



Le groupe **Alphonse & Jean** prend racine historiquement au sein du petit port de pêcheurs du **Vallon des Auffes à Marseille**.

S'appuyant sur deux établissements : **Chez Fonfon & Chez Jeannot**, créés par la fratrie Alphonse et Jean Mounier dans ce quartier emblématique de Marseille, le groupe Alphonse et Jean a aujourd'hui dépassé le cadre familial pour devenir une **véritable signature**.

Si les fondations ont été jetées il y a **70 ans** avec la création d'une institution culinaire marseillaise, Chez Fonfon, basé sur le savoir-faire des pêcheurs locaux, l'itinéraire de vie des deux frères originaires de Marseille - puis de leurs descendance - ont permis **la naissance et le développement de nouveaux lieux emblématiques**.

Les poissons frais et la bouillabaisse de **Chez Fonfon**, la pizza et le cadre de **Chez Jeannot**, le «sur le pouce» de **Chez Viaghji**, la cuisine traditionnelle de **l'Escale** à Valence, la boucherie de cuisinier de **Pépé Guido** à Malmousque, le domaine viticole des **CESARS** à Tulette dessinent plus que les contours d'un groupe...

**SUIVEZ NOS ACTUALITÉS :**  
**@PIZZERIAJEANNOT**  
**WWW.PIZZERIACHEZJEANNOT.COM**

Ils définissent un **ART DE VIVRE**  
Nous vous invitons à le partager avec nous.



Le métier de boucher ce n'est pas uniquement vendre de la viande.

La boucherie **Pépé Guido** veut être le trait d'union entre ce métier de tradition et passion et les attentes d'une nouvelle clientèle.

Le boucher ne se contente plus aujourd'hui de vendre de la viande. Il doit faciliter la vie de son client avec des mets de qualité, comme un cuisinier.

Les «**Papis bouchers**», comme les "Tontons Flingueurs", pourraient faire le titre d'un film d'Audiard.

C'est l'histoire de :

Robert Juillet, *Meilleur Ouvrier de France* boucher et Co Fondateur du programme *Jucia*

Philippe Gilly, boucher professionnel depuis plus de 50 ans

C'est également l'histoire d'une amitié et d'une fidélité car depuis près d'une décennie, ces deux comparses officient au sein des établissements « Alphonse et Jean »

Aujourd'hui, ils mettent leurs expériences au service de la jeune équipe de « Pépé Guido »

L'ensemble des viandes et charcuteries proposées à la Pizzeria Chez Jeannot sont sélectionnées, travaillées, et proviennent de la Boucherie du groupe Alphonse & Jean, la boucherie **Pépé Guido**, au 211 Corniche Kennedy.



Chez  
**JEANNOT**  
RESTAURANT-PIZZERIA





## ENTRÉES

Panisses de Marseille et son aïoli	14€
Pan con tomate et tartare de tomates frais au basilic	14€
Seiches frites en persillade	16€
Sardines marinées, crémeux d'avocat, baie rose et son pain de campagne	18€

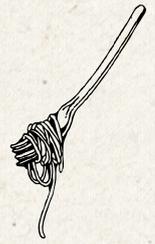
## PLATS

Daube de bœuf provençale et ses pâtes fraîches et olives vertes*	22€
Cannellonis au bœuf, béchamel au parmesan et tomates cerises confites*	23€
Conchiglionis farcis à la farce Marseillaise, sauce tomate et roquette*	24€
Patapouf maison de nos bouchers pesto basilic et tomates confites, frites fraîches et salade*	24€
Faux filet de la boucherie "Pépé Guido" 250g environ, frites fraîches et salade*	34€



**SÉLECTION DE NOS BOUCHERS\***

La carte est élaborée et suivie par  
Ludovic TURAC , Chef "Une table au Sud"



## PIZZAS

<b>La classique</b>	17€
<i>Sauce tomate, emmental, origan, olives</i>	
<b>La moit' moit'</b>	18€
<i>Moitié anchois / Moitié fromage</i>	
<b>Pizza été du Vallon</b>	20€
<i>,Parmesan ,tartare tomate ,olives ,roquette ,mozzarella</i>	
<b>La mortadelle</b>	19€
<i>Base crème fraîche et pistache , mortadelle et burrata</i>	
<b>L'italienne</b>	21€
<i>Sauce tomate, jambon italien, stracciatella, parmesan, pesto roquette, olives</i>	
<b>La Douceur</b>	22€
<i>Crème fraîche, chèvre, brousse, miel, cerneaux de noix, figues et salade frisée</i>	
<b>La Marseillaise</b>	23€
<i>Purée de fenouil, saucisse italienne, emmental, fenouil confit, graines d'anis verts, olives</i>	
<b>La truffe</b>	24€
<i>Crème à la truffe , champignon de Paris, olives burrata, parmesan, roquette</i>	

