



Restaurant éphémère



VOYAGE CULINAIRE

par le Chef Cyril Caurel

Depuis **vingt ans**, Cyril Caurel, chef passionné, fait de la cuisine un véritable **carnet de voyage**. Amoureux des saveurs du monde, il a parcouru de nombreux pays pour explorer des cultures culinaires variées, inspirant ses créations de ses découvertes et de ses rencontres. Après avoir collaboré avec des chefs de **renomée internationale** pendant 10 ans, il a choisi de revenir à Marseille, sa ville de cœur, pour y partager son histoire et son savoir-faire.

Cyril Caurel n'est pas seulement un chef, il est aussi un **artisan du goût**, ayant officié chez des maisons de mode prestigieuses, créé un concept de street food fusion, et servi les plus beaux événements.

Aujourd'hui, il a souhaité ouvrir une nouvelle parenthèse, **Bluma...** Un restaurant **gastronomique et kasher**, fusionnant ses influences pour offrir une expérience éphémère et inédite, un hommage vibrant à la gastronomie qu'il aime tant.





MENUS

RACINE

3 actes



EDENE

5 actes

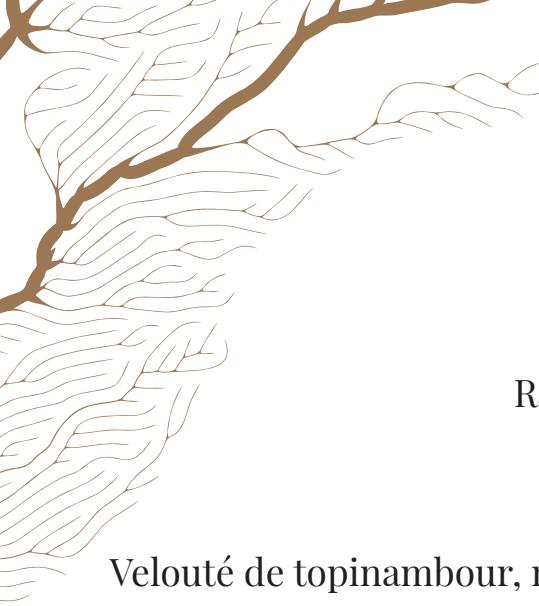


BRUNCH

Buffet

Adultes & enfants
(uniquement le dimanche)





RACINE

3 actes

Mise en bouche

Rameau de notre jardin du midi ...

• • •

La Cueillette

Velouté de topinambour, noisette torréfiée, petite mouillette aux essences truffées

• • •

La Basse Cour

Oeuf parfait sur son nid, espuma de panais, éfeuillé de Mojama
“Maison Martegale”, parfum de lime, huile de piment

ou

La calanque

Sérieole de Méditerranée en gravlax “minute”, rouille du pays, segments d’agrume
et fenouil effleurés, gel Di Modena

• • •

L’écaillé

Cœur de saumon ”Label rouge” snacké en écaille de Panko choco, velours de
choux-fleur, émulsion d’ail noir, caviar de citron au poivre de Timut

ou

La terre rouge

Médaillon de bœuf poêlé en robe de pistache, cabeza confit, tatin d’échalote et
brioche Melba, sphère de foie gras, mousseline d’haricot coco, jus Perla

• • •

L’interlude

Nuage de chocolat noir, soumsoum zébré, tuile au zaatar, fleur de sel

• • •

L’essence du verger

Entremet Vanille de «Bourbon» au figue et romarin, crème brûlée semi-Fredo,
tourbillon figue basalmique, glace verveine

110
euros

Accords mets et vins 65€



EDENÉ

5 actes

Mise en bouche

Rameau de notre jardin du midi ...

• • •

Trinité

Proposition de bouchées subtiles du Chef

• • •

Première perle

Caviar création par la “Maison Motek’s”, rösti de pomme de terre, crème montée ciboulette

• • •

Jardin secret du Mont Cenis

Cannoli laqué, farce fine d’artichaut truffée, éclat de noisette du “Piémont”, chips de raviole, truffe noire “Mélanosporum” en offrande

• • •

Souffle des plumes

Parfait de volaille dorée, ballotin de cuisse rôti, faux-pilon pané, crémeux de maïs, voile de jalapeños et chimichurri, reduction volaille

• • •

Terre rouge

Médaillon de bœuf poêlé en robe de pistache, cabeza confit, tatin d’échalote et brioche Melba, sphère de foie gras, mousseline d’haricot coco, jus Perla

• • •

Métamorphose

Mousse de citrouille, praliné graine de courge, jelly kalamansi, moelleux à la courge

• • •

Permission retrouvée

Notre citron noir...

