

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

SANTA-MARÍA , 12cl <i>Rhum blanc, purée de framboise, citron vert, ginger beer</i>	12,00 €	COOK , 12cl <i>Gin Bombay, sirop de gingembre 1860, infusion Earl Grey, jus de citron</i>	13,00 €
MAGELLAN , 12cl <i>Cachaça, jus de mangue, purée de passion, jus de citron</i>	12,00 €	LA PÉROUSE , 12cl <i>Vodka infusé au zeste de citron vert, sirop de basilic 1860, jus de citron, eau pétillante, basilic frais</i>	12,00 €
VESPUCCI , 14cl <i>Gin, martini blanc, liqueur St Germain</i>	14,00 €	TASMAN , 12cl <i>Apéritif à base de litchi, saké, sirop de cerise, jus de citron</i>	12,00 €
URVILLE , 12cl <i>Téquila infusée au piment, triple sec, sirop de gingembre 1860, jus de citron vert, poudre de piment doux</i>	13,00 €	GAMA , 12cl <i>Vodka, liqueur de café, sirop de noisette, espresso</i>	14,00 €

LES COCKTAILS SANS ALCOOL, 12 cl

PYTHÉAS <i>Jus d'ananas, crème de coco, jus de citron</i>	8,00 €
PINTA <i>Jus de mangue, purée de passion, jus de citron</i>	8,00 €
CANEBIÈRE <i>Purée de framboise, Ginger beer, jus de citron</i>	8,00 €

LES VINS AU VERRE, 12 cl

LE VIN DU MOMENT <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

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

CARTE DES VINS

	50 cl	75cl
LE VIN DU MOMENT		33,00 €
<i>Notre sommelier sélectionne pour vous un vin vinifié par un vigneron amoureux du vin et de son terroir.</i>		
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE		
AOP Château Calissanne, Rouge/Rosé/Blanc		32,00 €
 AOC Château de Beaupré, Rouge/Rosé/Blanc	28,00 €	37,00 €
CÔTES DE PROVENCE		
IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo', Rouge/Rosé/Blanc		30,00 €
AOP Sainte Magdeleine, Rosé		52,00 €
 AOC Or de la Castinelle, Rouge/Rosé/Blanc		50,00 €
AOC Domaine Ott « Clos Mireille », Blanc de blanc		75,00 €
CASSIS		
 AOC Clos Sainte Magdeleine, Tradition Blanc		52,00 €
AOC Clos Sainte Magdeleine, Bel Arme, Blanc		81,00 €
BANDOL		
AOC Domaines Ott « Château Romassan », Rosé		79,00 €
VALLÉE DU RHÔNE		
 AOP Château Rochecolombe, Rouge		37,00 €
 AOP Gigondas, Domaine des Espiers, Rouge		62,00 €
AOP Saint Joseph, Domaine du chêne, Rouge		65,00 €
AOC Crozes Hermitage, Yann Chave, Rouge		65,00 €
LANGUEDOC		
IGP Pays d'Oc, Marius by Michel Chapoutier, Rouge/Rosé/Blanc		30,00 €
AOC Saint Chinian, Caudomato, Rouge		39,00 €
AOP Garrigue - Château Lascaux, Blanc		43,00 €
AOP La Clape - Château Catherine de Montgolfier, Empreinte des sens, Rouge/Blanc		55,00 €
AOC Pic Saint Loup Carra - Château Lascaux, Rouge		55,00 €
AOP La Clape - Château Catherine de Montgolfier, Terre des sens, Rouge/Blanc		79,00 €
BORDEAUX		
AOC Sauternes, Château du levant, Blanc		48,00 €
BOURGOGNE		
AOP Chablis, William Fèvre, Blanc		65,00 €
AOP Viré Clessé Terroir de Clessé - Domaine des Gandines, Blanc		63,00 €
CORSE		
 AOC Patrimoine, Domaine Orenge de Gaffory, Blanc/Rouge		52,00 €
ITALIE		
D.O.C Frizzante, Prosecco, La Farra, Blanc		37,50 €



