

PAVILLON SÉDILLE

Nos partenaires & Fournisseurs

Parce que la qualité d'un plat commence par l'excellence des produits, nous avons choisi de collaborer avec des producteurs et artisans qui partagent nos valeurs.

Légumes & Herbes

Nos légumes proviennent de Jeannot, producteur à Sénas, et de Taieb, primeur du Lapin Blanc, qui nous fournissent des produits frais et de saison.

Micro-pousses

Nos micro-pousses sont issues de Wesh Grow, spécialiste reconnu pour la qualité et la diversité de ses cultures.

Poissons & produits de la Mer

Nous travaillons avec un mareyeur du Grau du Roi pour nos poissons sauvages, et sélectionnons nos poissons d'élevage auprès de partenaires situés à Cannes, garantissant fraîcheur et traçabilité. Nos coquillages viennent de chez Mad in Paimpol, producteur des côtes d'Armor & les huîtres de chez Camargue Coquillage

Fromages

Notre sélection de fromages est produite en partie par Alain Mazard, producteurs dans l'Aveyron, spécialiste du Lagastou et avec la fromagerie "Le Fil Bleu" pour le reste de notre sélection artisanale.

Viandes

Nos viandes sont soigneusement choisies dans la Table de Solange - Éleveur & Boucher de l'Aveyron ainsi qu'à la Boucherie des Coquières, reconnue pour son savoir-faire.

Café

Notre café provient de la Maison Lucciani, torréfacteur artisanal au savoir-faire d'exception.

Vins

Notre sélection de vins met à l'honneur des agriculteurs engagés, proposant des cuvées biologiques, biodynamiques ou naturelles. Des domaines à taille humaine, respectueux des sols et des traditions, qui reflètent notre exigence et notre passion.

Bienvenue au
PAVILLON SÉDILLE
Par Sidi Salhi



MENU

À partager

Assiette d’huîtres Maison Camargue Coquillages (x6 / 9 / 12)	16 / 24 / 30€
Bouquet de crevettes (200g), rouille safranée	10€
Tarama maison aux oeufs de cabillaud fumés, huile des beaux	12€
Stracciatella crémeuse, huile des baux, basilic et fruits de saison	16€
Caviar Oscietre maison Admiral Husso (30g)	89€

Les entrées

La Chakchouka de chez moi, à ma façon	21€
Crudo de bar, au naturel, fruits de saison & poutargue fraîche	25€
Velouté de courgette, menthe & cardamome chèvre frais & olives de Kalamata	18€

Les Plats

Filet de Saint Pierre nacré, beurre blanc à la chermoula, fenouil basse température et Aioli	35€
Entre Terre & Mer : Poulpe de roche, merguez, crème de poivrons fumés & rouille safranée, citron confit	32€
Linguine à l’Arrabbiata stracciatella crémeuse	28€
Picanha de Veau Seigala, crème d’ail noir, purée au beurre	36€

Desserts

Sélection de fromages par Alain Mazard & Le Fil Bleu.	20€
Gateau au chocolat, zestes de citron vert	10€
Tarte sablée déstructurée à l’abricot, verveine & cardamome	12€
Crème brûlée à la Vanille de Madaascar	10€

Menu “Arrivée à Quai”



Menu en 5 étapes

*Orienté comme une balade dans le terroir provençal.
Ôde aux produits et recettes de chez nous*

Le Loup

Crudo au naturel, fruit de saison & poutargue fraîche

Fraîcheur d’été en méditerranée

Courgettes, menthe & cardamone, chèvre frais

Le Saint Pierre

Expression de Provence, fenouil confit & beurre blanc

Gourmandise Estivale

Abricot, cardamone, miel & verveine

70€ par personne – hors boisson

Supplément fromage : 15€

Menu “Entre Deux Rives”



Menu en 5 étapes

Menu Signature pensé comme un voyage en
*Méditerranée entre la rive française & algérienne, d'où
est originaire le chef.*

