

click on the flag to see the menu in English →



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

PYTHÉAS <i>Jus d'ananas, crème de coco, jus de citron</i>	9,00 €
PINTA <i>Jus de mangue, purée de passion, jus de citron</i>	9,00 €
CANEBIÈRE <i>Jus de cranberry, purée de pêche, jus de citron</i>	9,00 €

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'	6,50 €
 AOP La Clape - Château Catherine de Montgolfier, Quête des sens	7,50 €
 AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré	7,80 €
AOC Sauternes, Château du levant	10,50 €
AOP Chablis, William Fèvre	13,50 €

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'	6,50 €
 AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré	7,50 €
AOP Côtes de Provence, Sainte Magdeleine	13,00 €

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'	6,50 €
AOC Saint-Chinian, Caudomato	7,00 €
 AOP La Clape - Château Catherine de Montgolfier, Quête des sens	7,50 €
 AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré	7,50 €
AOC Gigondas, Domaine des Espiers	12,50 €
AOP Saint Joseph, Domaine du chêne	13,50 €



LES APÉRITIFS

ANISETTE, 51, RICARD, 2 cl	4,50 €
SANBITTER SAN PELLEGRINO, 10 cl	5,20 €
MARTINI BIANCO OU ROSSO, 6 cl	6,00 €
CAMPARI, 6 cl	6,00 €
PORTO BLANC OU ROUGE, 8 cl	6,50 €
AMÉRICANO, 12 cl	7,50 €
KIR VIN BLANC, 12 cl, Cassis, framboise, pêche ou mûre	8,00 €
KIR ROYAL, 12 cl, Cassis, framboise, pêche ou mûre	12,50 €
PROSECCO LA SERENATA EXTRA DRY, 12 cl D.O.C Frizzante	7,50 €
COUPE CHAMPAGNE, 11 cl	13,50 €

CARTE DES VINS

LE VIN DU MOMENT

50 cl 75cl
33,00 €

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

AOP Château Calissanne, Rouge/Rosé/Blanc

32,00 €



AOC Château de Beaupré, Rouge/Rosé/Blanc

28,00 €

38,00 €

CÔTES DE PROVENCE

IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo', Rouge/Rosé/Blanc

35,00 €



AOC Or de la Castinelle, Rouge/Rosé/Blanc

50,00 €

Domaine de la Courtade, Porquerolles, les terrasses Rosé/Blanc

50,00 €

AOC Domaine Ott « Clos Mireille », Blanc de blanc

75,00 €

CASSIS

AOP Sainte Magdeleine, Rosé

65,00 €



AOC Clos Sainte Magdeleine, Tradition Blanc

65,00 €

AOC Clos Sainte Magdeleine, Bel Arme, Blanc

81,00 €

BANDOL

AOC Domaines Ott « Château Romassan », Rosé

79,00 €



AOP La Bastide blanche, Rouge/Rosé

45,00 €

VALLÉE DU RHÔNE



AOP Château Rochecolombe, Rouge

37,00 €



AOP Gigondas, Domaine des Espiers, Rouge

62,00 €

AOP Saint Joseph, Domaine du chêne, Rouge

68,00 €

AOC Crozes Hermitage, Yann Chave, Rouge

72,00 €

LANGUEDOC

IGP Pays d'Oc, Marius by Michel Chapoutier, Rouge/Rosé/Blanc

30,00 €

Vin de France, Chardonnay, Petite Étoile, Blanc

34,00 €



AOP La Clape - Château Catherine de Montgolfier, Quête des sens, Rouge/Blanc

38,00 €

AOC Saint Chinian, Caudomato, Rouge

39,00 €

AOC Pic Saint Loup Carra - Château Lascaux, Rouge

55,00 €

BORDEAUX

AOC Sauternes, Château du levant, Blanc

48,00 €

BOURGOGNE

AOP Macon Village - Domaine des Gandines, Blanc

55,00 €

AOP Pinot Noir, Domaine Croix Saint Jacques, Rouge

58,00 €

AOP Chablis, William Fèvre, Blanc

68,00 €

CORSE



AOC Patrimonio, Domaine Orenga de Gaffory, Blanc/Rouge

58,00 €

ITALIE

D.O.C Frizzante, Prosecco, La Serenata Extra Dry, Blanc

38,00 €



Produit Végan



Produit Bio

LES SÉLECTIONS SALÉES

NOS TARTINABLES 22,00 €

Rillettes de sardine, houmous à l'ail confit et romarin, brousse fouettée noix, miel et ciboulette, focaccia

