







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

1	

SANTA-MARÍA, 12cl Rhum blanc, sirop de menthe 1860, jus de citron, menthe fraîche	12,00€	COOK, 12cl Gin Bombay bramble, Chambord, Infusio thé noir au fruits rouges, jus de citron	15,00 € n de
MAGELLAN , 12cl Cachaça, jus de mangue, purée de passion, jus de citron	12,00€	LA PÉROUSE, 12cl Vodka, infusion verveine, jus de pomme, crème de châtaigne	12,00€
VESPUCCI, 14cl Bourbon, sirop de vanille, jus de citron, poudre de cacao, Angostura	14,00 €	TASMAN, 12cl Liqueur de litchi, Saké, jus de citron, sirop de cerise	13,00 €
URVILLE, 12cl Téquila infusée au piment, Triple sec, jus de citron, sirop de sucre	14,00 €	GAMA, 12cl Vodka, liqueur de café, sirop de noisette, expresso	14,00 €

LES COCKTAILS SANS ALCOOL, 12 cl

PYTHÉAS	8,00€
Jus d'ananas, crème de coco, jus de citron	
PINTA	8,00€
Jus de mangue, purée de passion, jus de citron	
CANEBIÈRE	9,00€
lus de pomme, infusion verveine, sirop de châtaigne, ius de citron	

LES VINS AU VERRE, 12 cl

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

LES BLANCS

AOC Gigondas, Domaine des Espiers

AOP Saint Joseph, Domaine du chêne

	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 €
ΑB	AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré	7,50 €
ΑB	AOC Patrimonio, Domaine Orenga 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 Patrimonio, Domaine Orenga de Gaffory	10,00€





12,50 €

13,00€



LES APÉRITIFS



	ANISETTE, 51, RICARD, 2 cl SANBITTER SAN PELLEGRINO, 10 cl MARTINI BLANC OU ROUGE, 6 cl CAMPARI, 6 cl PORTO BLANC OU ROUGE, 8 cl AMÉRICANO, 12 cl KIR VIN BLANC, 12 cl, Cassis, framboise, pêche ou mûre KIR ROYAL, 12 cl, Cassis, framboise, pêche ou mûre PROSECCO LA SERENATA EXTRA DRY, 12 cl D.O.C Frizzante COUPE CHAMPAGNE, 11 cl	4,00 € 5,00 € 5,50 € 5,50 € 6,00 € 7,00 € 7,50 € 11,00 € 13,00 €
	CARTE DES VINS 50 cl	75cl
	LE VIN DU MOMENT	33,00€
АВ	COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP Château Calissanne, Rouge/Rosé/Blanc AOC Château de Beaupré, Rouge/Rosé/Blanc 28,00 €	32,00 € 37,00 €
€	CÔTES DE PROVENCE IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo', Rouge/Rosé/Blanc AOP Sainte Magdeleine, Rosé AOC Or de la Castinelle, Rouge/Rosé/Blanc Domaine de la Courtade, Porquerolles, les terrasses Rosé/Blanc AOC Domaine Ott « Clos Mireille », Blanc de blanc	30,00 € 52,00 € 50,00 € 50,00 € 75,00 €
ΑB	CASSIS AOC Clos Sainte Magdeleine, Tradition Blanc AOC Clos Sainte Magdeleine, Bel Arme, Blanc	52,00 € 81,00 €
<i>A</i> B	BANDOL AOC Domaines Ott « Château Romassan », Rosé AOP La Bastide blanche, Rouge/Rosé 45,00 €	79,00 €
AB AB	VALLÉE DU RHÔNE AOP Château Rochecolombe, Rouge AOP Gigondas, Domaine des Espiers, Rouge AOP Saint Joseph, Domaine du chêne, Rouge AOC Crozes Hermitage, Yann Chave, Rouge	37,00 € 62,00 € 65,00 €
	LANGUEDOC IGP Pays d'Oc, Marius by Michel Chapoutier, Rouge/Rosé/Blanc AOC Saint Chinian, Caudomato, Rouge Vin de France, Chardonnay, Petite Étoile, Blanc AOP La Clape - Château Catherine de Montgolfier, Empreinte des sens, Rouge/Blanc AOC Pic Saint Loup Carra - Château Lascaux, Rouge AOP La Clape - Château Catherine de Montgolfier, Terre des sens, Rouge/Blanc	30,00 € 39,00 € 34,00 € 55,00 € 79,00 €
	BORDEAUX AOC Sauternes, Château du levant, Blanc	48,00 €
	BOURGOGNE AOP Chablis, William Fèvre, Blanc AOP Macon Village - Domaine des Gandines, Blanc AOP Pinot Noir, Domaine Croix Saint Jacques, Rouge	65,00 € 55,00 € 55,00 €
<u>A</u> B	CORSE AOC Patrimonio, Domaine Orenga de Gaffory, Blanc/Rouge	52,00 €
	ITALIE D.O.C Frizzante, Prosecco, La Serenata Extra Dry, Blanc	37,50 €













