Chef Benjamin Mathieu



Le Chef **Benjamin Mathieu**, né à Marseille, débute apprenti au côté du Chef Dominique Frérard au restaurant les 3 Forts au sein de l'hôtel Sofitel.
Puis, diplôme en poche, il sillonne la France dans les plus belles maisons tel que l'Oustau de Baumanière dans les Baux de Provence, Louis XV Alain Ducasse à Monaco, Le Bristol à Paris, ...

Après des années à Paris en tant que chef, il revient aux sources **à Marseille,** il reprend la Grotte à Callelongue, puis le Grand bar des goudes et le petit dernier Honoré.

Au Grand Bar des Goudes, institution marseillaise, il garde **les spécialités marseillaises** qui lui tient à cœur et diversifie la carte avec **une bistronomie de mer.**
Source intarissable de créativité culinaire, et sens inégalé de l'accueil, il fait renaître l'établissement et lui met le vent en poupe.

**Le Grand bar des goudes,
c'est le rendez-vous, entre amis, entre famille
mais c'est aussi le lieu pour se retrouver
avec son équipe en team building, ou pour les
repas de fin d'année.**

l'Esplaï
Du Grand Bar
des Goudes

28 rue désiré pelaprat
13008 Marseille

04 91 73 43 69

06 75 05 17 61

disponible par téléphone,
sms et whatsapp pour toutes demandes

esplai.restaurant@icloud.com

www.grandbardesgoudes.fr

legrandbardesgoudes
@chef_benjaminmathieu



l'Esplaï
Du Grand Bar
des Goudes

par le Chef
Benjamin Mathieu



Restaurant spécialisé en produits de la mer et Bouillabaisse







Offre pour évènements privés ou professionnels

Institution Marseillaise

depuis de plus de 50 ans

SALLE INTÉRIEURE

Capacité :
Places assises : 50 personnes
Buffet dinatoire : 70 personnes



SALLE EXTÉRIEURE

Capacité :
Places assises : 50 personnes
Buffet dinatoire : 140 personnes



Pergola + baie vitrée ouvrable selon météo

LE BAR



Capacité : debout 25 personnes

OPTIONS Possibles

Groupe de musique
Décoration florale
Nappage des tables
Bar à Coquillages avec écailler

Devis sur demande

MENU 65 Euros TTC par personne



1 moule gratinée à partager pour 2 personnes

500gr de **loup ou daurade** selon arrivage par personne accompagnés de ratatouille maison ou purée maison ou salade verte

Dessert

Eau plate et gazeuse minérale, café, 1 verre de vin

MENU 70 Euros TTC par personne

Bourride des Goudes :
Filet de loup et daurade, pomme de terre safranées, crème d'aïoli, soupe de poissons de roche, moules et favouilles
ou
Entrecôte d'Argentine (300g) aux anchois
Ail confit / Panisses de l'Estaque/ sauce Aïoli

Dessert

Eau plate et gazeuse minérale, café, 1 verre de vin

MENU BOUILLABAISSE

90 Euros TTC par personne

Bouillabaisse servie traditionnellement en 2 temps

minimum pour 2



Soupe de poissons de roche
(chapon, rascasse, rascasse blanche, st Pierre, galinette, vive, congre et mostelle), croûtons, rouille et ail

Filets de poissons de roche pochés dans la soupe de poissons et levés, soupe de poissons, favouille, croûtons, rouille et ail

Dessert

Eau plate et gazeuse minérale, café, 1 verre de vin

NOTRE COCKTAIL À PARTAGER DÉJEUNER / DINER 85 Euros TTC par personne

Tarama à la Poutargue de Martigues / Blinis tiède et citron vert

Moules Gratinées à l'ail et au Persil

Fricassées de Seiches caramélisées à l'ail et au persil / frisée à l'ail

Salade de poulpe /avocat / Huile d'olive / teriyaki piment d'espelette

Ceviche de Thon rouge

Carpaccio de Daurade à la poutargue et au piment / huile d'olive de Grèce

Tartare de boeuf charolais au crabe / sauce cocktail piment d'Espelette et citron vert

Assortiment de desserts de notre pâtissière

Eau plate et gazeuse minérale, café, 1 verre de vin

N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez une offre personnalisée en fonction de votre budget et de vos envies. La privatisation est disponible sur demande.
Les prix indiqués des menus sont calculés sans privatisation, nous consulter dans le cadre d'une privatisation avec menu