180
euros

Accords mets et vins 95€

BOISSONS



LES EAUX

- 50cl* **Evian** – 4,50 €
50cl **San Pellegrino** – 5,50 €
1l **Evian** – 8 €
1l **San Pellegrino** – 10 €

• • •

LES SOFTS – 4,50 € *25 Centilitres*

Coca, Coca zéro, Schweppes agrumes, Schweppes Tonic, Redbull, Fuzetea pêche

• • •

LES SPIRITUEUX

au verre

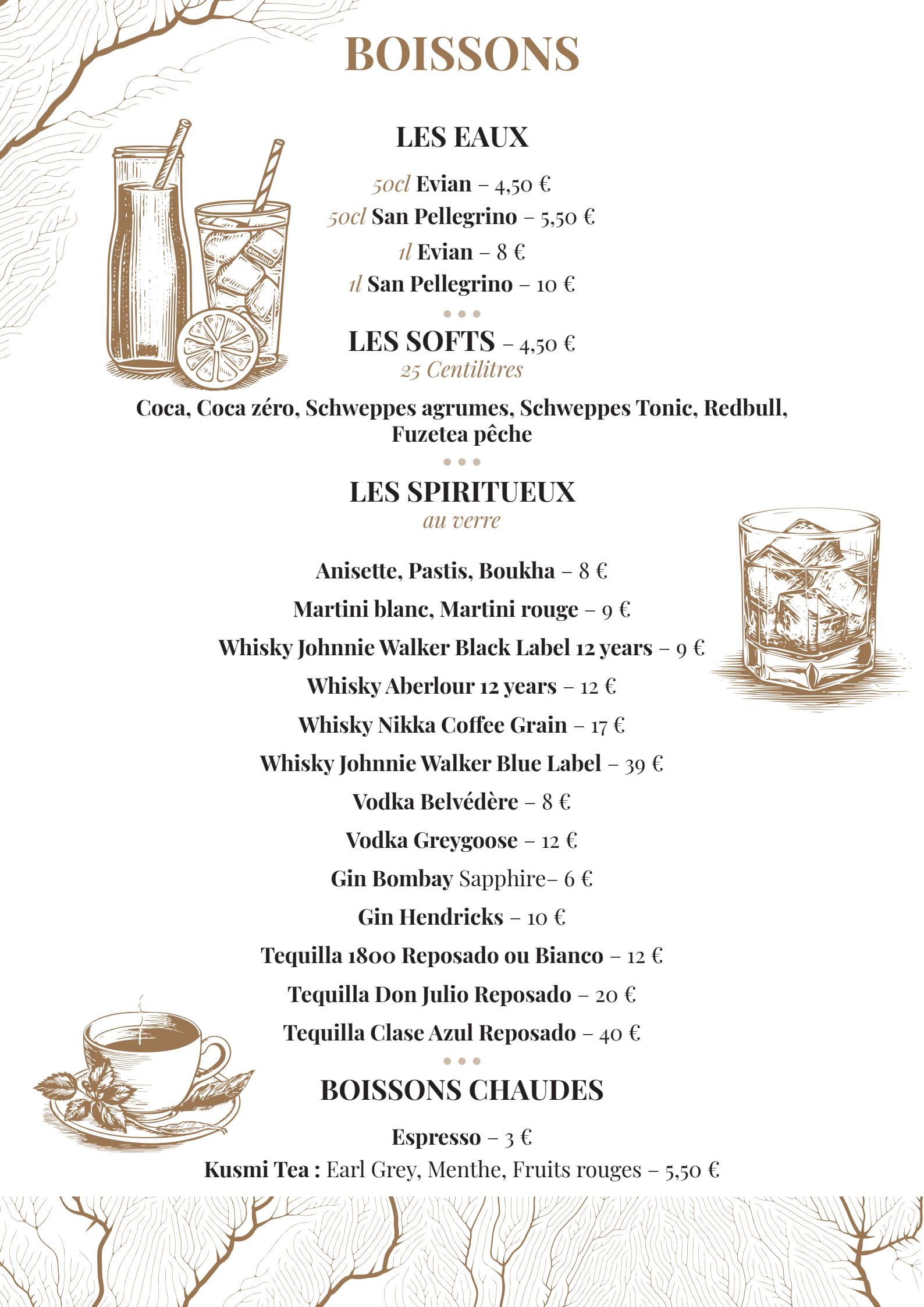


- Anisette, Pastis, Boukha** – 8 €
Martini blanc, Martini rouge – 9 €
Whisky Johnnie Walker Black Label 12 years – 9 €
Whisky Aberlour 12 years – 12 €
Whisky Nikka Coffee Grain – 17 €
Whisky Johnnie Walker Blue Label – 39 €
Vodka Belvédère – 8 €
Vodka Greygoose – 12 €
Gin Bombay Sapphire – 6 €
Gin Hendricks – 10 €
Tequila 1800 Reposado ou Bianco – 12 €
Tequila Don Julio Reposado – 20 €
Tequila Clase Azul Reposado – 40 €