  **PANISSES** 10,00 €
Crème d'ail confit et ketchup de tomates séchées

CEVICHE DE DAURADE 18,00 €
Ponzu, gingembre, sésame, pommes Granny Smith

CROMESQUIS DE BŒUF 16,00 €
Oignons confits et jus de cuisson

 **VELOUTÉ DE BUTTERNUT** 13,50 €
Guanciale, noisettes et châtaignes

  **POIREAUX VINAIGRETTE** 14,00 €
Champignons, courges, noisettes torréfiées, sauce ravigote

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

LES GRANDES SALADES

 **SALADE DE SAISON** 23,00 €
Thon pané au sésame, ananas, radis, concombres, mesclun de jeunes pousses, gel passion et chips de riz

SALADE CAESAR POULET 22,50 €
Poulet mariné pané au panko, oeuf, copeaux de grana padano, olives Taggiasche, tomates cerise, croûtons, Romaine et sauce Caesar

 **SALADE DE GAMBAS ET AVOCAT** 24,00 €
Gambas grillées, avocat, brousse au noix, poire fraîche, tomates séchées, mesclun de jeunes pousses et vinaigrette balsamique

FORMULE DU MIDI 28 €

Uniquement le midi

LE PLAT DU JOUR

OU

GNOCCHIS AU COMTÉ

Crème de Comté, champignons déglacés, crumble de noix et miel

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 + 6,50€

FRITES FRAÎCHES

LINGUINES

LÉGUMES DE SAISON

MESCLUN DE JEUNES POUSSES

LES VIANDES

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS 26,50 €
Linguines, sauce morilles

 **FILET DE BOEUF** 33,00 €
Frites fraîches, palet de butternut confit, jus de viande

BURGER DE BOEUF 27,50 €
Bun's brioché, steak haché 150gr, gorgonzola, champignons, oignons doux confit, pickles de cornichons, mayonnaise au jus de viande, romaine, accompagné de panisses

 **TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE** 24,50 €
accompagné de mesclun de jeunes pousses et frites fraîches

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 26,50 €
Purée de courge rôtie, légumes de saison, tuiles de brick miel et épices

LES POISSONS

TRILOGIE DE POISSONS FAÇON BOUILLABAISSÉ 30,00 €
Loup, daurade et rouget (selon arrivage), soupe de poissons, palet de pommes de terre safrané, rouille et gruyère sur pains grillés

 **FILET DE LOUP À LA PLANCHA** 29,50 €
Gnocchis frais à la crème de Comté, champignons déglacés, crumble de noix et miel

 **TENTACULE DE POULPE GRILLÉE** 31,00 €
Brocoletti, chorizo grillé, aioli à l'encre de seiche

 **PAVÉ DE THON MI-CUIT** 27,00 €
Pommes de terre mitraillées, sauce au poivre vert

LES PÂTES

GNOCCHIS AU COMTÉ 23,00 €
Crème de Comté, champignons déglacés, crumble de noix et miel

