



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 **renommée 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 saison

• • •

La Mer Botanique

Tarte fine de saumon affiné par nos soins, voile de clémentine épicée,
sauce acacia et pickles de Pollen

ou

Le Terroir

Médailon de foie gras mi-cuit, confit et marmelade de Kumquat,
brioche à la fleur de sel

• • •

L'écaillé

Pavé de maigre en écailles, tourbillon herbacé au citron confit, mousseline de petits
pois, caviar de thé vert, crumble picholine, sauce Polka

ou

Souffle des plumes

Volaille2.0 : Parfait de volaille dorée, Ballotin de cuisse rôti, faux-pilon pané,
crèmeux de maïs, chimichurri et voile de Jalapenôs, réduction de volaille

• • •

L'interlude

Ganache chocolat noir, soumsoum zébré, Tuile au zaatar,
huile d'olive et fleur de sel

• • •

L'essence du verger

Entremet Vanille figue et romarin, tourbillon baslmamique, crème brûlée semi-Fredo,
glace vanille de “bourbon” 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

• • •

Basse cour

Oeuf parfait sur son nid de kadaïf, éspuma de panais, poutargue de thon séché
Mojama "Maison Martegale", zeste et huile de piment

• • •

Terre noire

Pressé de pomme de terre, foie gras poêlé, truffe « Mélanosporum » en offrande,
jus corsé

• • •

Secret d'Umami

Cod miso, poireau brûlé à la flamme, velours de céleri vanillé, jus d'arêtes crémé
au sésame blond

• • •

Être prodige

Tranché de canard, insert framboise, bonbon croustillant, steak de betterave en
panure de noisette blanche, sauce grenadine

• • •

Simple provocation

Ganache chocolat noir, huile pimenté, Tuile dorée

• • •

Souvenir d'automne

Entremet courge, crème légère et praliné graine de courge, sorbet kalamansi,
ganache aux marrons, moelleux pain d'épice, caramel Giraumon

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 – 16 €

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

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

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

• • •

SIGNATURES – 20 €

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 – 14 €

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 Emilion - Grand cru / France

• • •

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

• • •

Château de Fieuzal 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

• • •

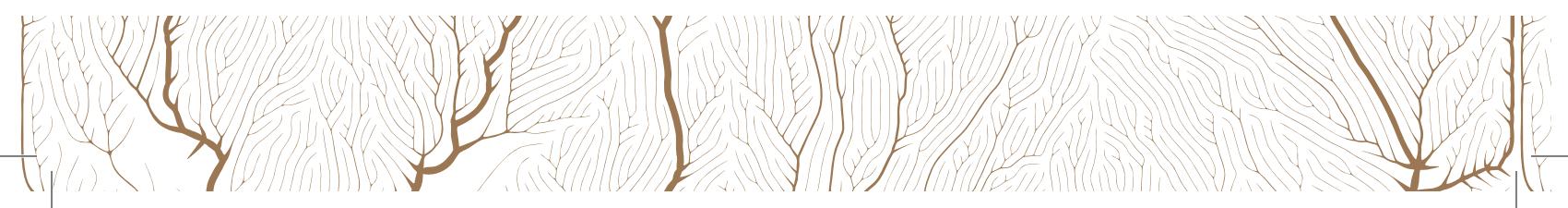
Shiloh Secret Reserve 2023 – 95 €
Cabernet Sauvignon / Israël

