

click on the flag to see the menu in English →



# 1860

## LE PALAIS

Inauguré le 10 septembre 1860 par **Napoléon III**, le Palais de la Bourse est un monument marseillais. Il accueille la **Chambre de Commerce et d'Industrie Aix Marseille Provence** qui est la plus ancienne au monde. C'est dans ce **lieu chargé d'histoire** face au Vieux-Port que le restaurant 1860 Le Palais a ouvert ses portes.

Autour d'une cuisine raffinée élaborée par notre **maître cuisinier**, vous dégusterez un menu de saison agrémenté d'un apéritif et de vins soigneusement sélectionnés.

RESTAURANT 1860 LE PALAIS À VOTRE ÉCOUTE 7J/7

**Pour réserver une table  
au Restaurant ou Salon de thé**

Tel : 04 91 99 54 84

Ouvert de 9h00 à 23h30

Privatisation possible du restaurant



---

Pour vos commandes Traiteur et pâtisserie

Tel: 04 91 99 54 84

## LES COCKTAILS

<b>SANTA-MARÍA</b> , 12cl <i>Rhum bacardi carta oro, sirop menthe 1860, jus de citron vert, menthe fraîche</i>	12,00 €	<b>COOK</b> , 12cl <i>Gin befeater, sirop de basilic 1860, jus de citron, eau pétillante, basilic frais</i>	13,00 €
<b>MAGELLAN</b> , 12cl <i>Cachaça ypioca, jus de mangue, purée de passion, jus de citron</i>	13,00 €	<b>LA PÉROUSE</b> , 12cl <i>Vodka, thé vert, crème de pêche, purée de pêche, jus de citron</i>	12,00 €
<b>VESPUCCI</b> , 14cl <i>Gin Beefeater infusé au timut, vermouth blanc, sirop de concombre 1860, jus de citron</i>	13,00 €	<b>TASMAN</b> , 12cl <i>Gin beefeater infusé au thym, purée d'abricot, sirop de lavande, jus de citron</i>	13,00 €
<b>URVILLE</b> , 12cl <i>Tequila camino infusée au romarin, triple sec, jus de citron, sirop de sucre</i>	14,00 €	<b>GAMA</b> , 12cl <i>Rhum bacardi carta blanca, purée de banane, crème de coco, jus de citron vert, 4 épices</i>	14,00 €



## LES COCKTAILS SANS ALCOOL, 12 cl

<b>PYTHÉAS</b> <i>Jus d'ananas, crème de coco, jus de citron</i>	8,00 €
<b>PINTA</b> <i>Jus de mangue, purée de passion, jus de citron</i>	8,00 €
<b>CANEBIÈRE</b> <i>Jus de cranberry, purée de pêche, jus de citron</i>	8,00 €


## LES VINS AU VERRE, 12 cl

<b>LE VIN DU MOMENT</b> <i>Notre sommelier sélectionne pour vous un vin vinifié par un vigneron amoureux du vin et de son terroir.</i>	6,50 €
---	--------



### LES BLANCS

IGP Pays d'Oc, Marius by Michel Chapoutier	5,50 €
AOP Coteaux d'Aix en Provence, Château Calissanne	6,00 €
IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo'	6,00 €
 AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré	7,50 €
 AOC Patrimoine, Domaine Orega de Gaffory	10,00 €
AOC Sauternes, Château du levant	10,00 €
AOP Chablis, William Fèvre	13,00 €

### LES ROSÉS

IGP Pays d'Oc, Marius by Michel Chapoutier	5,50 €
AOP Coteaux d'Aix en Provence, Château Calissanne	6,00 €
IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo'	6,00 €
 AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré	7,00 €
AOP Côtes de Provence, Sainte Magdeleine	10,50 €

### LES ROUGES

IGP Pays d'Oc, Marius by Michel Chapoutier	5,50 €
AOP Coteaux d'Aix en Provence, Château Calissanne	6,00 €
IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo'	6,00 €
 AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré	7,00 €
AOC Saint-Chinian, Caudomato	7,00 €
 AOC Patrimoine, Domaine Orega de Gaffory	10,00 €
AOC Gigondas, Domaine des Espiers	12,50 €
AOP Saint Joseph, Domaine du chêne	13,00 €

