



LE
29

UN LIEU
D'INSPIRATION
ET DE LIENS
POUR LES
ENTREPRENEURS

CARTE

LES APÉRITIFS

Anisette Phénix, 51, Ricard, 2 cl	4,00 €
Sanbitter San Pellegrino, 10 cl	5,00 €
Martini blanc ou rouge, 4 cl	5,50 €
Campari	5,50 €
Porto rouge, 8 cl	6,00 €
Porto blanc, 8 cl	8,00 €
Américano, 12 cl	7,00 €
Kir vin blanc maison, 12 cl	7,50 €
Cassis, framboise, pêche ou mûre	
Kir royal, 12 cl	11,00 €
Cassis, framboise, pêche ou mûre	

LES COCKTAILS SANS ALCOOL, 12 CL

Le 29	8,00 €
Crème de coco, jus de citron pressé	
Le Palais 1860	8,00 €
Passion, fruits rouges, Schweppes agrumes	
Le Dalloyau	8,00 €
Ananas, orange, mangue, grenadine	

LES BIÈRES

Affligem, pression	25 cl : 4,50 €	50 cl : 7,50 €
Pietra ambrée, 33 cl	6,50 €	
Alaryk ambrée, 33 cl	7,00 €	
Alaryk Ipa, 33 cl	7,50 €	
Alaryk blonde, 75 cl	14,50 €	
Agora blonde ou blanche 33 cl	6,50 €	

LES WHISKIES

1107 single malt vandb 43%, 4 cl	8,50 €
Ardbeg 10 ans, 4 cl	14,00 €
Yamazaki Distiller's Reserve, 4 cl	15,00 €
Bulleit bourbon 10 ans, 4 cl	9,00 €
Glenfarclas 21 ans, 4 cl	20,00 €
Teeling Small Batch, 4 cl	10,00 €

LES RHUMS

Ferroni Honey Rhum	8,50 €
Don Papa 7 ans	11,00 €
Millonario Solera 15 ans	13,00 €
JM 3 ans Vo	10,00 €

LES GINS

Whitley Neill Rhubarb And Ginger	10,00 €
Howthorn's London Dry Gin	9,00 €
Gin Juillet de Marseille	10,00 €

LES COGNACS

Fanny Fougerat Cognac Vsop	9,00 €
Pierre Lecat Vs Instinct Cognac	11,00 €

LES ARMAGNACS

Dartilongue Vsop bas armagnac	10,50 €
Armagnac Uby Sweet 3 ans	9,50 €

LES DIGESTIFS

Tequila Casamigos Reposado	12,50 €
Amaretto Saliza Tosolini	8,00 €
Get 27 ou Get 31	8,00 €
Limoncello	8,00 €
Manzana	8,00 €
Poire Williams	8,00 €

LES CHAMPAGNES

Louis Roederer brut, 75 cl	65,00 €
Roederer Cristal, 75 cl	200,00 €
Charles Heidsieck brut, réserve, 75 cl	65,00 €
Charles Heidsieck rosé, 75 cl	90,00 €
Charles Heidsieck blanc de blanc, 75 cl	105,00 €

LES COCKTAILS, 12 CL

Le Sugiton	12,00 €
Vodka, amaretto, pommeau de Normandie, citron vert, angostura	
Le Sormiou	12,00 €
Manzana, citron vert, curaçao, limonade	
Vespucci	10,00 €
Prosecco La Farra, Aperol, eau pétillante, grenade, orange, romarin	
Cook	12,00 €
Gin Bombay Sapphire, campari, martini rouge	
La Pérouse	12,00 €
Vodka Grey Goose, jus de tomate, citron, assaisonnement épicé	
Tasman	12,00 €
Rhum Bacardi Oakheart, miel, citron, basilic	
Le Morgiou	14,00 €
Pastis, cranberry, mûre, fraise	
Gama	14,00 €
Porto rouge, noilly prat ambré, citron, angostura bitter	
Port-Pin	10,00 €
Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, limonade	