LES SÉLECTIONS SALÉES

🚷 HOUMOUS AU ZATHAR ET AIL RÔTI 10.00€ Pois chiches, Zathar et ail rôti, Tahini, focaccia toastée

PANISSES 10,00€ Crème de chèvre frais au thym, miel, noisettes torréfiées, ciboulette

VELOUTÉ DE POTIMARRON 13,50€ **AU LAIT DE COCO**

Guanciale, croûtons

🚳 POULPE GRILLÉ 14,50 € Condiment tomate confite et câpre, poudre de tapenade, coulis japanelos et pickles

ŒUF PARFAIT 13,50€ Jus de viande, champignons, croûtons, siphon châtaigne

BURRATA CRÉMEUSE 14,00€ Carpaccio de truffe, chapelure de pain complet et noix torréfiées

CAMEMBERT DI BUFFALA 15,00 € À PARTAGER

REGIONS RÉGIONS 17.00 € **ET SON CHUTNEY**

Selon notre sélection du moment

LES GRANDES SALADES

SALADE DE SAISON 21,00€

Thon rouge mariné, grenade, avocat crémeux, copeaux de fenouil, pois chiche grillés, jeunes pousses provençales, vinaigrette au miel

SALADE CAESAR POULET 21,00€

Poulet mariné pané au panko, oeuf mollé, copeaux de grana padano, olives Taggiasche, tomates séchées, focaccia toasté, Romaine et sauce Caesar

🙉 SALADE DE GAMBAS ET AVOCAT 22,50 € Gambas poêlées, Avocat et fenouil confit,

tomates séchées, olives Taggiasche, mesclun de jeunes pousses, vinaigrette aux câpres

FORMULE DU MIDI 26€

Uniquement le midi

LE PLAT DU JOUR

OU

SALADE DE SAISON

Thon rouge mariné, grenade, avocat crémeux, copeaux de fenouil, pois chiche grillés, jeunes pousses provençales, vinaigrette au 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 rigatoni 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 POTIMARRON POMMES GRENAILLES À L'AIL CONFIT RIGATONI AU JUS DE VIANDE **LÉGUMES DE SAISON**



















LES VIANDES

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS 25,00 €

Rigatoni au jus de volaille corsé et crème de morilles

NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE 39,00 €

Purée de potimarron rôti à l'huile d'olive, poêlée de champignons, éclats de châtaigne, jus de boeuf au vin rouge

BURGER DE BOEUF 26,50 €

Bun's brioché, steak haché 180gr, fondue d'oignons doux, champignons, Saint Nectaire fermier, roquette, émulsion à la saveur de truffe, accompagné de panisses

SOURIS D'AGNEAU CONFIT 36,00 €
Purée de potimarron rôti, légumes glacés,

champignons, jus de cuisson réduit

MAGRET DE CANARD
26.00 €

Purée de céleri, pomme verte à cru, champignons, légumes glacés, jus de canard au vin rouge