## LES APÉRITIFS

<b>ANISETTE, 51, RICARD, 2 cl</b>	4,00 €
<b>SANBITTER SAN PELLEGRINO, 10 cl</b>	5,00 €
<b>MARTINI BLANC OU ROUGE, 6 cl</b>	5,50 €
<b>CAMPARI, 6 cl</b>	5,50 €
<b>PORTO BLANC OU ROUGE, 8 cl</b>	6,00 €
<b>AMÉRICANO, 12 cl</b>	7,00 €
<b>KIR VIN BLANC, 12 cl, Cassis, framboise, pêche ou mûre</b>	7,50 €
<b>KIR ROYAL, 12 cl, Cassis, framboise, pêche ou mûre</b>	11,00 €
<b>PROSECCO LA SERENATA EXTRA DRY, 12 cl D.O.C Frizzante</b>	7,50 €
<b>COUPE CHAMPAGNE, 11 cl</b>	13,00 €

## CARTE DES VINS

	50 cl	75cl
<b>LE VIN DU MOMENT</b>		33,00 €
<b>COTEAUX D'AIX EN PROVENCE</b>		
<i>AOP Château Calissanne, Rouge/Rosé/Blanc</i>		32,00 €
 <i>AOC Château de Beaupré, Rouge/Rosé/Blanc</i>	28,00 €	37,00 €
<b>CÔTES DE PROVENCE</b>		
<i>IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo', Rouge/Rosé/Blanc</i>		30,00 €
 <i>AOC Or de la Castinelle, Rouge/Rosé/Blanc</i>		50,00 €
<i>Domaine de la Courtade, Porquerolles, les terrasses Rosé/Blanc</i>		50,00 €
<i>AOC Domaine Ott « Clos Mireille », Blanc de blanc</i>		75,00 €
<b>CASSIS</b>		
<i>AOP Sainte Magdeleine, Rosé</i>		52,00 €
 <i>AOC Clos Sainte Magdeleine, Tradition Blanc</i>		52,00 €
<i>AOC Clos Sainte Magdeleine, Bel Arme, Blanc</i>		81,00 €
<b>BANDOL</b>		
<i>AOC Domaines Ott « Château Romassan », Rosé</i>		79,00 €
 <i>AOP La Bastide blanche, Rouge/Rosé</i>	45,00 €	
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		
 <i>AOP Château Rochecolombe, Rouge</i>		37,00 €
 <i>AOP Gigondas, Domaine des Espiers, Rouge</i>		62,00 €
<i>AOP Saint Joseph, Domaine du chêne, Rouge</i>		65,00 €
<i>AOC Crozes Hermitage, Yann Chave, Rouge</i>		65,00 €
<b>LANGUEDOC</b>		
<i>IGP Pays d'Oc, Marius by Michel Chapoutier, Rouge/Rosé/Blanc</i>		30,00 €
<i>AOC Saint Chinian, Caudomato, Rouge</i>		39,00 €
<i>Vin de France, Chardonnay, Petite Étoile, Blanc</i>		34,00 €
<i>AOP La Clape - Château Catherine de Montgolfier, Empreinte des sens, Rouge/Blanc</i>		55,00 €
<i>AOC Pic Saint Loup Carra - Château Lascaux, Rouge</i>		55,00 €
<i>AOP La Clape - Château Catherine de Montgolfier, Terre des sens, Rouge/Blanc</i>		79,00 €
<b>BORDEAUX</b>		
<i>AOC Sauternes, Château du levant, Blanc</i>		48,00 €
<b>BOURGOGNE</b>		
<i>AOP Chablis, William Fèvre, Blanc</i>		65,00 €
<i>AOP Macon Village - Domaine des Gandines, Blanc</i>		55,00 €
<i>AOP Pinot Noir, Domaine Croix Saint Jacques, Rouge</i>		55,00 €
<b>CORSE</b>		
 <i>AOC Patrimonio, Domaine Orenge de Gaffory, Blanc/Rouge</i>		52,00 €
<b>ITALIE</b>		
<i>D.O.C Frizzante, Prosecco, La Serenata Extra Dry, Blanc</i>		37,50 €

