



· Ô · CAPITAINE ·

SALUT LES GARS!

AUFGEWACHSEN IN MARSEILLE UND VOM MEER ZURÜCKGEKEHRT, TUMMELTE SICH CAPITAINE FRED ÖFTERS IN DEN IHM BEKANNTEN „BARS DE QUARTIER“. HEUTE IN BERN GESTRANDET, WILL ER EIN ÄHNLICHES AMBIENTE ERSCHAFFEN UND LÄDT TÄGLICH ZUM APÉRO; DEN ALLTAG HINTER SICH LASSEN, RUNTERFAHREN, AUSGELASSEN LACHEN ODER UNGEFILTERTE DISKUSSIONEN ANREGEN. SO SOLL ES IM QUARTIER UNTER FREUNDEN, NACHBARN UND SOEBEN KENNENGELERNTEN ZU UND HERGEHEN. APÉRO MACHT HUNGRIG! IN KOLLABORATION MIT DEM RESTAURANT ENTRE NOUS AUS DER LÄNGGASSE, KREIEREN FRED UND KOCH NICOLAS CAVALERI DIE PASSENDE KÜCHE ZUM APÉRO; DIVERSE WARME TAPAS, EINE OLIVENBAR, TABOULÉ UND PASTASALATE, FOUGASSE, SOUPE À PISTOU UND EINMAL DIE WOCHE FRED'S MOULES-FRITTES. AUF DER GETRÄNKEKARTE STEHT NEBEN DIVERSEM WEIN, BIER, PASTIS UND APÉROGETRÄNKEN EINE GRÖßERE AUSWAHL AN RUM, DA IN MARSEILLE VOR DEM PASTIS VOR ALLEM RUM GETRUNKEN WURDE. DER „TÎ PUNCH“ RUM AGRICOLE MIT ROHRZUCKER UND LIMETTEN DARF NATÜRLICH NICHT FEHLEN, INSPIRIERT VON FRED'S LEBEN AUF SEE ZWISCHEN DEN KARIBISCHEN INSELN. WEITERE KOLLABORATIONEN MIT BERNER GASTRONOMEN STEHEN AUF DEM PLAN, LE VIN DU CAPITAINE GLAUBEN AN CO-KREATION ANSTATT AN DEN KONKURRENZGEDANKEN. SO WIRD BEISPIELSWEISE FÜR DIE PATISSERIE DIE BERNERIN SANDRA KRÄUCHI VON ZORRA'S KITCHEN ZUSTÄNDIG SEIN. AUCH ERWÄHNENSWERT: IN DER NEUEN BAR BESTEHT WEITERHIN DER LE VIN DU CAPITAINE SHOP, WO MAN SEINE ARTIKEL WIE WEIN, SAVON DE MARSEILLE, UND DIVERSE DELIKATESSEN ABHOLEN KANN.

INVITÉ D'HONNEUR

HÖRT SICH GUT AN? DANN WERDE UNSER TÄGLICHER EHRENGAST UND ERHALTE WÄHREND 5 JAHREN DEIN JEWEILS ERSTES APÉRO AM TAG GRATIS! LIMITIERTE EHERENGAST-PLÄTZE GIBT ES AB JANUAR ZU KAUFEN. DABEI WIRST DU SOGAR AUF CAPITAINE'S WAND IN DER BAR VEREWIGT! KAUFEN UNTER

SALUT@OCAPITAINE.CH