciences politiques, elle a finalement décidé de consacrer sa vie à sa passion, celle que lui a transmise sa mère : la cuisine.

Après la Grande-Bretagne, la Grèce et bien sûr l'Italie, où elle possèdera même son propre restaurant, elle tombe amoureuse de Marseille et choisit de s'y installer.

Vous l'aurez compris, c'est donc une chef talentueuse et généreuse qui prend les rênes de nos cuisines dès le 3 Septembre.

## POUR BIEN COMMENCER !

---

### COCKTAILS - 9€

---

#### SPRITZ

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

#### MOJITO

Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne, eau gazeuse

#### LE COSMO

Vodka, citron vert, Cranberry, cointreau

#### OLD FASHIONED

Whisky bourbon ou rhum 7 ans d'âge, Bitter Angostura, zeste d'orange, cassonade

#### NEGRONI

Campari, Vermouth rouge, Gin

#### GODFATHER

Scotch, Amaretto

#### SILVER FIZZ

Gin, citron vert, sirop sucre de canne, eau gazeuse, blanc d'œuf

---

### MOCKTAILS - 7€

---

#### CHIARA MOJITO

Menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne, eau gazeuse

#### LILI POP

Jus de banane, jus de poire, crème de coco, sirop de kiwi

#### FLOWER POWER

Jus d'ananas, sirop de grenadine, fleur d'oranger

---

### BIERES

---

#### PRESSIONS

Vedett Blonde	25cl : 3.5€ / 50cl : 6€
Chouffe	25cl : 4€ / 50cl : 6.5€
Duvel	25cl : 4,5€ / 50cl : 8.5€

#### BOUTEILLES

Duvel	33cl : 5€
Liefmans Fruitesse	25cl : 4€
Chouffe	33cl : 5€
Mc Chouffe	33cl : 5€
Vedett Extra White	33cl : 5€

#### BIERES ITALIENNES

Volpina	50cl : 8€
Gradisca	50cl : 8€
Midona	50cl : 8€
Tabachera	50cl : 8€

---

## ENTRÉES

---

<b>BROUILLADE AUX TRUFFES D'ETE</b>	<b>10€</b>
<b>INSALATA DE POULPES DE ROCHE</b> Légumes croquants, et aromates	<b>10€</b>
<b>CEVICHE D'ESPADON AU GINGEMBRE ET CITRON VERT</b> Coriandre, radis et cebettes	<b>13€</b>
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b> Tomates d'antan, pesto de roquette aux amandes	<b>10€</b>
<b>CARPACCIO DE BRESAOLA PUNTA D'ANCA VALTELLINA</b> Brésaola finement tranchée, roquette, carpaccio d'artichauts violets, citrons et copeaux de Parmesan, vinaigrette à la truffe	<b>12€</b>

---

## SALADES

---

<b>SALADE CESAR</b> Aiguillettes de Poulet croustillantes, salade romaine, copeaux de Parmesan, tomates cerises, croutons et œuf mollet	<b>12€</b>
<b>MYKONIAN SALAD</b> Tomates variées, feta, olives grecques, oignons rouges, câpres à queue, origan et pain pita	<b>12€</b>
<b>BURRATA (200G !) A LA TRUFFE</b> Jeunes pousses d'épinard croquantes, tomates confites et focaccia maison	<b>16€</b>
<b>TARTINE D'AVOCATS ET CRABE DES NEIGES</b> Pain complet grillé, radis rose, concombre, pois gourmands, ricotta, avocats, œuf mollet et chair de crabe des neiges	<b>15€</b>

---

## PASTA

---

<b>SPAGHETTI POMODORO</b> Spaghetti, tomates cerises, basilic, huile d'olive extra vierge	<b>10€</b>
<b>SPAGHETTI POMODORO ET BURRATA CREMEUSE</b> Spaghetti, tomates cerises, basilic, huile d'olive extra vierge et burrata	<b>13€</b>
<b>TAGLIOLINI ALLA CARBONARA</b> Sans crème! Tagliolini, poitrine de porc fumée, pecorino et jaune d'œuf	<b>12€</b>
<b>LINGUINI ALLA VONGOLE</b> Linguini, palourdes, persil et réduction de vin blanc	<b>15€</b>

