

Menu

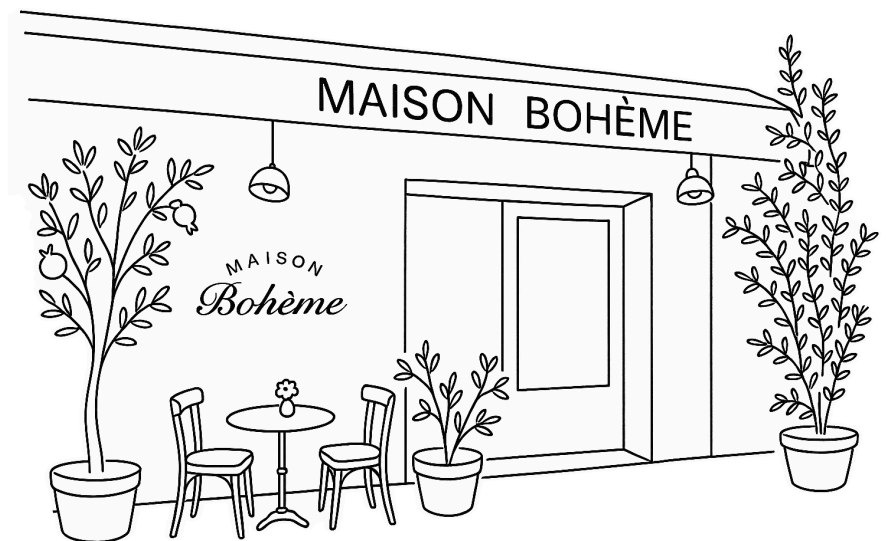
Diner
Cocktails & Vins

MAISON
Bohème

BISTROT DE QUARTIER

40 rue
Saint-Sébastien
Marseille 6

@maisonboheme13
06 49 10 51 80



A propos de nous

Bienvenue chez Maison Bohème.

Un lieu où chaque moment de la journée a son ambiance et son rituel.

Notre cuisine est vivante, intuitive, et profondément ancrée dans la nature.

Chaque matin, nous sélectionnons nos produits au marché local auprès des producteurs de Provence, en privilégiant la fraîcheur et la saisonnalité.

Nos plats évoluent au rythme des saisons.

Nous veillons à proposer des alternatives véganes, sans lactose ou sans gluten, afin que chacun puisse trouver sa place à notre table.

Ici, pas de sodas industriels : uniquement des boissons maison ou artisanales, locales et naturelles.

Maison Bohème est labellisée **3 Écotable** - 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 en fin de carte.

Approvisionnement

fruits et légumes : marché du Prado (agriculture raisonnée et bio) et Biocoop Castellane (bio)

pain : Pétrin Couchette et Maison Saint-Honoré (farines bio uniquement)

œufs : direct producteur, poules plein-air élevées au pied de la Sainte-Victoire

viande : origine France

produits d'épicerie : La Fourche (bio)

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



Boissons fraîches

SOFTS

ICE TEA PÊCHE MAISON 5

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

JUS DE FRUITS BIO 5
pomme / abricot / pêche

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

KOMBUCHA DATXA 6
33cl - 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*

EAUX

SAINT-GEORGES 1L 7

OREZZA 33cl/1L 5/7

Bières & Apéritifs

BIÈRE BOUTEILLE BLUE COAST 7
blonde / blanche à l'abricot / ipa / sans alcool

PASTIS 5

MAURESQUE 6

MARTINI BLANC, ROUGE 7

Menu

OLIVES BELLA DI CERIGNOLA 4

PANISSES, mayonnaise à l'olive kalamata 9

HOUMOUS DE PETITS POIS & MENTHE, accompagné de crudités à tremper 10

CARPACCIO DE FENOUIL, citron, huile d'olive, sumac 12

SUPIONS, petits calamars en persillade 16

ASPERGES & STRACCIATELLA, zaatar, zestes de citron, feuilles de menthe 18

LINGUINE AU PESTO, petits pois, zestes de citron, parmesan 18

ASSIETTE BOHÉMIENNE, sarrasin, légumes de saison rôtis,
herbes fraîches 20

RIGATONI À LA CRÈME DE TRUFFE et burrata des Pouilles 26

ALOUETTES SANS TÊTE et linguine 26

FRITES MAISON 7 / SALADE VERTE 5

DESSERTS

PAVLOVA À LA MARSEILLAISE, chantilly maison à la vanille, éclats de navettes
à la fleur d'oranger, fraises de provence 9

GRANOLA BOHÈME yaourt grec, granola maison, fruits frais, sirop de verveine 11

BRIOCHE PERDUE et nocciolata 12

RHUM PLANTATION XO 16 CHARTREUSE VERTE 12

POIRE WILLIAM 8 LIMONCELLO 7

prix en euros, service compris

Cocktails

APEROL *OU* CAMPARI SPRITZ 12

LIMONCELLO SPRITZ 12

KYR ROYAL PROSECCO 12

JARDIN SECRET 13
prosecco / fleur de sureau

GIN TONIC 12

NEGRONI 13
gin / campari / vermouth rouge

♥ **BASIL SMASH 15**
gin / citron frais / basilic

BRAMBLE 15 ♥
gin / citron frais / crème de mure

MOSCOW MULE 14
vodka / citron frais / ginger beer

LA BOHÈME 15
vodka / triple sec / citron frais / framboise

RHUM CUCUMBER 15
rhum / citron frais / concombre

LE VÉRITABLE 13
rhum / abricot / verveine

MOCKTAILS
(SANS ALCOOL)

L'AMOUREUX 12
citron frais / cranberry / rose

DETOX TONIC 12
citron frais / concombre / tonic

HEALTHY GINGER 12
kombucha gingembre / citron frais / fleur de sureau

Vins

ROUGES

VENUS 2023 - DOMAINE DE PINCHINAT - VIN DE PAYS DU VAR 7 / 30
merlot/syrah/grenache/cabernet sauvignon - frais et gourmand

MAUVAIS GARÇON 2025 - VIN DE FRANCE 7 / 30
carignan/grenache - vin très léger

VEILLES VIGNES 2022 - DOMAINE GRAND RIBE - CÔTE DU RHÔNE 8,5 / 36
grenache/syrah/carignan/mourvèdre - charnu et épicé comme il faut

RE.NÉ.SENS 2022 - CHATEAU BOIS D'ARLÈNE - VACQUEYRAS 40
grenache/mourvèdre/syrah - fruits et épices, belle fraîcheur

BLANCS

VENUS 2024 - DOMAINE DE PINCHINAT - VIN DE PAYS DU VAR 7 / 30
vermentino - sec et fruité, d'apéritif et de repas

GARÇON MANQUÉ 2025 - VIN DE FRANCE 7 / 30
rolle/grenache blanc - vin très léger en alcool, tout en douceur et en fraîcheur

BIQUEEETTE 2024 - MAS DES CABRÈS - CÉVENNES 30
vermentino/roussanne/viognier/muscat petit grains - fruité et gourmand

RÉSERVE DES OLIVIERS 2021 - DOMAINE DE LA POUSTERLE - LUBERON 8 / 33
boisé, vieilli en fut de chêne

FRANÇOIS & JULIEN PINON 2023 - VOUVRAY 40
chenin - sec et minéral

ROSÉS

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

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