## LES SÉLECTIONS SALÉES

 **HOUMOUS AU ZAHTAR** 10,00 €  
*Pois chiches, Zahtar, Tahini, blinis*


  **PANISSES** 10,00 €  
*Aioli*

**CEVICHE DE DAURADE** 18,00 €  
*Coco, agrumes, radis et sauce passion*

 **FOCACCIA TOASTÉE** 13,00 €  
*Stracciatella, tapenade de tomates confites*

 **ŒUFS BÉNÉDICTE** 13,50 €  
*Blinis, mayonnaise au basilic en siphon, crumble de pain, bacon végétal*

  **BURRATA CRÉMEUSE** 12,00 €  
*Velouté frais de petits pois à la menthe et tomates cerise ail basilic*


 **CHÈVRE FRAIS** 12,00 €  
*Granny Smith, céleri branche, croûtons de pain à l'ail*

  **FROMAGES DES RÉGIONS ET SON CHUTNEY** 17,00 €  
*Selon notre sélection du moment*

## LES GRANDES SALADES

  **SALADE DE SAISON** 21,00 €  
*Falafels, légumes printaniers, quinoa, sauce feta miel et sauce coriandre*

**SALADE CAESAR POULET** 21,00 €  
*Poulet mariné pané au panko, oeuf, copeaux de grana padano, olives Taggiasche, tomates cerise, croûtons, Romaine et sauce Caesar*

 **SALADE DE GAMBAS ET AVOCAT** 22,50 €  
*Gambas grillées, avocat, brousse Corse aux herbes fraîches, fraise basilic, tomates cerise, mesclun de jeunes pousses, vinaigrette balsamique*

## FORMULE DU MIDI 27 €

Uniquement le midi

### LE PLAT DU JOUR

OU

  **SALADE DE SAISON**  
*Falafels, légumes printaniers, quinoa, sauce feta miel et sauce coriandre*

\*\*\*\*\*

### PÂTISSERIE DALLOYAU

Au choix

OU

### COUPE 2 BOULES

## MENU ENFANT 14 €

(Moins de 12 ans)

### STEAK HACHÉ DU BOUCHER

OU

### POISSON DU JOUR À LA PLANCHA

Accompagné de frites fraîches ou linguines ou de légumes de saison

\*\*\*\*\*

 **UNE BOULE DE GLACE**  
Agrémentée de crème Chantilly à la vanille Bourbon

OU

 **UN MACARON FOUR**

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

en supplément + 6 €

### Frites fraîches

### Linguines

### Légumes de saison

### Mesclun de jeunes pousses

## LES VIANDES

**SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS** 26,00 €  
*Linguines fraîches, sauce morilles*

 **FILET DE BOEUF** 32,00 €  
*Jus de viande, frites et sauce verte*

**BURGER DE BOEUF** 26,50 €  
*Bun's brioché, steak haché 150gr, aubergine marinée, oignon rouge, roquette, grenade, fêta, sauce blanche accompagné de frites fraîches*

**VOL AU VENT 1860** 28,00 €  
*Sauté de veau, légumes printaniers*

**MAGRET DE CANARD** 26,00 €  
*Crèmeux de carottes au miel, légumes de saison, crumble cacahuète, jus de canard soja orange*

## LES POISSONS

**TRILOGIE DE POISSONS FAÇON BOUILLABAISSE** 28,50 €  
*Loup, daurade et rouget (selon arrivage), soupe de poissons, palet de pommes de terre, fenouil braisé, rouille et focaccia*

 **DAURADE EN PAPILLON** 29,00 €  
*Caponata d'aubergines, jus vert*

 **TENTACULES DE POULPE** 26,00 €  
*Asperges, petits pois, grenailles, courgettes, carottes, aioli et pesto*

 **PAVÉ DE THON** 27,00 €  
*Crèmeux de courgettes, courgettes rôties, gel d'agrumes et pickles*

## LES VEGGIES

  **AUBERGINE RÔTIE** 18,00 €  
*Houmous, tomates, ail, basilic, jus vert et neige de feta*

 **LINGUINES PRIMAVERA** 22,00 €  
*Linguines fraîches, crème de courgettes, légumes de saison*

*Tout au long de la saison, nos chefs vous proposent des recettes traditionnelles gourmandes et intemporelles.*

