

Le Grain de Sable et ses brunchs bio

Par [Elodie](#) 2 février 2015 [0 bio](#), [brunch](#), [marseille](#), [resto](#), [végétarien](#)

Au détour d'une ruelle calme, derrière la Bibliothèque de l'Alcazar, se cache un petit Grain de Sable.

Une savoureuse cantine du midi reprise en juillet par Anne et Julien. Ici, le leitmotiv gourmand rime, chaque jour, avec cuisine locavore, de saison, bio et raisonnée...

Ces deux amoureux de produits sains et légumes du jardin racontent leur passion dans chacune de leurs recettes...

Une carte qui change chaque semaine, étroitement liée avec la livraison des légumes issus de la Ferme des Caillols et de l'AMAP de Roquevaire. Un menu coloré, sain et gourmand avec 5 plats (au choix) : soupe maison, salade du jardinier, légumineuse ou céréales, légumes à déguster sous différentes formules (assiette 3 choix et dessert à 13 euros).

Julien adore créer, mélanger et surprendre dans sa cuisine ouverte sur la salle. Un lieu authentique et chaleureux avec sa déco « hors du temps » en bois, patiné par les années, endroit douillet et familial pour la pause déjeuner. Le midi, la salle se remplit à une vitesse folle avec les habitués du quartier qui se donnent l'adresse comme un doux secret. A la carte du jour une petite assiette originale et colorée : œuf cocotte et panais épicé, duo de choux en gratin, risotto poireaux parmesan ... Chutmonsecret a adoré.

Depuis quelques jours, Le grain de sable a lancé son brunch mensuel. Prochaine édition dimanche 15 février. Chuuut, voici en avant première le menu de février : jus de fruits pressé, boissons chaude à volonté, pains bio et confitures maison, miel des Guarrigues, fromage blanc et ses baies, œufs brouillés truffés et blinis de sarrasin, gratin dauphinois de pommes de terre et panais et sa salade roquette parmesan et graines.

Coté douceur en février la crêpes Suzette et sa chantilly vanillée sont à l'honneur ! Un secret naturel à se dévoiler au creux de l'oreille ...

*Grain de Sable restaurant / traiteur, 34 rue du Baignoir – 13001 Marseille. 04 91 90 39 51 – Du Lundi au Vendredi midi (menu de 9 à 17 euros) – Brunch uniquement sur réservation un Dimanche par mois (20 euros pour les adultes, 13 euros pour les enfants)*