LES VINS AU VERRE, 12 CL

LES BLANCS

AOC Côteaux d'Aix-en-Provence, Château Beupré collection	8,00 €
AOP Côtes De Provence, Château Saint-Maur, cru classé	11,00 €
AOC Cassis, clos Sainte-Magdeleine	10,00 €
AOC Sauternes, Château Suiduiraut 2003	24,00 €

LES ROSÉS

AOC Côteaux d'Aix-en-Provence, Château Beupré collection	8,00 €
AOP Côtes de Provence, Château Saint-Maur, cru classé	11,00 €
AOC Bandol, domaines Ott "Château Romassan"	13,00 €

LES ROUGES

AOC Côteaux d'Aix-en-Provence, Château Beupré collection	8,00 €
AOP Côtes de Provence, Château Saint-Maur, cru classé	11,00 €
AOP Gigondas, domaine des Espiers	12,00 €

LES VINS, 75 CL

CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Aoc Château Beupré, rouge/rosé/blanc 50 cl	23,00 €
Aoc Château Beupré Collection, rouge/rosé/blanc	45,00 €
Aoc Domaine Les Beatines rouge/rosé/blanc	27,00 €
Aoc Domaine Les Béates rouge/blanc	42,00 €

CÔTES DE PROVENCE

Aoc Château De Selle Ott, rouge	73,00 €
Aop Château La Verrerie, rosé	32,00 €
Aop Château Haute Collines, rouge/blanc	43,00 €
Aop Sainte Magdeleine, rosé	57,00 €
Aoc Domaine Ott "Clos Mireille", blanc de blanc	68,00 €
Aop Château Saint-Maur cru classé, rouge/rosé/blanc	62,00 €

CASSIS

AOC Clos Sainte-Magdeleine, blanc	58,00 €
-----------------------------------	---------

BANDOL

AOC Domaines Ott "Château Romassan", rosé	73,00 €
---	---------

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Gigondas, Domaine des Espiers, rouge	60,00 €
--	---------

BORDEAUX

AOC Sauternes, Château Suiduiraut 2003, blanc	140,00 €
Premier cru classé en 1855	
Margaux Château Prieuré-Lichine, rouge	135,00 €
4 ^e grand cru classé en 1855	
Saint-Estèphe Château Cos Labory, rouge	135,00 €
5 ^e grand cru classé en 1855	

BOURGOGNE

AOC Chablis, Joseph Drouhin, blanc	52,00 €
Domaine Faiveley, Beaune, 1 ^{er} cru Clos de L'Écu 2017	138,00 €
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2018	130,00 €

LES GRIGNOTAGES

Traditionnelle charcuterie et fromage corse	18 €
Concassé de tomates et poivrons à la coriandre	8 €
Rillettes de poisson condimenté, pain de campagne.....	13 €

POUR COMMENCER

Petits farçis de poivrons, fromage de brousse, guanciale, vieux parmesan, pistou	14 €
Ceviche de daurade, grenades, pickles d'oignon rouge, tuile de tapioca	15 €
Mix de légumes crus et cuits, herbes fines, huile d'olive des Côtes d'Aix	12 €

FORMULE DU MIDI

25 €

Au jour le jour
+
Note sucrée

VIANDE, POISSON, VÉGAN

Au jour le jour	20 €
Salade au jour le jour	20 €
Filet de canette rôtie, mousseline de carottes, cédrat-gingembre, jus comme une gastrique	23 €
Pavé de maigre poêlé sur la peau, légumes printaniers au combava, émulsion de coques acide	29 €
Crèmeux d'artichauts, riz de Camargue sauté aux condiments, jus de chlorophylle	19 €

Produits de saison

Origine des viandes : France et Union Européenne

Horaires de service : • Petit déjeuner de 7h30 à 11h30
• Déjeuner de 11h30 à 16h
• Snacking et afterwork de 16h à 20h
• Dîner de 18h30 à 22h30