**LE PLAT DU JOUR** 18,50 €  
*Uniquement le midi*

**LA SUGGESTION DU SOIR** 18,50 €  
*Uniquement le soir*

## MENU DÉCOUVERTE 42 €

  **BURRATA CRÉMEUSE**  
*Velouté frais de petits pois à la menthe et tomates cerise ail basilic*

**OU**

 **OEUFS BÉNÉDICTE**  
*Blinis, mayonnaise au basilic en siphon, crumble de pain, bacon végétal*

\*\*\*\*\*

**SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS**  
*Linguines fraîches, sauce morilles*

**OU**

 **PAVÉ DE THON**  
*Crèmeux de courgettes, courgettes rôties, gel d'agrumes et pickles*

\*\*\*\*\*

**PÂTISSERIE DALLOYAU**  
*Au choix*

**OU**

**COUPE 2 BOULES**

Horaires de service :

*Du lundi au vendredi :  
Déjeuner de 11h30 à 15h00 / Dîner de 18h30 à 22h30*

*Les week-ends et jours fériés :  
Déjeuner de 11h30 à 16h00 / Dîner de 18h00 à 22h30*

*Service salon de thé et pâtisseries  
tout au long de la journée*

## LES GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET AU PRALINÉ

	Sur place	À emporter
 <b>DALLOYAU</b>   Réinterprétation 2019 <i>Cœur praliné fondant dans une meringue Dalloyau &amp; crème praliné cerclé de rocher nougatine</i>	11,00 €	8,00 €
<b>LE VRAI OPÉRA</b>   Création DALLOYAU 1955 <i>Une grande émotion en version originale</i>	10,00 €	7,00 €
<b>CROC'CHOCO</b>   Création DALLOYAU 2015 <i>Croustillant de noisettes du Piémont, biscuit moelleux, mousse au chocolat au lait Bahibé à 46% de cacao de la République Dominicaine, crémeux noisette</i>	11,50 €	8,50 €
<b>TONKA</b>   Création DALLOYAU 2017 <i>Mousse au chocolat noir 63% pure origine Pérou mariée à la fève de tonka, biscuit chocolat ganache montée au caramel à la fleur de sel de Guérande, croustillant feuillantine</i>	11,00 €	8,00 €

## LES GRANDS CLASSIQUES

	Sur place	À emporter
<b>BOUCHON RHUM-RAISINS</b> <i>L'éternel baba au rhum aux raisins de Corinthe agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>	9,50 €	6,50 €
<b>FÔRET BLANCHE</b>   Création DALLOYAU 2020 <i>L'onctuosité du chocolat blanc à la fève de tonka, liée à la fraîcheur de la framboise yuzu</i>	10,50 €	7,50 €
<b>MILLE-FEUILLE VANILLE</b> <i>Un feuilleté aérien, craquant et délicatement caramélisé, écrin d'une crème pâtissière au goût délicat de la vanille Bourbon de Madagascar</i>	10,00 €	7,00 €
<b>TARTE AU CITRON ZESTE MERINGUÉE</b> <i>Sur un sablé fondant, crémeux citron et touche de meringue Italienne</i>	9,50 €	6,50 €
<b>JARDIN DE FRAMBOISES</b>   Création DALLOYAU 2022 <i>Croustillant amandes, biscuit madeleine vanillée, compotée de framboises, mousse vanille de Madagascar et framboises fraîches</i>	11,00 €	8,00 €
<b>FRAISIER</b> - Réinterprétation <i>Le goût incomparable des fraises fraîches associé à la mousseline vanille Bourbon de Madagascar sous une note de pistache</i>	11,00 €	8,00 €
<b>GASPACHO DE FRUITS ROUGES - AU PARFUM DE MENTHE</b> - Création DALLOYAU 2016 <i>Fraises et framboises fraîches, pépites de meringues et sorbet de citron</i>	13,50 €	
<b>COUPE DE FRAISES</b> <i>Fraises fraîches, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes</i>	11,50 €	
<b>TARTE DE SAISON</b>	10,00 €	7,00 €
<b>CRÉATION DU MOMENT</b>   Uniquement les samedis et dimanches <i>Notre maître pâtissier, Franck Charvoz, vous propose tout au long des saisons ses créations gourmandes et intemporelles</i>	10,00 €	7,00 €