Chackchouka, presque comme chez moi

Compotée de légumes d'été, oeuf parfait, écume relevé

Entre Terre & Mer

Merguez, bisque de crustacés, poivrons fumés, citron confit

Le Veau Seigala

Nappé à la crème d'ail noir, chermoula

Gourmandise Estivale

Abricot, cardamone, miel & verveine

85€ par personne – hors boisson

Supplément fromage : 15€

PAVILLON SÉDILLE

Carte des vins



Les Vins Blancs

Les Vins de Chez Nous

Domaine Gavoty - Clarendon Blanc 2024	59€
Domaine Gavoty - Clarendon Blanc 2020	95€
Domaine Gavoty - Premier Rôle 2022	115€
Domaine de la Mongestine - Les Monges	31€
Domaine de la Mongestine - Roussane	35€
Domaine de la Mongestine - Georgette	45€
Chateau Val d'Arenc - Bandol Blanc	42€
Chateau Val d'Arenc - "Rove" 2018	75€
Château Revelette - PUR	42€
Château Revelette - Le Grand Blanc	100€
Domaine Colvert - Rolle sur Calcaire - R/C	39€
Domaine de Fontchêne - Les Antiques	51€
Domaine Terres d'Hachante - Zénite	38€

Côtes du Rhône

Domaine de Lorient - Saint Péray	55€
Domaine Eymin-Tichoux - Cap Blanc	39€
Domaine Eymin-Tichoux - Condrieu	92€

La Corse

Domaine Pinelli - Patrimonio	65€
------------------------------	-----

La Bourgogne

La Soeur Cadette - L'Yonne	34€
La Soeur Cadette - La Chatelaine	42€
Maison Valette - Macon Châinré	79€
Domaine des Gandines - Macon	46€
Domaine des Gandines - Viré-Cléssé	52€
Vincent Girardin - Chardonnay	42€
Vincent Girardin - Saint Romain	81€
Vincent Girardin - Meursault	145€
Alice & Olivier De Moor - Chablis 1er Cru	82€
Domaine Philippe Lassarat - Saint Véran	52€
Domaine Philippe Lassarat - Pouilly Fuissé	75€
Domaine Sylvain Pataille – Marsannay	95€

Jura

Jérôme Arnoux - Savagnin	59€
--------------------------	-----

Languedoc

Domaine Benastra - Le Gneiss	39€
Domaine des Hautes Terres - Louis	51€

Loire

Domaine de l'Écu - Orthogneiss	34€
Domaine du Bouchot - Pouilly Fumé	79€
Château de Plaisance - Chenin Sec	36€
Domaine de Juchepie - Paradis	95€
Lise & Bertrand Jousset - Exilé	32€
Lise & Bertrand Jousset - Premier Rdv	52€
Philippe Gilbert - Maneton Salon	45€
Vincent Gaudry - Sancerre	62€
Luc Prieur - Les Monts Damnés	69€

Les Bulles

Champagne Thiénot - Extra Brut	80€
Champagne Bonnet Ponson - Perpetuelle	95€
Domaine des Hautes Terres - Joséphine	55€

Étrangers

Emidio Pepe - Montepulciano d'Abruzzo	169€
---------------------------------------	------

Les Vins Rouge

Les Vins de Chez Nous

Domaine Gavoty - Storia	42€
Domaine de la Tour du Bon - En Sol	85€
Domaine Terres d'Hachène- Au fil des Siècles	29€
Chateau Val d'Arenc - Bandol Rouge	49€
Chateau Val d'Arenc - "Tradition" 2017	79€
Château Revelette - PUR	42€
Château Revelette - Le Grand Rouge	95€

Côtes du Rhône

Domaine de Lorient - Cornas	105€
Domaine Eymin-Tichoux - Cap Syrah	39€
Domaine Eymin-Tichoux - Crozes Hermitages	59€
Clusel Roch - Côtes du Rhône	79€
Clusel Roch - Côte Rôtie	120€
Aurélien Chataigner - Saint Joseph 2018	110€
Domaine de Beurenard - Chateauneuf du Pape	95€

La Corse

Domaine Pinelli - Campo Vecchio	85€
---------------------------------	-----

La Bourgogne

Domaine Germain - Saint Romain	82€
Vincent Girardin - Pinot Noir	47€
Vincent Girardin - Volnay 1er Cru	145€

Jura

Jérôme Arnoux - Trousseau	59€
---------------------------	-----

Languedoc

Domaine Benastra - La Guarrigue	42€
Domaine des Hautes Terres - Maxime	51€
Domaine Montcalmès - Terrasses du Larzac	95€