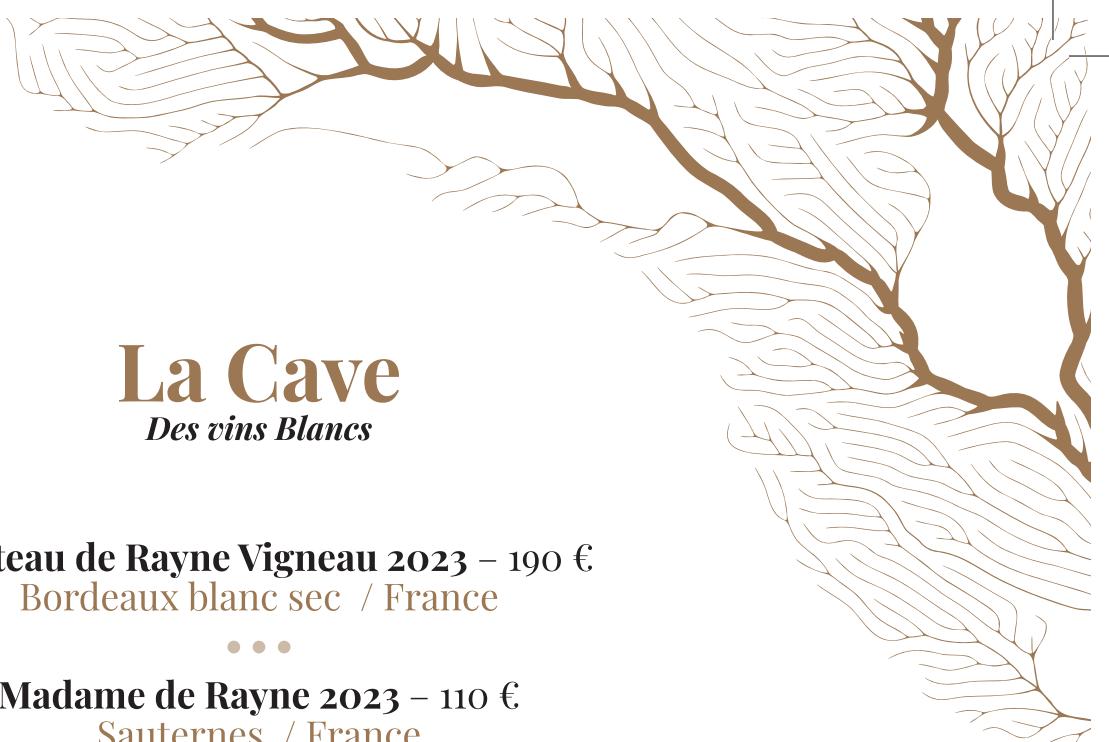
• • •

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

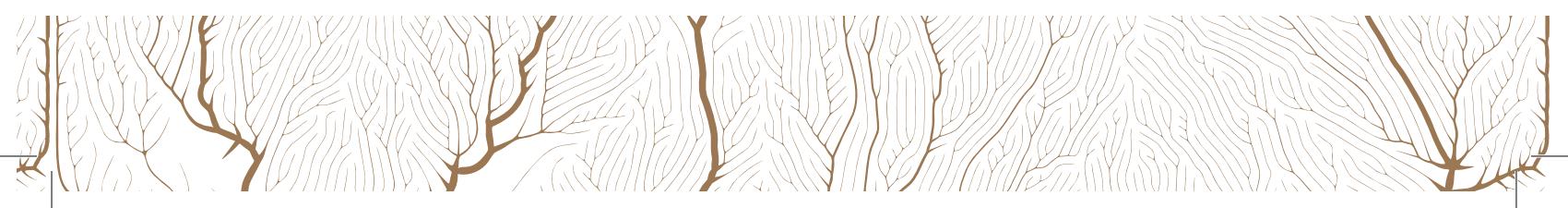
Compte de Montaigne – 160 €
Grande Réserve Brut / France



Laurent Perrier – 140 €
Brut / France



Paul Briard – 75 €
Brut / France





69
euros
BRUNCH
Uniquement le dimanche

Un buffet brunch, **gourmand et raffiné**, où **chacun compose** son voyage entre propositions **sucrées, salées**.

Boissons chaudes

• • •

Jus de fruits

• • •

Buffet sucré

Viennoiseries + pains

Variété de cakes et babkas

Cookies

Madeleines

Muesli / fromage blanc / miel

Crêpes : confiture / miel / pâte à tartiner

Maxi tartes

Plateau de fruits

• • •

Buffet salé

Brouillade d'œuf

Variété de quiches et babkas

Saumon gravlax / toast / blinis

Assortiment de carpaccio de poissons

Gnocchis crémées

Moelleux poivron rouge et citron confit

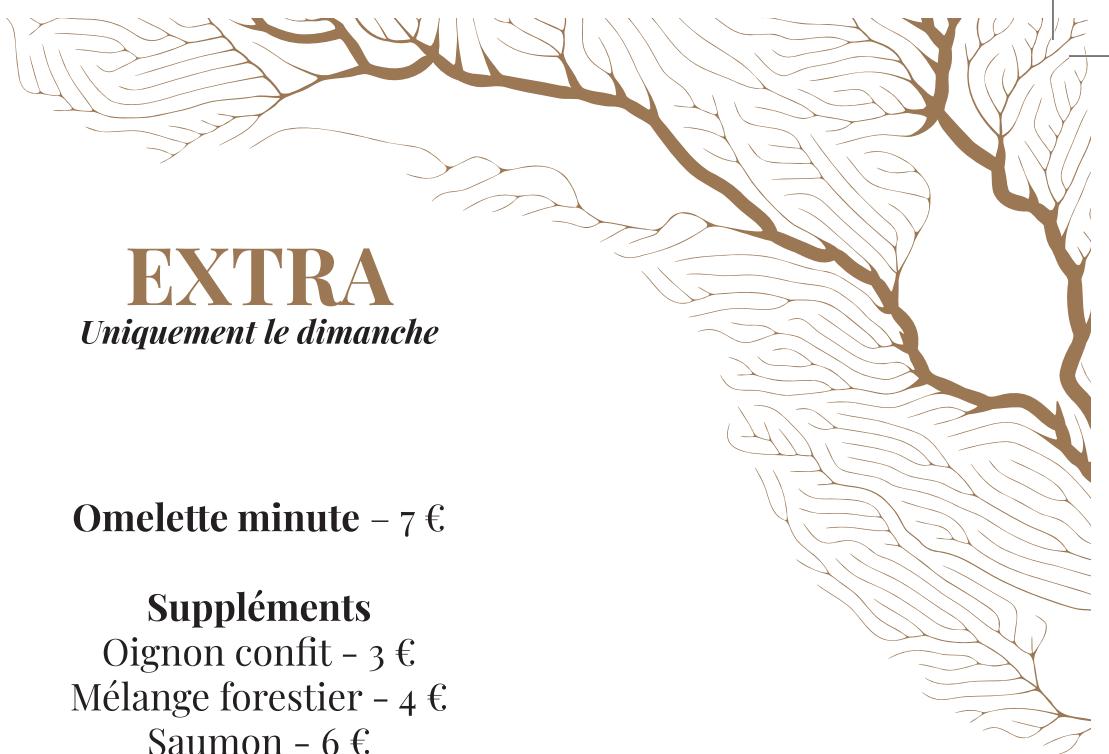
Houmous Betterave / Mélanges de graines

Bar à salades



39
euros
BRUNCH
enfant

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.



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 €

Fruits : 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 €