### FORMULE TEA TIME 18 € (DE 15H00 À 18H00)

UNE PÂTISSERIE  
AU CHOIX

+

2 PETITS MACARON FOURS  
OU  
LE CAKE 1860 LE PALAIS

+

UNE BOISSON  
SELON VOTRE ENVIE  
Café, Chocolat chaud, Thé,  
Thé glacé du moment

## LES FROMAGES



FROMAGES DES RÉGIONS ET SON CHUTNEY

17,00 €

## LES GLACES ET COUPES GOURMANDES



### COUPE GLACE OU SORBET

Agrémentée de crème Chantilly à la vanille Bourbon

UNE BOULE 6,00 €

DEUX BOULES 9,00 €

TROIS BOULES 11,00€

Amarena, Café pur arabica, Caramel sel de Guérande, Chocolat Equateur, Citron primo fiore, Fraise de Sicile, Framboise williamette, Mangue alphonso d'Inde, Pistache de Sicile, Vanille de Madagascar

### LA PROFITÉROLE EN RELIGIEUSE | Création DALLOYAU 2019

15,50 €

Chou garni d'une boule de glace vanille et son petit chou au chocolat intense, amandes effilées caramélisées, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille Bourbon



### BANANA SPLIT

13,50 €

Une boule vanille, une boule chocolat, une boule de sorbet fraise, sauce chocolat, banane, crème Chantilly à la vanille Bourbon



### COUPE FRUITS ROUGES

15,00 €

Une boule framboise, une boule fraise, une boule vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, crème Chantilly à la vanille Bourbon



### DAME BLANCHE DALLOYAU

13,50 €

Trois boules vanille, sauce chocolat, meringue, crème Chantilly à la vanille Bourbon

### CAFÉ LIÉGEOIS

12,50 €

Trois boules café, café, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes



### COUPE MACARONS

15,50 €

Deux boules vanille, une boule de sorbet framboise, crème anglaise, crème Chantilly à la vanille Bourbon, trois macarons

### CHOCOLAT LIÉGEOIS

13,50 €

Trois boules Chocolat intense, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes



### GLACE AMIRAL

12,50 €

Trois boules citron, Eau de vie de Poire



### GLACE COLONEL

12,50 €

Trois boules citron, vodka

## LES MILK-SHAKE

Agrémentée de crème Chantilly à la vanille Bourbon



### 1 PARFUM AU CHOIX

CLASSIQUE 10,50 €

AU LAIT VÉGÉTAL 11,50 €



### LA SICILIENNE

13,00 €

Une boule pistache, une boule noisette, amandes effilées, crème Chantilly à la vanille Bourbon



### DÉLICE ROUGE

13,00 €

Une boule fraise, une boule framboise, coulis de fruits rouges, crème Chantilly à la vanille Bourbon

## LES MACARONS ET CONFISERIES



### PETIT MACARON FOUR

3,00 €

Café, Caramel beurre salé, Citron, Chocolat, Framboise, Pistache, Praliné, Vanille, Yuzu-Framboise-Pamplemousse



### MINI GOÛTER DE MACARONS

14,50 €

Cinq macarons à découvrir, selon vos envies

### LE CAKE 1860 LE PALAIS

7,00 €

Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille Bourbon et sauce chocolat

### COOKIE PISTACHE ou NOISETTE

7,00 €

Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille Bourbon

## LE PETIT DÉJEUNER (DE 9H00 À 12H30)

### LE PETIT DÉJEUNER 1860

11,00 €

Boisson chaude (café, chocolat ou thé), jus de fruits frais pressés (orange ou citron), viennoiserie (croissant ou pain au chocolat)

#### SUCRÉ

##### VIENNOISERIE

2,80 €

Croissant ou pain au chocolat

##### TARTINES DE PAIN

3,50 €

Accompagné de deux confitures et beurre

##### LE CAKE 1860 LE PALAIS

7,00 €

Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille Bourbon et sauce chocolat

##### FROMAGE BLANC

4,00 €

Coulis de fruits rouges, amandes effilées

##### PAIN PERDU AU

##### CARAMEL BEURRE SALÉ

7,00 €



##### PETIT MACARON FOUR

3,00 €

Café, Caramel beurre salé, Citron, Chocolat, Framboise, Pistache, Praliné, Vanille, Yuzu-Framboise-Pamplemousse