Produit Végan



Produit Bio

LES SÉLECTIONS SALÉES

 **HOUMOUS HERBACÉ** 10,00 €
Épinards et basilic frais, pois chiches, Tahini, focaccia toasté

 **PANISSES À LA MARSEILLAISE** 10,00 €
Aioli, câpres et cornichons

GAMBAS PANÉES AU PANKO 13,50 €
Sauce aigre douce

 **POULPE À LA PROVENÇALE** 16,00 €
Poivrons, olives Taggiasches et gremolata

BRUSCHETTA DE L'ESTAQUE 14,00 €
Pain de campagne toasté, jambon de l'Estaque, pesto rosso, stracciatella, pickles

  **BURRATA CRÉMEUSE** 14,00 €
Gelée de tomates, nappage fraises fraîches, tomates cerise, pesto de basilic

MOULES GRATINÉES 15,00 €
Oignons caramélisés et cacahuètes

  **FROMAGES DES RÉGIONS
CHUTNEY DE MANGUE ET CURCUMA** 17,00 €

LES GRANDES SALADES

 **SALADE DE SAISON** 21,00 €
Thon mi-cuit, tomates cerise, légumes de saison, pastèque grillée, féta, mesclun de jeunes pousses

SALADE CAESAR POULET 21,00 €
Poulet mariné pané aux panko, œuf parfait, copeaux de Parmigiano Reggiano, olives Taggiasche, tomates cerise, croûtons, Romaine et sauce Caesar

 **SALADE DE GAMBAS ET AVOCAT** 22,50 €
Gambas poêlées, tomates cerise, brousse aux herbes fraîches, avocat pané au sésame torréfiés, melon grillé, gel de melon et miel, mesclun de jeunes pousses

FORMULE DU MIDI 26 €

Uniquement le midi

LE PLAT DU JOUR

OU

SALADE DE SAISON

Thon mi-cuit, tomates cerise, légumes de saison, pastèque grillée, féta, mesclun de jeunes pousses

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 de 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 €

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

POMMES GRENAILLES À L'AIL CONFIT

LINGUINES CRÈME DE PARMESAN

FRITES FRAÎCHES

LÉGUMES DE SAISON

LES VIANDES

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS 25,00 €

Linguines au jus de volaille crémé aux morilles, crumble de morilles

NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE 36,00 €

Pommes grenailles à l'ail, légumes de saison, gremolata, jus de viande

BEEF ROLL 26,50 €

Brioche toastée, effiloché de bœuf, coleslaw, pickles de légumes, mayonnaise aux épices, jus de cuisson accompagné de frites fraîches

CROUSTILLANT D'AGNEAU 26,00 €

Ecrasé de pommes de terre à l'ail confit, jus de braisage

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 24,00 €

Frites fraîches et mesclun de jeunes pousses

LES POISSONS

TRILOGIE DE POISSONS 28,00 €

FAÇON BOUILLABAISSE

Loup, daurade et rouget (selon arrivage), soupe de poissons, palet de pommes de Terre au fumet de poissons, carottes au beurre d'estragon et piment d'Espelette, pickles de légumes, focaccia, rouille

FILET DE LOUP À LA PLANCHA 27,00 €

Gnocchis à la crème de Parmesan et ail confit, tomates cerise, poêlée d'asperges et courgettes, jus herbacé

TENTACULES DE POULPE 26,00 €

Poêlée de légumes de saison, aioli Marseillaise

PAVÉ DE SAUMON À LA PLANCHA 26,00 €

Pressé de pommes de terre, crémeux de petits pois, beurre noisette, câpres, cornichons et citron confit