---

## VIANDES

---

<b>UNE BELLE ENTRECOTE DE BOEUF (300G)</b>	<b>19€</b>
Servie avec une sauce tartare maison	
<b>TARTARE DE BOEUF LIMOUSIN AU COUTEAU</b>	<b>14€</b>
Tartare de Limousin, copeaux de parmesan, basilic, câpres, tomates séchées et huile d'olive extra vierge	
<b>THE CHEESEBURGER</b>	<b>15€</b>
Bun multigraines de notre boulanger, comté, steak haché charolais (180g), sauce au poivre et compotée d'oignons doux des Cévennes	
<b>ESCALOPE DE VEAU A LA MILANAISE</b>	<b>13€</b>
<b>LE TIGRE QUI PLEURE</b>	<b>14€</b>
La bavette de boeuf Simmental maturée sur os, bleue, marinée dans la sauce soja, coriandre, gingembre et piment	

---

## POISSONS

---

<b>POKE BOWL DE SAUMON MARINE</b>	<b>14€</b>
Dés de saumon, riz vinaigré, concombre, avocat, ananas, cebettes, graines germées, radis noir et chioggia	
<b>TENTACULES DE POULPE DE ROCHE A LA PLANCHA</b>	<b>14€</b>
Brocolis, piments d'Espelette et espuma à l'ail	
<b>TATAKI DE THON AUX DEUX SESAMES</b>	<b>16€</b>
Tataki de thon en croûte de sésame, pois gourmands, coriandre et oignons frits	

---

## ACCOMPAGNEMENTS - 3€

---

**COEUR DE LAITUE & PARMESAN**  
**Frites Fraîches**  
**Pâtes Pomodoro**  
**Légumes Croquants de Saison**  
**Pommes Grenaille Ratte du Touquet**  
**Écrase de Pommes de Terre (avec truffes +2€)**  
**Salade de Haricots Verts Extra-Fins et Champignons de Paris**

**(Uniquement le midi)**

*FORMULE PASTA - 16€*

**Pasta au choix**

*(+3€ pour les Linguini alla vongole)*

**Un dessert au choix**

*Salade de fruits frais de saison*

*Tiramisú maison*

*Tartelette aux fruits de saison*

*Glaces marseillaises la Tarentina*

**(Uniquement le midi)**

*FORMULE BABEL - 19€*

**Un plat au choix**

*Tartare de boeuf limousin au couteau*

*Escalope de veau à la milanaise*

*Le Tigre qui pleure*

*Poke bowl de saumon mariné*

*Tentacules de Poulpe de roche à la plancha*

**Un accompagnement au choix**

*Coeur de laitue & parmesan*

*Frites fraîches*

*Pâtes Pomodoro*

*Légumes croquants de saison*

*Pommes grenaille ratte du Touquet*

*Écrasé de pommes de terre (avec truffes +2€)*

*Salade de haricots verts extra-fins et champignons de Paris*

**Un dessert au choix**

*Salade de fruits frais de saison*

*Tiramisú maison*

*Tartelette aux fruits de saison*

*Glaces marseillaises la Tarentina*

*MENU KIDS - 12€*

**Un plat au choix**

*Nos aiguillettes de Poulet croustillantes ou notre poisson du jour*

**Un accompagnement au choix**

*Frites, Purée ou Légumes de saison*

**Un sirop**

**Un dessert au choix**

*Glaces marseillaises La Tarentina ou Salade de fruits*

---

## FROMAGES ET DESSERTS

---

<b>ASSIETTE DE FROMAGES FRANÇAIS</b>	<b>9€</b>
Roquefort, comté, camembert de Normandie, compotée de figues	
<b>CAFE OU THE GOURMAND</b>	<b>7€</b>
Tiramisú, petite glace, tarte aux fruits	
<b>GLACES MARSEILLAISES LA TARENTINA</b>	<b>6€</b>
Vanille de Madagascar, Fraise-menthe...	
<b>SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON</b>	<b>6€</b>
<b>TARTELETTE AUX FRUITS DE SAISON</b>	<b>6€</b>
<b>TIRAMISU MAISON</b>	<b>5€</b>
<b>LE TOUT CHOCOLAT</b>	<b>7€</b>
Croustillant praliné noisette, mousse au chocolat noir de Tanzanie	

---

### SOFTS

---

#### BOISONS CHAUDES

Café / Décaféiné – 1,80€  
Cappuccino – 2,80€  
Thé Kusmi Tea – 3€  
Chocolat Chaud – 3€

#### JUS ET SODAS

Jus Granini 25 cl – 3€  
Sodas – 3,50€  
Sirops au verre 10 cl – 2€  
Perrier 33 cl – 3,50€  
San Pellegrino San Bitter 10 cl – 3€

#### EAUX MINERALES

Vittel 100 cl / 50 cl – 4 / 3€  
St Georges 100 cl – 6€  
San Pellegrino 100 cl / 50 cl – 5 / 4€  
Orezza 100 cl – 6€