Loire

Domaine de l'Écu - Virtus	36€
Philippe Gilbert - Maneton Salon	45€

Étrangers

Emidio Pepe - Montepulciano d'Abruzzo	169€
Franck Cornelissen - Susucaru Rosso	49€

Les Vins Rosés

Château de la Tour l'Évêque - Sainte Anne	29€
Domaine Terre d'Hachène - Kermès	55€
Château Val d'Ares - Bandol Rosé	36€

Les Magnums

Clau de Nell – Violette 2019 / 2020	165€ / 145€
Clau de Nell – Grolleau 2018	155€
Domaine de Sulauze X J.M Espinasse – Ephemera	105€
Domaine Franck Cornelissen – Susucaru	110€
Domaine Lassarat & Fils – Pouilly Fuissé	155€
Domaine Lassarat & Fils – Saint-Véran	135€

Les apéritifs

Ricard / Pastis	5€
Pastis de la Plaine	10€
Apérol Spritz	12€
Hugo Spritz	12€
Negroni	12€
Les Mules - Moscow, London, Jamaican...	12€
Mojito / Maracuja Mojito	17€
Bellini	15€
Coupe de Champagne	10€
Kir	8€
Martini	16€
Kir Royal	

Les digestifs

Notre Sélection

Maison Ferroni - Whisky Roof Rye – 7 ans	14€
Maison Ferroni - Whisky Roof Rye « Les Guêpes » - 14 Ans	21€
Jack Daniel's - Single Barrel	16€
Hennessy - Very Special	18€
Bulleit Bourbon	12€
Maison Ferroni - Rhum Ambré	12€
Maison Ferroni - Rhum Trident Noir	18€
Maison Ferroni - Rhum Café	15€
Maison Ferroni - Rhum Honey & Safran	14€
Gin Mare	14€
Gin Hendricks	12€
Vodka Maison Solignac - Nature, Citron et Lait, Cumin des Près	14€
Vodka - Distillerie de la Plaine	12€
Disaronno - Amaretto	10€
Don Julio Reposado	16€

Le Château Beaupin

Un héritage architectural en bord de Méditerranée

Niché au cœur de la Pointe Rouge, entre les collines marseillaises et la mer, le Château Beaupin est un écrin d'histoire et d'architecture, discrètement préservé des regards.

Érigé en 1873, il est l'œuvre de Paul Sédille, architecte de renom du XIXe siècle, dont l'empreinte a marqué aussi bien Paris que la Provence. Disciple de Viollet-le-Duc, Sédille s'inscrit dans la lignée des grands rénovateurs du patrimoine français, mais il s'en démarque par son approche pionnière : il fut l'un des premiers à envisager l'architecture comme un art total, intégrant étroitement ornement, structure et fonction.

On lui doit notamment la spectaculaire reconstruction du grand magasin Le Printemps à Paris après l'incendie de 1881, où il associe l'architecture de fer et de verre aux arts décoratifs dans un esprit visionnaire. Il collabore alors avec des peintres, mosaïstes et céramistes, notamment Jules Loebnitz, pour faire dialoguer les arts dans un même espace architectural. Sédille est également l'auteur de plusieurs hôtels particuliers, de villas, et même de projets exotiques, comme la décoration de pavillons pour les Expositions universelles.

C'est dans cette même philosophie que s'inscrit le Château Beaupin, pensé à l'origine comme une résidence d'été pour une famille bourgeoise marseillaise. Le style néo-Renaissance s'y déploie avec sobriété et élégance : façades symétriques, corniches sculptées, ouvertures généreuses, et un art subtil de capter la lumière du Sud. La maison, perchée sur un promontoire, surplombait autrefois un parc descendant jusqu'à la mer, dans un quartier encore largement sauvage.

Longtemps laissé à l'abandon et morcelé, le château aurait pu disparaître dans l'indifférence. Mais une restauration passionnée, patiente et respectueuse lui a offert une renaissance contemporaine. Aujourd'hui, le Château Beaupin est à nouveau un lieu de vie, de création et de partage, mêlant hôtellerie intimiste, gastronomie et événementiel.

Le restaurant dans lequel vous vous trouvez s'inscrit dans cette dynamique : il puise dans l'histoire pour mieux nourrir le présent. Il ne s'agit pas de recréer le passé, mais de le faire dialoguer avec le monde d'aujourd'hui, dans un esprit de transmission, de beauté et de sincérité.