FRAIS DE SALON 10%

NOTE SUCRÉE

Tarte citron meringuée façon "Le 29"	9 €
Fingers chocolat noir 70%, coco-ananas, glace vanille bourbon	12 €
Paysanne de fruits à la fourchette, coulis de fraise-verveine	10 €
Vache-chèvre-brebis, chutney de rhubarbe	14 €
Coupe glace ou sorbets 2 boules	8 €

LES PETITS DÉJEUNERS

LE PETIT DÉJEUNER	11,00 €
<i>Boisson chaude (café, chocolat ou thé), Jus de fruits frais pressés (orange ou citron), Viennoiserie (croissant, pain au chocolat ou brioche au sucre)</i>	
Œufs au plat	7,50 €
Omelette nature	7,50 €
fromage	8,00 €
Viennoiserie	2,50 €
<i>Croissant, pain au chocolat ou brioche au sucre</i>	
Le vrai cake	7,00 €
Macaron four	2,30 €
<i>Parfum au choix, selon votre envie</i>	

LES THÉS

Thé macarons	10,10 €
<i>Thé "mélange Le 29" accompagné de trois macarons fours selon vos envies</i>	
Thé mélange Le 29	6,20 €
Thé pêche de vigne	6,20 €
Thé noir quatre fruits rouges	6,80 €
Thé oolong - oolong caramel beurre salé	7,20 €
Thé vert mandarin jasmin	6,20 €
Thé vert menthe	6,20 €
Thé vert Chine Yunnan	7,30 €
Thé earl grey supérieur pointes blanches	7,20 €
Thé darjeeling g.F.O.P.	7,20 €
Thé blanc Paï Mu Tan	8,40 €

LES INFUSIONS

Rooibos citrus	6,20 €
Subtile verveine	5,50 €
Tilleul menthe	5,50 €

LES CHOCOLATS

<i>70% de pur cacao "Saint-Domingue"</i>	
Chocolat chaud	5,80 €
Chocolat frappé à la vanille	6,50 €
Chocolat viennois aromatisé	7,00 €
<i>Caramel, noisette ou vanille</i>	
Chocolat macarons	9,80 €
<i>Accompagné de trois macarons fours selon vos envies.</i>	

LES EXALTÉS

Pur jus de fruits Jean-Louis Bissardon, 25 cl	6,00 €
<i>Ananas, carotte, pomme rainette, tomate, fraise, poire williams, abricot bergeron</i>	
Jus de fruits pressés, 20 cl	6,50 €
<i>Orange ou citron</i>	
Café frappé, 25 cl	3,60 €
Thé pêche de vigne glacé, 25 cl	4,90 €
Sirop-mania et Evian, 33 cl	4,00 €
<i>Caramel, citron, fraise, gambetta, grenadine, menthe, noisette, orgeat, pac, pêche, vanille</i>	
Limonade, 25 cl	3,60 €
Schweppes, schweppes agrumes, 25 cl	3,90 €
Coca-cola, coca-cola zéro, 33 cl	3,80 €
Orangina, 25 cl	3,90 €

LES EAUX MINÉRALES PLATES

808, 75 cl	6,50 €
Evian, 33 cl	3,60 €

LES EAUX MINÉRALES PÉTILLANTES

Orezza, 100 cl	7,00 €
808, 75 cl	7,00 €
Perrier, 33 cl	3,90 €

LES CAFÉS

Café (Vateo)	2,00 €
Décaféiné (Vateo)	2,00 €
Café noisette	2,20 €
Café crème	3,10 €
Café frappé	3,60 €
Café viennois	4,20 €
Cappucino	4,50 €
Café double	4,70 €
Latte macchiato	5,00 €
Irish coffee	8,50 €
Café le 29	3,60 €
<i>Accompagné d'un macaron four selon votre envie</i>	
Café macarons	6,50 €
<i>Accompagné de trois macarons fours selon vos envies</i>	