---

### ALCOOLS (4CL)

---

#### WHISKY

Jameson – 6€  
MonkeyShoulder – 8€  
Japan Blend Togouchi – 12€  
Hudson – 14€  
Nikka – 10€

#### GIN

Bombay Sapphire – 7€  
Gin'ca – 11€  
The London One – 10€  
Hendricks – 12€  
Gin Amazonian – 11€

#### TEQUILA

Altos – 8€  
Patron Café – 10€  
Milagro Silver – 6€  
Reposado – 9€  
Reserve Anejo – 12€  
Reserve Silver – 15€

#### RHUM

Havana 7 ans – 6€  
Cashane – 9€  
Pacto Navio – 10€  
Zafra 21 / 30 ans – 12€ / 28€  
Peruano – 14€

#### VODKA

Biala – 8€  
Absolut Elyx – 10€  
Au – 12€  
Exquisite – 14€

#### APÉRITIF

Ricard /51 – 3€  
Casanis – 3€  
Lillet rouge/blanc/rosé – 3€  
Suze – 4€  
Campari – 5€  
Martini rouge/blanc – 4€

#### DIGESTIFS

Limoncello – 5€  
Manzanita – 5€  
Calvados – 6€  
Get 27 – 6€  
Eau de vie de poire – 6€  
Liqueur Armaretto – 5€  
Cognac Otard – 10€  
Liqueur St Germain – 12€  
Cognac Martel Cordon Bleu – 16€

---

## NOS VINS

---

	12 cl	75 cl
<b>BLANC</b>		
<b>Saint André de Figuière</b> IGP Var 2015	4€	19€
<b>Vallon des Glauges</b> AOC Côteaux d'Aix en Provence 2016		26€
<b>Mâcon-Lugny</b> AOC Chardonnay		28€
<b>Petit Chablis W FEVRE</b> 2016		31€
<b>Mas de Cadenet</b> AOP Ste Victoire Côte de Provence 2016		32€
<b>Fontcreuse</b> AOP Côtes de Provence 2017	5€	34€
<b>ROSÉ</b>		
<b>Saint André de Figuière</b> IGP Var 2015	4€	19€
<b>Vallon des Glauges</b> AOC Côteaux d'Aix en Provence 2016		26€
<b>Les Vilaines</b> AOP 2017		31€
<b>Mas de Cadenet</b> AOP Ste Victoire Côte de Provence 2016		32€
<b>Fontcreuse</b> AOP Côtes de Provence 2017	5€	34€
<b>Terre brune</b> AOC Bandol 2015		47€
<b>ROUGE</b>		
<b>Saint André de Figuière</b> IGP Var 2015	4€	19€
<b>Vallon des Glauges</b> AOC Côteaux d'Aix en Provence 2014		26€
<b>Mont-Redon</b> Côtes du Rhône 2016		27€
<b>Brouilly</b> Beaujolais 2015		32€
<b>Mas de Cadenet</b> AOP Ste Victoire 2015		32€
<b>Fontcreuse</b> IGP Bouche du Rhône 2015	6€	49€
<b>Moncaro Marche</b> IGT BIO 2016		24€
<b>Chianti Gaspari</b> Toscane 2015		28€

---

## BULLES ET CHAMPAGNES

---

<b>Prosecco Vin Blanc Pétillant</b>		25€
<b>Mumm Cordon Rouge Brut</b>	10€	79€
<b>Luna Brut</b>		89€
<b>Charles Legend Brut</b>		89€
<b>Mumm Cordon Rouge Rosé</b>		89€
<b>Mumm Blanc de Blanc</b>		99€

---

## THE BABEL COMMUNITY ... C'EST AUSSI :

---

### DES ESPACES DE COWORKING & BUREAUX

A partir de 15€HT par jour  
ou de 199€HT par mois

### DES APPARTEMENTS MEUBLES TOUT EQUIPES

Chambre, T1 ou T2  
A partir de 590€TTC par mois

### DES SALLES DE REUNION ET DES ESPACES EVENEMENTIELS

Disponible à la location  
A partir de 99€HT/jour



### CONCIERGERIE & SERVICES

Une conciergerie permettant  
d'accéder à une multitude de  
services

### FITNESS & CARDIO

Une grande salle de sport pour  
les résidents  
Et des cours collectifs ouverts à  
tous : yoga, pilate, crossfit...

Vous souhaitez visiter la résidence ou obtenir des renseignements sur les bureaux et les salles de réunion ? **CONTACTEZ DIEGO AU 0788126761**

Vous souhaitez des renseignements sur les logements ? **CONTACTEZ PIERRE AU 0782554252**