

Menu

@maisonboheme13
06 49 10 51 80

Tapas & Diner
Cocktails & Vins

40 rue
Saint-Sébastien
Marseille 6

A propos de nous

Bienvenue chez Maison Bohème, un lieu où chaque moment de la journée a sa propre ambiance et son rituel.

Le midi, on célèbre la fraîcheur avec des assiettes légères aux couleurs du marché : salades du jour, avocado toasts et petits plats d'inspiration végétale.

Le soir venu, l'atmosphère se réchauffe : on partage des assiettes ensoleillées, inspirées de nos voyages autour de la Méditerranée. Et chaque samedi et dimanche, dès 10h, notre brunch vous accueille pour un moment suspendu hors du temps.

Notre cuisine est vivante, intuitive, et profondément ancrée dans la nature. Chaque matin, nous faisons nos courses sur le marché local en privilégiant les producteurs de Provence. Nos plats évoluent au rythme des saisons, et nous veillons à proposer des alternatives véganes, sans lactose ou sans gluten, pour que chacun puisse trouver sa place à notre table. Ici, pas de sodas industriels : seulement des boissons maison ou artisanales, locales et naturelles.

Maison Bohème est labellisée 3 Écortable - la plus haute distinction possible - un engagement qui guide chacun de nos choix : respecter la terre, cuisiner de manière responsable, limiter le gaspillage, valoriser l'artisanat et la transparence.

Envie de savoir d'où viennent nos produits ? Retrouvez la liste complète de nos producteurs en fin de carte

Approvisionnement

fruits et légumes : marché du prado (origine provence uniquement sauf avocats) et biocoop castellane

pain : maison saint-honoré

œufs : direct producteur, poules plein-air, élevées au pied de la sainte-victoire

viande : origine france. née, élevée et abattue en france

produits d'épicerie : la fourche et biocoop castellane

boissons : toutes nos boissons sont bio et/ou issus du commerce équitable, même le café !



BOISSONS FRAICHES

ICE TEA PÊCHE MAISON 5

CITRONNADE MAISON 5,5
au citron bio de sicile et sirop de verveine

ORANGE PRESSÉE 5,5

JUS DE FRUITS BIO 5
pomme / abricot / pêche

ANTÉSITE 4
boisson à la réglisse et à l'anis, sans sucre

CAFÉS

EXPRESSO / DOUBLE 2,5 / 4

CAFÉ ALLONGÉ 2,5

+ sirop de vanille / caramel +1

BOISSONS CHAUDES

MATCHA LATTE 6
ceremonial grade matcha tea

GOLDEN LATTE 5,5
curcuma, gingembre

CHAI LATTE 5,5
cannelle, cardamome, poivre noir,
gingembre, clou de girofle

THÉ KUSMI TEA 4,8

BB DÉTOX
thé vert, maté, pamplemousse

THÉ VERT MENTHE

ANASTASIA
thé noir, bergamote, fleur d'oranger

KOMBUCHA DATXA 6
30cl - gingembre-citron

INFUSION GLACÉE SYMPLES 6,8
33cl - faible en calories et en sucre

- détoxifiante : infusion pétillante à la
sauge et fleur de sureau

- relaxante : infusion pétillante à la
cerise, verveine et lavande

SAINT-GEORGES 1L 7

OREZZA 33cl/1L 5/7

NOISETTE 3

CAFÉ LATTE / CAPPUCINO 5,5

CAFÉ FRAPPÉ 6

PINK CHAI LATTE 5,5
betterave, cannelle, cardamome, poivre
noir, gingembre, clou de girofle

UBE LATTE 5,5
ubé, patate douce

Toutes ces boissons chaudes sont servies
au lait d'avoine

INFUSION BE COOL
verveine, menthe, réglisse

INFUSION FEEL ZEN
roiboos, pomme, caramel

VERVEINE

MENU

ASSIETTES À PARTAGER

*Si vous ne prenez que des assiettes à partager,
comptez 2 assiettes par personne*

Frites Maison - 7

zaatar, sauce mayo à l'olive kalamata

PATATAS BRAVAS - 8

Houmous - 8

accompagné de crudités à tremper

PANISSES DE L'ESTAQUE - 9

sauce mayo à l'olive kalamata

Carpaccio de Fenouil - 12

citron frais, huile d'olive, sarrasin grillé, sumac

Tempura - 13

beignets de légumes, chapelure japonaise panko, sauce sriracha

Burrata & Légumes Rôtis - 18

légumes de saison rôtis, burrata des Pouilles, roquettes, herbes fraîches

Japanese Mushroom - 15

poêlée de shiitake et effiloché de pleurotes aux sept épices japonaises, sauce
tahini, gomasio, œuf au plat, pickles de graines de moutarde, herbes folles