• • •

BOISSONS CHAUDES

- Espresso** – 3 €
Kusmi Tea : Earl Grey, Menthe, Fruits rouges – 5,50 €





COCTAILS

CLASSIQUES – 14 €

Espresso Martini : Vodka, Liqueur de café, Espresso, Sucre

Old Fashion : Whisky, Angostura, Sucre, Zeste d'orange

Sicco : Rhum, Ananas, Citron vert, Sucre, Piment

• • •

SIGNATURES – 16 €

Red flowers : Gin, Purée de fruits rouges, Hibiscus, Sucre, Citron Jaune

Starlight : Vodka, Liqueur de passion, Maracuja, Vanille, Sucre, Citron vert

Port-Said : Arak, Pomelo, Eau gazeuse, Citron, Sucre, Romarin

• • •

MOCKTAIL – 10 €

Virgin red flowers : Purée de fruits rouges, Hibiscus, sucre, citron jaune

Virgin starlight : Maracuja, eau gazeuse, sirop de passion, vanille, sucre, citron vert



La Cave

Des vins rouges



Le Carrillon d'Angelus 2022 – 590 €
Saint Emillon – Grand cru / France

• • •

Soulam Yaacov cab sauv 2016 – 240 €
Hevron Heights Winery / Israël

• • •

Château de Fieuval 2022 – 190 €
Pessac Leognan – Grand cru / France

• • •

Château Haut-Marbuzet 2022 – 190 €
Saint Estèphe / France

• • •

Armagedon 2019 – 180 €
Hevron Heights Winery / Israël

• • •

Château Olivier 2022 – 160 €
Pessac Leognan – Grand cru / France

• • •

Makpellah 2020 – 120 €
Hevron Heights Winery / Israël

• • •

Les Jardins de Soutard 2022 – 110 €
Saint Emillon – Grand cru

• • •

Shiloh Secret Reserve 2023 – 95 €
Cabernet Sauvignon / Israël

• • •

Isaac Rams 2023 – 75 €
Hevron Heights Winery / Israël

• • •

Finca Zerezal 2020 – 60 €
Viña Memorias / Espagne



La Cave

Des vins Blancs

Château de Rayne Vigneau 2023 – 190 €
Bordeaux blanc sec / France

• • •

Madame de Rayne 2023 – 110 €
Sauternes / France

• • •

Tel Quasser 2021 – 65 €
Netofa Winery / Israël

• • •

Domaine de Perdrycourt 2023 – 59 €
Chablis / France

• • •

Le Sec de Rayne Vigneau 2023 – 55 €
Bordeaux blanc sec / France

• • •

Second Génération 2024 – 39 €
1846 Winery - Chardonnay / Israël

• • •

Talpiot 2024 – 39 €
La forêt Blanche / Israël

• • •

Domaine Lebrun 2021 – 29 €
37,5cl - Pouilly Fumée / France

La Cave

Des vins Rosés

Château de Saint Martin 2024 – 55 €
Côte de Provence - Cru classé / France

• • •

Château Gairoird 2023 - Bio – 35 €
Côte de Provence / France

• • •

Ilay cuvée réservée 2024 - Bio – 35 €
Côtes de Provence / France

La Cave

Des champagnes

Compte de Montaigne – 160 €
Grande Réserve Brut / France

• • •

Laurent Perrier – 140 €
Brut / France

• • •

Paul Briard – 75 €
Brut / France



BRUNCH

Uniquement le dimanche



Un buffet brunch, **gourmand et raffiné**, où **chacun compose** son voyage entre propositions **sucrées, salées et créations** de notre pâtissier, dans l'esprit généreux et convivial de Bluma.

69
euros

Parce que les **enfants** aussi ont le droit à leur moment, un brunch spécial sera élaboré pour les **3-10 ans**, dans l'espace verrière, avec **animatrice et attractions** pour qu'ils puissent passer un moment aussi agréable que leurs parents.

39
euros



EXTRA

Uniquement le dimanche

Omelette minute – 7 €

Suppléments

Oignon confit – 3 €
Mélange forestier – 4 €
Saumon – 6 €
Truffe – 9 €

Bun toasté : Avocat, œuf poché, Mayonnaise wasabi – 9 €
Bun toasté : Saumon gravlax, œuf poché, sauce tartare – 12 €

Pommes dauphine, sauce aïoli – 7 €

Pancake sirop d'érable – 8 €

Supplements

Crème diplomate – 3 €
Fruits frais de saison – 5 €

Pain perdu : Pomme caramélisées, Caramel beurre salé (végétal),
Noix – 12 €

Banoffee déstructuré : Banane flambée, Crème montée, Pécan – 10 €

Smoothie frais (2 fruits/1 jus/1 topping) – 9 €
Fraise, Banane, Ananas, Mangue, Pomme, Myrtille

Jus : Orange, Passion, Lait d'avoine, Lait de coco
Topping : Pécan, Noix, Dattes, Chia

Mimosa : Champagne, Jus d'orange – 8 €