LES VEGGIES

AUBERGINE CONFITE 18,00 €

Houmous herbacé, tomates rôti, câpres et Parmesan

GNOCCHIS À LA CRÈME DE PARMESAN, AIL CONFIT 22,00 €

Tomates cerise, poêlée d'asperges et courgettes, jus herbacé

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 €

POULPE À LA PROVENÇALE

Poivrons, olives Taggiasches et gremolata

OU

BURRATA CRÉMEUSE

Gelée de tomates, nappage fraises fraîches, tomates cerise, pesto de basilic

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS

Linguines au jus de volaille crémé aux morilles, crumble de morilles

OU

PAVÉ DE SAUMON À LA PLANCHA

Pressé de pommes de terre, crémeux de petits pois, beurre noisette, câpres, cornichons et citron confit

PÂTISSERIE DALLOYAU

Au choix

OU

COUPE 2 BOULES

Horaires de service :

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

Les week-ends et jours fériés : Déjeuner de 11h30 à 16h00 / Diner 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
 DALLOYAU Réinterprétation 2019 <i>Cœur praliné fondant dans une meringue Dalloyau & crème praliné cerclé de rocher nougatine</i>	11,00 €	8,00 €
LE VRAI OPÉRA Création DALLOYAU 1955 <i>Une grande émotion en version originale</i>	10,00 €	7,00 €
LE BONHEUR EN CHOCOLAT Création DALLOYAU 2012 <i>Gourmandise à l'état pur, une mousse chocolat au lait, croustillant noisette et riz soufflé</i>	11,30 €	8,30 €
TONKA 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
BOUCHON RHUM-RAISINS <i>L'éternel baba au rhum aux raisins de Corinthe agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>	9,50 €	6,50 €
FÔRET BLANCHE 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 €
MILLE-FEUILLE VANILLE <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 €
DÉLICE EXOTIQUE Création DALLOYAU 2025 <i>Biscuit madeleine, crumble de citron vert, cœur exotique et mousse à la vanille de Madagascar</i>	10,00 €	7,00 €
TARTE AU CITRON ZESTE MERINGUÉE <i>Sur un sablé fondant, crémeux citron et touche de meringue Italienne</i>	9,50 €	6,50 €
JARDIN DE FRAMBOISES Création DALLOYAU 2022 <i>Croustillant amandes, biscuit madeleine vanillée, compotée de framboises, mousse vanille de Madagascar et framboises fraîches</i>	11,00 €	8,00 €
FRAISIER - 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 €
GASPACHO DE FRUITS ROUGES - AU PARFUM DE MENTHE - Création DALLOYAU 2016 <i>Fraises et framboises fraîches, pépites de meringues et sorbet de citron</i>	13,50 €	
COUPE DE FRAISES <i>Fraises fraîches, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes</i>	11,50 €	
TARTE DE SAISON	10,00 €	7,00 €
CRÉATION DU MOMENT 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, CHUTNEY DE MANGUE ET CURCUMA

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



DAME BLANCHE DALLOYAU

13,50 €

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



COUPE MACARONS

15,50 €

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



GLACE AMIRAL

12,50 €

Trois boules citron, Eau de vie de Poire



GLACE COLONEL

12,50 €

Trois boules citron, vodka

COUPE FORÊT NOIRE

15,00 €

Une boule Amarena, une boule vanille, une boule chocolat, coulis de fruits rouges, moelleux aux chocolat, crème Chantilly à la vanille Bourbon

CAFÉ LIÉGEOIS

12,50 €

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

CHOCOLAT LIÉGEOIS

13,50 €

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



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

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 €

À LA TRUFFE 12,00 €

LES ŒUFS AU PLAT

8,50 €



PANISSES À LA MARSEILLAISE

10,00 €

Aïoli, câpres et cornichons

BRUSCHETTA DE L'ESTAQUE

14,00 €

Pain de campagne toasté, jambon de l'Estaque, pesto rosso, stracciatella, pickles

