



DISPONIBLE À EMPORTER

et

EN LIVRAISON

**Uber
Eats**

**OUVERT 7J/7
DE 10h30 À 14H30 ET DE 18H À 21h00**



*Consultez notre
catalogue des fêtes*

SCANNEZ LE QR CODE

LES SÉLECTIONS SALÉES

HOUMOUS LIBANAIS, PAIN PITA 6,90 € ✓

CROQUE SAUMON 7,50 €

Saumon fumé, pain toasté, Philadelphia, herbes fraîches

MOUTABAL LIBANAIS, PAIN PITA 6,90 € ✓

Caviar d'aubergines, Tahini, mini pain pita

QUICHE DE SAISON 7,00 €

LES PLATS

Origine des viandes : France, Autriche, Argentine Ecosse Espagne

PLAT DU JOUR : 10,00 €

POKE BOWL AU POULET 11,50 €

Poulet mariné, riz vinaigré, fèves, pois gourmands, carottes, concombre, ananas, vinaigrette Thai

SUPRÊME DE VOLAILLE AU SATÉ 13,50 €

Mousseline de patates douces, champignons snackés, praliné de cacahuètes grillées

PALERON DE VEAU CONFIT 13,50 €

Gratin Dauphinois, pickles d'oignons rouges

PAVÉ DE SAUMON SNACKÉ 12,00 €

Risotto de quinoa, mousseline de carottes, vierge aux agrumes, pommes Granny Smith

LINGUINES VÉGÉTARIENNES 9,50 €

Crème de Butternut, Parmesan, brocolis, fèves, champignons des bois, noisettes

LES BOISSONS

EVIAN, 50 cl 2,50 €

BADOIT, 50 cl 3,00 €

CAFÉ / DÉCAFÉINÉ 2,00 €

CAFÉ CRÈME 3,00 €

CAPPUCINO 4,00 €

CHOCOLAT CHAUD 4,50 €

70% de pur cacao « Saint Domingue »

THÉ 4,00 €

Darjeeling G.F.O.P, Earl Grey, Mandarin Jasmin,

Mélange 1860, Oolong-Caramel Beurre salé,

Pêche de Vigne, Quatre fruits rouges

INFUSION 4,00 €

Tilleul menthe, Subtile verveine, Subtile verveine menthe

Restaurant - Salon de Thé

Ouvert 7j/7

Horaires de services vente à emporter

Déjeuner de 10h30 à 14h30

Diner de 18h00 à 21h00

9 La Canebière, 13001 Marseille

04 91 99 54 84

LES GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET AU PRALINÉ

ÉCHIQUIER – Création DALLOYAU 1993 5,50 €

Un entremet ludique et moelleux aux trois chocolats décoré de pions en chocolat

DALLOYAU – Réinterprétation 2019 7,50 €

Coeur praliné fondant dans une meringue Dalloyau & crème praliné, cerclé de rocher nougatine

LE VRAI OPÉRA – Création DALLOYAU 1955 5,50 €

Une grande émotion en version originale

PARIS BREST – Création DALLOYAU 2012 7,50 €

Des petits choux moelleux, une crème pralinée fondante et un croustillant craquelin nougatine

CROC 'CHOCO – Création DALLOYAU 2015 7,50 €

Croustillant de noisettes du Piémont, biscuit moelleux, mousse au chocolat au lait Bahibé à 46% de cacao de la République Dominicaine, crémeux noisette

TONKA – Création DALLOYAU 2017 7,50 €

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 praliné noisette

LES GRANDS CLASSIQUES

MARRON GLACÉ 2,90 €

PETIT MACARON FOUR 1,90 €

Café, Caramel beurre salé, Citron, Chocolat, Framboise, Pistache, Praliné,

Vanille, Yuzu-Framboise-Pamplemousse, Macaron de Saison

BOUCHON RHUM-RAISINS 5,50 €

L'éternel baba au rhum aux raisins de Corinthe agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon

MONT MARRON – Création DALLOYAU 2018 7,50 €

Sur une base croustillante à la châtaigne, retrouvez la gourmandise et l'intensité du marron d'Ardèche marié à la vanille de Tahiti

DÉLICE DU CHEF – Création 1981 7,50 €

La fraîcheur des fruits rouges, la douceur d'une crème onctueuse à la vanille bourbon.

TENDRESSE DE FRUITS ROUGES – Création DALLOYAU 2009 5,50 €

Une association de biscuits, de framboises, fraises des bois et myrtilles fraîches dans un petit gâteau

MILLE-FEUILLE VANILLE 6,50 €

Un feuilleté aérien, craquant et délicatement caramélisé, écrin d'une crème pâtissière au goût délicat de la vanille Bourbon de Madagascar

TARTE AU CITRON ZESTE MERINGUÉE 6,50 €

Sur un sablé fondant, crémeux citron et touche de meringue Italienne

TARTE DE SAISON 6,50 €