LINGUINES AUX GAMBAS 26,00 €
Beurre à l'ail noir et citron confit

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

LE PLAT DU JOUR 19,50 €
Uniquement le midi

LA SUGGESTION DU SOIR 19,50 €
Uniquement le soir

MENU DÉCOUVERTE 46 €

 **VELOUTÉ DE BUTTERNUT**
Guanciale, noisette et châtaigne

OU

CEVICHE DE DAURADE
Ponzu, gingembre, sésame et pommes Granny Smith

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS
Linguines, sauce morilles

OU

 **PAVÉ DE THON MI-CUIT**
Pommes de terre mitraillées, sauce au poivre vert

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
 DALLOYAU Réinterprétation 2026 <i>Dacquoise aux noisettes du Piémont, cœur praliné Dalloyau et ganache montée praliné noisette à la vanille de Madagascar, éclats d'amandes torréfiées</i>	12,50 €	9,50 €
LE VRAI OPÉRA Création DALLOYAU 1955 <i>Une grande émotion en version originale</i>	11,50 €	8,50 €
CROC'CHOCO 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>	12,50 €	9,50 €
PARIS-VERSAILLES Création DALLOYAU 2026 <i>Pâte à chou garnie de praliné Dalloyau et de ganache montée noisette à la vanille de Madagascar, amande de Polignac caramélisée</i>	11,50 €	8,50 €
ROYAL CHOCOLAT Création DALLOYAU 2026 <i>Biscuit Sacher, croustillant noisette, crémeux chocolat au lait du Pérou 40 % et mousse chocolat noir du Venezuela 65 %, glaçage miroir au cacao</i>	12,80 €	9,80 €

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>	11,50 €	8,50 €
FÔRET BLANCHE Collaboration avec l'artiste Julien Raynaud 2020 <i>L'onctuosité du chocolat blanc à la fève de tonka, liée à la fraîcheur de la framboise yuzu</i>	11,80 €	8,80 €
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>	11,80 €	8,80 €
TARTE AU CITRON ZESTE MERINGUÉE <i>Sur un sablé fondant, crémeux citron et touche de meringue Italienne</i>	11,00 €	8,00 €
JARDIN DE FRAMBOISES Création DALLOYAU 2022 <i>Croustillant amandes, biscuit madeleine vanillée, compotée de framboises, mousse vanille de Madagascar et framboises fraîches</i>	12,00 €	9,00 €
FLEUR DE VANILLE Création DALLOYAU 2026 <i>Alliance raffinée de vanille, biscuit moelleux aux amandes et croustillant granola</i>	11,00 €	8,00 €
COUPE ANANAS <i>Ananas frais, coulis exotique, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes</i>	12,00 €	
TARTE DE SAISON	11,00 €	8,00 €
PAVLOVA ANANAS Création DALLOYAU 2026 <i>Crémeux et coulis exotique, ananas frais, meringue</i>	13,50 €	
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>	11,00 €	8,00 €

FORMULE TEA TIME 19 € (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 GLACES ET COUPES GOURMANDES

	COUPE GLACE OU SORBET	UNE BOULE 6,00 €		MILK-SHAKE	CLASSIQUE 10,50 €
	<i>Agrémentée de crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>	DEUX BOULES 9,00 €		1 PARFUM AU CHOIX	
		TROIS BOULES 11,00 €		AU LAIT VÉGÉTAL	11,50 €

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 €		CAFÉ LIÉGEOIS	12,50 €	
	<i>Une boule vanille, une boule chocolat, une boule de sorbet fraise, sauce chocolat, banane, crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>			<i>Trois boules café, café, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes</i>		
	DAME BLANCHE DALLOYAU	13,50 €		CHOCOLAT LIÉGEOIS	13,50 €	
	<i>Trois boules vanille, sauce chocolat, meringue, crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>			<i>Trois boules Chocolat intense, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes</i>		
	COUPE MACARONS	15,50 €			GLACE COLONEL	12,50 €
	<i>Deux boules vanille, une boule de sorbet framboise, crème anglaise, crème Chantilly à la vanille Bourbon, trois macarons</i>				<i>Trois boules citron, vodka</i>	
	COUPE DU PIÉMONT	13,50 €			GLACE AMIRAL	12,50 €
	<i>Une boule noisette, une boule caramel, une boule vanille, sauce chocolat praliné, crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>				<i>Trois boules citron, Eau de vie de Poire</i>	
				MILK-SHAKE LA SICILIENNE	13,00 €	
				<i>Une boule pistache, une boule noisette, amandes effilées, crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>		
				MILK-SHAKE L'EXOTIQUE	13,00 €	
				<i>Une boule citron, une boule mangue, coulis passion ananas, crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>		