*Pour tout ingrédient supplémentaire : +2€*

La carte est élaborée et suivie par  
Ludovic TURAC , Chef "Une table au Sud"



## DESSERTS

Verrine crème glacée au choix :	7€
Façon crème brûlée / Citron meringuée / Cheese cake coulis de fraise /cacahuète coulis de cacao et noisette	
Café gourmand	9€
Sélection de desserts de la maison	10€
Marrou Traiteur	

La carte est élaborée et suivie par  
Ludovic TURAC , Chef "Une table au Sud"



## CARTE DES VINS

	Verre	50cl	Bouteille
<b>BLANC</b>			
Vallon des Auffes	4.50€		25€
Figuière			25€
Château Coussin <i>"La Croix du Prieur"</i>		22€	28€
Château Lacoste		23€	30€
La Tible			29€
Minuty"M"			39€
Fiumicicoli			43€
Château Vignelaure <i>"La Source"</i>			39€
Frégate			42€
Petit Chablis			43€
Domaine des Césars, <i>"Éléonore"</i>			41€
Fontcreuse			42€
Pouilly Fumé			54€
Chardonnay	5€		
<b>ROSÉ</b>			
Vallon des Auffes	4.50€		25€
Figuière			25€
Château Coussin <i>"La Croix du Prieur"</i>		22€	28€
La Tible			29€
Château Lacoste		23€	30€
Peyrassol			37€
Frégate		29€	41€
Château Vignelaure <i>"La Source"</i>			39€
Fontcreuse		31€	44€
Fiumicicoli			41€



### NOS BIÈRES

Bière Jupiler	4.20€ demi 8.50€ pinte
Panaché	4€
Corona 33 cl	6.50€

### COCKTAILS

Mojito	10€
Spritz	10€
Spritz à la Française	10€
Moscow Mule	10€
London Mule	10€
Vodka Sunrise	10€



### APERITIFS

Ricard	4€
Le pastis	4€
Kir	
Martini, Porto, Suze	5€
Campari	
Lillet	6€
Coupe de champagne	9€

### CARTE DES VINS

	Verre	50cl	Bouteille
<b>ROUGE</b>			
Vallon des Auffes	4.50€		25€
Château Vignelaure "La Source"			39€
Château Coussin "La Croix du Prieur"		22€	28€
Château Lacoste		23€	30€
Domaine des Césars, "3 Sénateurs"			30€
Parallèle 45			32€
Peyrassol			39€
Minuty "M"			39€
Frégate		31€	44€
Fiumicicoli			43€
Domaine des Césars, "Éléonore"			41€
Crozes Hermitage			51€
Hautes côtes de nuits			54€
Vacqueyras Muse			58€
Saint Joseph			62€

### SOFT

Soft et limonade	4,50€
Pago	4€
Sirop	3€
1/4 Badoit	4,50€
1/2 Evian, 1/2 Badoit	4€
Evian, Badoit	5€
Zilia minérale ou gazeuse	6€



## CHAMPAGNES

### BRUT

Mayot Lagoguey	70€
Moët et Chandon	109€
Barons de Rothschild	105€

### Blanc de blanc

Barons de Rothschild blanc de blanc	130€
--	------

## ALCOOLS

Clan Campbell	6€
Four Roses small batch	7€
Johnnie Walker "12 ans"	8€
Chivas " 12 ans"	9€
Caol Ila " 12 ans"	9€
First Vodka	8€
Gin Beefeater	8€
Limoncello, Manzana	5€
Get 27, Get 31	6€
Marc Garlaban	6€
Calvados	7€
Armagnac	7€
Diplomatico	8€
Hennessy fine de Cognac	9€

## Boissons chaudes

Café , décafeiné	2.50€
Noisette	2.60€
Chocolat chaud	3.50€
Thé, verveine, infusion	3.50€
Cappucciino	4.50€
Irish coffee	7€