#### SALÉ

##### LES OMELETTES

NATURE 8,50 €

FROMAGE 9,50 €

BACON 10,00 €

SAVEUR TRUFFE 12,00 €

##### LES ŒUFS AU PLAT

8,50 €



##### PANISSES

10,00 €

Aïoli



##### FOCACCIA TOASTÉE

13,00 €

Stracciatella, tapenade de tomates confites



##### HOUMOUS AU ZAHTAR

10,00 €

Pois chiches, Zahtar, Tahini, blinis

## LE BRUNCH (DE 9H00 À 15H00)

29 €

Uniquement les samedis et dimanches

#### SUCRÉ

##### VIENNOISERIE

Croissant ou pain au chocolat

ou

##### TARTINES DE PAIN

Accompagné de deux confitures et beurre

+

##### FROMAGE BLANC

Coulis de fruits rouges, amandes effilées

+

##### LE CAKE 1860 LE PALAIS

#### SALÉ

##### BROUILLADE D'ŒUFS NATURE OU FROMAGE

+



##### HOUMOUS AU ZAHTAR

Pois chiches, Zahtar, Tahini, blinis

+



##### PANISSES

Aïoli

ou



##### BURRATA CRÉMEUSE

#### BOISSONS

##### JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange  
ou  
citron

+

##### BOISSON CHAUDE

Café  
ou  
chocolat chaud  
ou  
thé

## LES CAFÉS

Au lait  
végétal

Classique

<b>CAFÉ</b>		2,50 €
<b>DÉCAFÉINÉ</b>		2,50 €
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	2,90 €	2,80 €
<b>CAFÉ CRÈME</b>	4,00 €	3,80 €
<b>CAFÉ FRAPPÉ</b>		4,50 €
<b>CAFÉ VIENNOIS</b>		4,50 €
<b>CAFÉ VIENNOIS AROMATISÉ</b>		5,00 €
<i>Caramel, noisette ou vanille</i>		
<b>CAPPUCCINO</b>	5,00 €	4,80 €
<b>CAFÉ DOUBLE</b>		5,00 €
<b>LATTE MACCHIATO</b>	5,20 €	5,00 €
<b>IRISH COFFEE</b>		12,00 €
<b>CAFÉ 1860</b>		4,50 €
<i>Accompagné d'un macaron four DALLOYAU</i>		
<b>CAFÉ AFFOGATO</b>		7,00 €
<i>Une boule de glace vanille</i>		
<b>CAFÉ CHOCOLATS</b>		7,00 €
<i>Accompagné de trois Chocolats DALLOYAU</i>		
<b>CAFÉ MACARONS</b>		9,50 €
<i>Accompagné de trois macarons fours DALLOYAU</i>		
<b>CAFÉ GOURMAND</b>		14,50 €
<i>Accompagné d'un Macaron four DALLOYAU, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille Bourbon.</i>		

## LES CHOCOLATS

70% de pur cacao « Saint Domingue »

<b>CHOCOLAT CHAUD</b>		6,50 €
<b>CHOCOLAT VIENNOIS</b>		7,50 €
<b>CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE</b>		7,50 €
<i>Agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>		
<b>CHOCOLAT VIENNOIS AROMATISÉ</b>		8,00 €
<i>Caramel, noisette ou vanille</i>		
<b>CHOCOLAT MACARONS</b>		13,50 €
<i>Accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.</i>		
<b>CHOCOLAT GOURMAND</b>		17,00 €
<i>Accompagné d'un Macaron four DALLOYAU, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la Vanille</i>		