LES GAUFRES DE LIÈGE

Agrémentée de crème Chantilly à la vanille

AU SUCRE	7,50 €
AU Caramel BEURRE SALÉ	8,50 €
CHOCOLAT PRALINÉ	9,00 €
CHOCOLAT NOIR 60%	9,00 €
CHOCOLAT PRALINÉ - BANANE	11,00 €
CHOCOLAT NOIR 60% - BANANE	11,00 €
COULIS EXOTIQUE - ANANAS	12,00 €

Ajout possible d'une boule de glace selon votre envie + 4,00 €

LES CONFISERIES

	MARRON GLACÉ	4,20 €
	Maison Corsiglia	
	PETIT MACARON FOUR	3,20 €
	<i>Café, Caramel beurre salé, Citron, Chocolat, Framboise, Pistache, Praliné, Vanille, Yuzu-Framboise-Pamplemousse</i>	
	MINI GOÛTER DE MACARONS	15,50 €
	<i>Cinq macarons à découvrir, selon vos envies</i>	
	LE CAKE 1860 LE PALAIS	7,50 €
	<i>Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille Bourbon et sauce chocolat</i>	
	COOKIE PISTACHE ou NOISETTE	7,00 €
	<i>Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille Bourbon</i>	

LE PETIT DÉJEUNER (DE 9H00 À 12H30)

LE PETIT DÉJEUNER 1860

11,50 €

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

SUCRÉ

VIENNOISERIE

Croissant ou pain au chocolat

3,00 €

TARTINES DE PAIN

Accompagné de deux confitures et beurre

4,50 €

LE CAKE 1860 LE PALAIS

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

7,50 €

FROMAGE BLANC

Coulis exotique, amandes effilées

4,30 €

PAIN PERDU AU

CARAMEL BEURRE SALÉ

7,50 €



PETIT MACARON FOUR

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

3,20 €

SALÉ

LES OMELETTES

NATURE 10,50 €

FROMAGE 11,50 €

BACON

12,00 €

SAVEUR TRUFFE

14,00 €

LES ŒUFS AU PLAT

10,50 €

PANISSES

Crème d'ail confit et ketchup de tomates séchées

10,00 €

VELOUTÉ DE BUTTERNUT

Guanciale, noisette et châtaigne

13,50 €

NOS TARTINABLES

Rillettes de sardine, houmous à l'ail confit et romarin, brousse fouettée noix, miel et ciboulette, focaccia

22,00 €

LE BRUNCH (DE 9H00 À 15H00)