PLATS

Rigatoni à la Crème de Truffe - 26

et burrata des Pouilles

Daube de Bœuf à la Provençale - 26

accompagnée de polenta crémeuse

Assiette Bohémienne - 20

curry rouge de légumes de saison au lait de coco, quinoa tricolore

DESSERTS

Banana Bread (sans gluten / sans lactose) - 5

tranche de cake banane-noisettes-pépites de chocolat, noix de coco râpée

Granola Bohème - 11

yaourt grec, granola maison aux amandes et noisettes torréfiées, fruits frais du
moment, feuilles de menthe, sirop de verveine artisanal

Brioche Perdue - 12

pâte à tartiner choco-noisette, sarrasin grillé

Chartreuse Verte 12 Poire William 8 Limoncello 7

COCKTAILS

COCKTAILS CLASSIQUES

APEROL SPRITZ 12
LIMONCELLO SPRITZ 12
GIN TONIC 12
KYR ROYAL PROSECCO 12
NEGRONI 13
MOSCOW MULE 14

MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

L'AMOUREUX 12
citron frais / cranberry / sirop de rose
DETOX TONIC 12
citron frais / sirop de concombre / tonic
HEALTHY GINGER 12
kombucha citron-gingembre / sirop de fleur
de sureau

COCKTAILS SIGNATURE

LES RAFRAICHISSANTS

JARDIN SECRET 13
prosecco / sirop de fleur de sureau artisanal
RHUM CUCUMBER 15
rhum / citron frais / sirop de concombre artisanal
BASIL SMASH 15
gin / citron frais / sirop de basilic artisanal
BRAMBLE 15
gin / citron frais / crème de mure / sucre de canne

LES FRUITÉS

LE VÉRITABLE 13
rhum / abricot / sirop de verveine
PARADISE 15
vodka / pêche / litchi
LA BOHÈME 15
vodka / triple sec / citron frais / framboise

VINS

ROUGES

VENUS - DOMAINE DE PINCHINAT - VIN DE PAYS DU VAR - 7 / 30
merlot/syrah/grenache/cabernet sauvignon - frais et gourmand

MAUVAIS GARÇON - VIN DE FRANCE - 7 / 30
carignan/grenache - vin très léger, peu coloré, axé sur la cerise et la framboise

VEILLES VIGNES - DOMAINE GRAND RIBE - AOP CÔTE DU RHÔNE - 8,5 / 36
grenache/syrah/carignan/mourvèdre - charnu et épicé comme il faut

RE.NÉ.SENS - CHATEAU BOIS D'ARLÈNE - AOP VACQUEYRAS - 40
grenache/mourvèdre/syrah - entre fruits, épices et fraîcheur

BLANCS

BIQUEEETTE - MAS DES CABRÈS - CÉVENNES - 7 / 30
sec et fruité, pour se faire plaisir à l'apéro ou à table et passer de bons moments

VENUS - DOMAINE DE PINCHINAT - VIN DE PAYS DU VAR - 7 / 30
vermentino - sec et fruité, d'apéritif et de repas

RÉSERVE DES OLIVIERS - DOMAINE DE LA POUSTERLE - LUBERON - 8 / 33
boisé, vieilli en fut de chêne

FRANÇOIS & JULIEN PINON - AOP VOUVRAY - 40
chenin - sec et minéral, dangereusement bon

ROSÉS

VENUS - DOMAINE DE PINCHINAT - VIN DE PAYS DU VAR - 7 / 30
sec et fruité, d'apéritif et de repas

LUBERON - AOP LUBERON - 30
sec et minéral, robe rose très pale et limpide, parfait pour une chaude soirée

BULLES

PROSECCO BRUT - 10 / 40

BULLES BRUT ZÉRO, CLOS DE BREUILLY - 50
blanc de noir

BIÈRES & APÉRITIFS

BIÈRE BOUTEILLE BLUE COAST 7
blonde / blanche-abricot / ipa

PASTIS 5

MAURESQUE 6

MARTINI BLANC, ROUGE 7