## LES INFUSIONS

<b>ROOIBOS CITRUS</b>		6,50 €
<b>SUBTILE VERVEINE</b>		5,50 €
<b>TILLEUL</b>		5,50 €

## LES THÉS

<b>THÉ MACARONS</b>		13,00 €
<i>Thé « mélange 1860 » accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.</i>		
<b>THÉ GOURMAND</b>		16,50 €
<i>Thé « mélange 1860 » accompagné d'un Macaron four DALLOYAU, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille Bourbon.</i>		
<b>THÉ MÉLANGE 1860</b>		6,50 €
<i>Toute l'authenticité et l'harmonie d'un thé de Chine et d'Inde. Un grand classique aromatisé aux essences d'agrumes qui lui donnent un caractère très attachant.</i>		
<b>THÉ PÊCHE DE VIGNE</b>		6,50 €
<i>Fruité et tonique, il marie le parfum intense de la pêche de vigne gorgée de soleil, à la rondeur d'un Thé noir de Chine et du Sri Lanka.</i>		
<b>THÉ NOIR QUATRE FRUITS ROUGES</b>		7,00 €
<i>Mélange de thés de Chine et de Ceylan parfumé aux arômes cerise, fraise, framboise et Groseille, agrémenté de morceaux de fraise et de Groseilles. Un bouquet pleinement et délicieusement fruité.</i>		
<b>THÉ OOLONG - OOLONG CAMEL BEURRE SALÉ</b>		7,50 €
<i>Les notes naturellement veloutées du thé oolong s'allient à celles, sucrées-salées d'un arôme caramel. Un bel équilibre entre des notes végétales et celles d'une confiserie que beaucoup retrouveront avec bonheur dans une tasse délicieusement gourmande.</i>		
<b>THÉ VERT MANDARIN JASMIN</b>		6,50 €
<i>Thé vert corsé au doux parfum de jasmin et agrémenté de fleurs de jasmin séchées. C'est le thé par Excellence qui convient à la cuisine chinoise.</i>		
<b>THÉ VERT MENTHE</b>		6,50 €
<i>Fruit d'une rencontre d'un thé vert roulé en boules et de menthe Nanah, il est le symbole de l'hospitalité au Maghreb. Il rythme la journée de sa fraîcheur désaltérante.</i>		
<b>THÉ VERT CHINE YUNNAN</b>		7,50 €
<i>Mystérieuse province, le Yunnan abriterait dans ses vallées encaissées des théiers millénaires. Précieux, sa liqueur réunit force, parfum et onctuosité sans aucune amertume. Stimule sans énerver, avec des propriétés digestives</i>		
<b>THÉ EARL GREY SUPÉRIEUR POINTES BLANCHES</b>		7,50 €
<i>Une bergamote de Calabre d'excellence associée à un thé noir de Chine, provenant du triangle d'or de la province d'Anhui. Un véritable bouquet d'agrumes pour ce grand classique anglais.</i>		
<b>THÉ DARJEELING G.F.O.P.</b>		7,50 €
<i>Surnommé « champagne du thé », ce thé des Indes est réputé pour sa richesse aromatique et sa finesse inégalée. Un mélange de différents jardins lui confère un nez fruité, très subtil.</i>		
<b>THÉ BLANC PAÏ MU TAN</b>		8,50 €
<i>Il porte le nom de l'une des plus belles fleurs de Chine, la pivoine blanche. Récolté au printemps dans la province de Fujian, délicat et précieux, il est idéal pour une initiation aux thés blancs.</i>		

## LES EXALTÉS

<b>PUR JUS DE FRUITS JEAN-LOUIS BISSARDON</b> 25 cl <i>Ananas, Nectar de Framboise, Pomme reinette, Tomate, Mangue, Poire williams, Abricot de Bergeron.</i>	6,80 €
<b>JUS DE FRUITS PRESSÉS</b> , 20 cl <i>Orange ou citron</i>	6,50 €
<b>CAFÉ FRAPPÉ</b> , 25 cl	4,50 €
<b>CITRONNADE TRADITIONNELLE</b> , 20 cl	5,50 €
<b>THÉ GLACÉ DU MOMENT</b> , 25 cl	4,90 €
<b>CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE</b> <i>70% de pur cacao « Saint Domingue » Agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>	7,50 €
<b>SIROP-MANIA ET EVIAN</b> , 33 cl <i>Caramel, citron, fraise, Gambetta, grenadine, menthe, noisette orgeat, Pac, pêche, vanille</i>	4,00 €
<b>GINGER BEER</b> , 20 cl	4,00 €
<b>LIMONADE</b> , 25 cl	4,00 €
<b>SCHWEPPEs, SCHWEPPEs AGRUMES</b> , 25 cl	4,00 €
<b>COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, COCA-COLA CHERRY</b> 33 cl	4,00 €
<b>ORANGINA</b> , 25 cl	4,00 €
<b>FUZE TEA</b> , 25 cl	4,00 €