32 €

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 exotique, amandes effilées

+

LE CAKE 1860 LE PALAIS

SALÉ

BROUILLADE D'ŒUFS NATURE OU FROMAGE

+



HOUMOUS À L'AIL

+



PANISSES

Crème d'ail confit et ketchup de tomates séchées

ou



VELOUTÉ BUTTERNUT

Guanciale, noisettes et châtaignes

BOISSONS

JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange
ou
citron

+

BOISSON CHAUDE

Café
ou
chocolat chaud
ou
thé

LES CAFÉS

Au lait
végétal

Classique

CAFÉ		2,60 €
DÉCAFÉINÉ		2,60 €
CAFÉ NOISETTE	3,00 €	2,90 €
CAFÉ CRÈME	4,10 €	3,90 €
CAFÉ FRAPPÉ		4,60 €
CAFÉ VIENNOIS		4,60 €
CAFÉ VIENNOIS AROMATISÉ		5,10 €
<i>Caramel, noisette ou vanille</i>		
CAPPUCCINO	5,10 €	4,90 €
CAFÉ DOUBLE		5,10 €
LATTE MACCHIATO	5,30 €	5,10 €
IRISH COFFEE		12,00 €
CAFÉ 1860		4,60 €
<i>Accompagné d'un macaron four DALLOYAU</i>		
CAFÉ MARRON		6,20 €
<i>Accompagné d'un marron glacé maison "Corsiglia"</i>		
CAFÉ AFFOGATO		7,20 €
<i>Une boule de glace vanille</i>		
CAFÉ CHOCOLATS		7,10 €
<i>Accompagné de trois Chocolats DALLOYAU</i>		
CAFÉ MACARONS		10,00 €
<i>Accompagné de trois macarons fours DALLOYAU</i>		
CAFÉ GOURMAND		15,20 €
<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	7,00 €
CHOCOLAT VIENNOIS	8,00 €
CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE	8,00 €
<i>Agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>	
CHOCOLAT VIENNOIS AROMATISÉ	8,50 €
<i>Caramel, noisette ou vanille</i>	
CHOCOLAT MACARONS	14,50 €
<i>Accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.</i>	
CHOCOLAT GOURMAND	17,80 €
<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	5,80 €
TILLEUL	5,80 €

LES THÉS

THÉ MACARONS	13,30 €
<i>Thé « mélange 1860 » accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.</i>	
THÉ GOURMAND	16,80 €
<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	6,80 €
<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	6,80 €
<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	7,30 €
<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	7,80 €
<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	6,80 €
<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	6,80 €
<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	7,80 €
<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	7,80 €
<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.	7,80 €
<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	8,80 €
<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	6,80 €
<i>Ananas, Nectar de Framboise, Pomme reinette, Tomate, Mangue, Poire williams, Abricot de Bergeron.</i>	
JUS DE FRUITS PRESSÉS , 20 cl	6,50 €
<i>Orange ou citron</i>	
CAFÉ FRAPPÉ , 25 cl	4,50 €
THÉ GLACÉ DU MOMENT , 25 cl	4,90 €
CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE	8,00 €
<i>70% de pur cacao « Saint Domingue » Agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>	
SIROP-MANIA ET EVIAN , 33 cl	4,10 €
<i>Caramel, citron, fraise, Gambetta, grenadine, menthe, noisette orgeat, Pac, pêche, vanille</i>	
GINGER BEER , 20 cl	4,30 €
LIMONADE , 25 cl	4,30 €
SCHWEPPEs, SCHWEPPEs AGRUMES , 25 cl	4,30 €
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, COCA-COLA CHERRY 33 cl	4,30 €
ORANGINA , 25 cl	4,30 €
FUZE TEA , 25 cl	4,30 €

LES COCKTAILS SANS ALCOOL, 12 cl

PYTHÉAS	9,00 €
<i>Jus d'ananas, crème de coco, jus de citron</i>	
PINTA	9,00 €
<i>Jus de mangue, purée de passion, jus de citron</i>	
CANEBIÈRE	9,00 €
<i>Jus de cranberry, purée de pêche, jus de citron</i>	

LES BIÈRES

En pression		
HEINEKEN	25cl 4,50 €	50cl 8,50 €
AFFLIGEM AMBRÉE	25cl 5,00 €	50cl 9,00 €
GALLIA BLANCHE	25cl 5,20 €	50cl 9,20 €
En bouteille		
ZOUMAÏ PLANIER , 33 cl		6,50 €
PIETRA AMBRE , 33 cl		7,00 €
VALLON SECRET , 33 cl		8,00 €

LES EAUX MINÉRALES

PLATES

808 , 75 cl	8,00 €
EVIAN , 33 cl	3,70 €
EVIAN , 75 cl	6,70 €

GAZEUSES

BADOIT ROUGE «MARSEILLE» , 33 cl	4,30 €
PERRIER , 33 cl	4,30 €
BADOIT ROUGE , 75 cl	6,70 €
OREZZA , 100 cl	7,80 €
808 , 75 cl	8,00 €

LES DIGESTIFS

RHUM BACARDI CARTA ORO, 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	13,50 €	69,00 €
CHARLES HEIDSIECK		85,00 €
HENRIOT ROSÉ		80,00 €
LOUIS ROEDERER COLLECTION 246		90,00 €
Ⓚ 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**



Carte Restaurant / Salon de Thé – Automne / Hiver 2026-2027