POMMES GRENAILLES

6,00 €

Sauce Parmesan

HOUMOUS HERBACÉ

10,00 €

Épinards et basilic frais, pois chiches focaccia toasté

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 fruits rouges, amandes effilées

+

LE CAKE 1860 LE PALAIS

SALÉ

BROUILLADE D'ŒUFS NATURE OU FROMAGE

+

BRUSCHETTA DE L'ESTAQUE

Pain de campagne toasté, jambon de l'Estaque, pesto rosso, stracciatella, pickles

ou

BURRATA CRÉMEUSE

Gelée de tomates, fraise givrée, tomates cerise, pesto de basilic

+

HOUMOUS HERBACÉ

Épinards et basilic frais, pois chiche, focaccia toasté

BOISSONS

JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange
ou
citron

+

BOISSON CHAUDE

Café
ou
chocolat chaud
ou
thé

LES CAFÉS

Au lait
végétal Classique

CAFÉ		2,50 €
DÉCAFÉINÉ		2,50 €
CAFÉ NOISETTE	2,90 €	2,80 €
CAFÉ CRÈME	4,00 €	3,80 €
CAFÉ FRAPPÉ		4,50 €
CAFÉ VIENNOIS		4,50 €
CAFÉ VIENNOIS AROMATISÉ		5,00 €
<i>Caramel, noisette ou vanille</i>		
CAPPUCCINO	5,00 €	4,80 €
CAFÉ DOUBLE		5,00 €
LATTE MACCHIATO	5,20 €	5,00 €
IRISH COFFEE		12,00 €
CAFÉ 1860		4,50 €
<i>Accompagné d'un macaron four DALLOYAU selon votre envie.</i>		
CAFÉ AFFOGATO		7,00 €
<i>Une boule de glace vanille</i>		
CAFÉ CHOCOLATS		7,00 €
<i>Accompagné de trois Chocolats DALLOYAU</i>		
CAFÉ MACARONS		9,50 €
<i>Accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.</i>		
CAFÉ GOURMAND		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 »

CHOCOLAT CHAUD		6,50 €
CHOCOLAT VIENNOIS		7,50 €
CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE		7,50 €
<i>Agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>		
CHOCOLAT VIENNOIS AROMATISÉ		8,00 €
<i>Caramel, noisette ou vanille</i>		
CHOCOLAT MACARONS		13,50 €
<i>Accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.</i>		
CHOCOLAT GOURMAND		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

ROOIBOS CITRUS		6,50 €
SUBTILE VERVEINE		5,50 €
TILLEUL		5,50 €

LES THÉS

THÉ MACARONS		13,00 €
<i>Thé « mélange 1860 » accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.</i>		
THÉ GOURMAND		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>		
THÉ MÉLANGE 1860		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>		
THÉ PÊCHE DE VIGNE		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>		
THÉ NOIR QUATRE FRUITS ROUGES		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>		
THÉ OOLONG - OOLONG CAMEL BEURRE SALÉ		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>		
THÉ VERT MANDARIN JASMIN		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>		
THÉ VERT MENTHE		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>		
THÉ VERT CHINE YUNNAN		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>		
THÉ EARL GREY SUPÉRIEUR POINTES BLANCHES		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>		
THÉ DARJEELING G.F.O.P.		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>		
THÉ BLANC PAÏ MU TAN		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

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

LES COCKTAILS SANS ALCOOL, 12 cl

PYTHÉAS <i>Jus d'ananas, crème de coco, jus de citron</i>	8,00 €
PINTA <i>Jus de mangue, purée de passion, jus de citron</i>	8,00 €
CANEBIÈRE <i>Purée de framboise, Ginger beer, jus de citron</i>	8,00 €

LES BIÈRES

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

LES EAUX MINÉRALES

PLATES

808 , 75 cl	7,00 €
EVIAN , 33 cl	3,60 €
EVIAN , 75 cl	6,50 €

GAZEUSES

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

LES DIGESTIFS

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

LES CHAMPAGNES

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