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL, 12 cl

<b>PYTHÉAS</b> <i>Jus d'ananas, crème de coco, jus de citron</i>	8,00 €
<b>PINTA</b> <i>Jus de mangue, purée de passion, jus de citron</i>	8,00 €
<b>CANEBIÈRE</b> <i>Jus de cranberry, purée de pêche, jus de citron</i>	8,00 €

## LES BIÈRES

En pression		
<b>HEINEKEN</b>	25cl 4,50 €	50cl 8,00 €
<b>AFFLIGEM AMBRÉE</b>	25cl 4,80 €	50cl 8,50 €
<b>GALLIA BLANCHE</b>	25cl 4,80 €	50cl 8,50 €
En bouteille		
<b>ZOUMAÏ PLANIER</b> , 33 cl		6,00 €
<b>PIETRA AMBRE</b> , 33 cl		6,50 €
<b>VALLON SECRET</b> , 33 cl		8,00 €

## LES EAUX MINÉRALES

### PLATES

<b>808</b> , 75 cl	7,00 €
<b>EVIAN</b> , 33 cl	3,60 €
<b>EVIAN</b> , 75 cl	6,50 €

### GAZEUSES

<b>BADOIT ROUGE «MARSEILLE»</b> , 33 cl	3,90 €
<b>PERRIER</b> , 33 cl	4,00 €
<b>BADOIT ROUGE</b> , 75 cl	6,50 €
<b>OREZZA</b> , 100 cl	7,50 €
<b>808</b> , 75 cl	7,00 €

## LES DIGESTIFS

<b>RHUM BACARDI CARTA ORO, 4 cl</b>	7,00 €
<b>RHUM ZACAPA, 4 cl</b>	12,00 €
<b>RHUM SANTA TERESA 1796, 4 cl</b>	11,00 €
<b>VODKA GREY GOOSE, 4 cl</b>	9,00 €
<b>GIN HENDRICK'S, 4 cl</b>	10,00 €
<b>GET 27, 6 cl</b>	8,00 €
<b>GET 31, 6 cl</b>	8,00 €
<b>BAILEY'S, 6 cl</b>	8,00 €
<b>AMARETTO DISARONNO, 4 cl</b>	8,00 €
<b>LIMONCELLO, 6 cl</b>	8,00 €
<b>GRAND MARNIER, 4 cl</b>	8,00 €
<b>EAU DE VIE DE POIRE, 4 cl</b>	8,00 €
<b>ARMAGNAC JANNEAU VS, 4 cl</b>	10,00 €
<b>WHISKY BALLANTINE'S, 4 cl</b>	7,00 €
<b>WHISKY JACK DANIEL'S, 4 cl</b>	9,00 €
<b>WHISKY TOKI SUNTORY, 4 cl</b>	10,00 €
<b>WHISKY TALISKER, 4 cl</b>	12,00 €
<b>WHISKY CHIVAS REGAL 18 ANS, 4 cl</b>	14,00 €

## LES CHAMPAGNES

	La coupe 11cl	75cl
<b>THÉOPHILE BRUT ROEDERER</b>	13,00 €	65,00 €
<b>CHARLES HEIDSIECK</b>		85,00 €
<b>HENRIOT ROSÉ</b>		80,00 €
<b>LOUIS ROEDERER BRUT</b>		85,00 €
<b>Ⓚ LAURENT PERRIER</b>		110,00 €
<b>HENRIOT BLANC DE BLANC</b>		100,00 €
<b>ROEDERER CRISTAL</b>		330,00 €

Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour,  
nous vous remercions par avance de votre compréhension.  
Les plats "fait maison" sont fabriqués sur place à partir de produits bruts.  
Nos viandes de bœuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus  
en France, Allemagne, Argentine, Autriche, Ecosse, Espagne, Hollande, Irlande.  
La liste des allergènes à déclaration obligatoire présents  
dans nos produits est disponible auprès de nos équipes sur simple demande.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus,  
et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%).

**Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé ou en terrasse,  
moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation. La Maison n'accepte pas les chèques**