LES POISSONS

TRILOGIE DE POISSONS 28,50 € FACON BOUILLABAISSE

Loup, daurade et sébaste (selon arrivage), soupe de poissons, palet de pommes de terre, fenouil braisé, rouille et focaccia

FILET DE LOUP À LA PLANCHA 28,00 €

Gnocchis à la crème de courge, champignons des bois, éclats de noisettes et comté

TENTACULES DE POULPE 26,00 €

Risotto de riz vénéré,

moules et émulsion marinière au citron vert

STEAK DE THON AU POIVRE VERT 27,00 €

Pommes grenailles à l'ail confit, sauce au poivre vert

LES VEGGIES

RAVIOLI OUVERT 18,00 € Épinards, ricotta et noix, bouillon curry vert aux petits légumes, salade d' herbes fraiches

® RIGATONI AUX SAVEURS DE TRUFFE 22,00 €

Pécorino et burrata

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 GRILLÉ

Condiment tomate confite et câpre, poudre de tapenade, coulis japanelos et pickles

OU

ŒUF PARFAIT

Jus de viande, champignons, croûtons, siphon châtaigne

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS

Rigatoni au jus de volaille corsé et crème de morilles

OU

STEAK DE THON AU POIVRE VERT

Pommes grenailles à l'ail confit, sauce au poivre vert

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 PRA	ALINÉ	À
	Sur place	emporter
DALLOYAU Réinterprétation 2019 Cœur praliné fondant dans une meringue Dalloyau & crème praliné cerclé de rocher nougatine	11,00 €	8,00€
LE VRAI OPÉRA Création DALLOYAU 1955 Une grande émotion en version originale	10,00€	7,00 €
CROC'CHOCO Création DALLOYAU 2015 Croustillant de noisettes du Piémont, biscuit moelleux, mousse au chocolat au lait Bahibé à 46% de cacao de la République Dominicaine, crémeux noisette	11,50 €	8,50€
TONKA Création DALLOYAU 2017 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	11,00 €	8,00 €
PARIS-BREST Création DALLOYAU 2012 Des petits choux moelleux, une crème pralinée fondante et un croustillant craquelin nougatine	10,00 €	7,50 €
LES GRANDS CLASSIQUES	Sur place	À emporter
BOUCHON RHUM-RAISINS L'éternel baba au rhum aux raisins de Corinthe agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon	9,50 €	6,50 €
FÔRET BLANCHE Création DALLOYAU 2020 L'onctuosité du chocolat blanc à la fève de tonka, liée à la fraicheur de la framboise yuzu	10,50 €	7,50 €
MILLE-FEUILLE VANILLE Un feuilleté aérien, craquant et délicatement caramélisé, écrin d'une crème pâtissière au goût délicat de la vanille Bourbon de Madagascar	10,00€	7,00 €
L'ÉRABLE Création DALLOYAU 2025 Harmonie d'érable, de vanille et de noix de pécan, entre croustillant, caramel tendre et mousse légère	10,00€	7,00 €
TARTE AU CITRON ZESTE MERINGUÉE Sur un sablé fondant, crémeux citron et touche de meringue Italienne	9,50 €	6,50 €
JARDIN DE FRAMBOISES Création DALLOYAU 2022 Croustillant amandes, biscuit madeleine vanillée, compotée de framboises, mousse vanille de Madagascar et framboises fraîches	11,00€	8,00€
LE MARRON Croustillant châtaigne, biscuit marrons, crémeux et mousse marrons d'Ardèche à la vanille de Tahiti, vermicelles marrons et pointe de rhum	11,50 €	8,50 €
GASPACHO DE POIRES Poires, Pommes Granny, coulis de poire, sauce chocolat, glace vanille de Madagascar, amandes effilées	13,00€	
TARTE DE SAISON	10,00€	7,00 €
CRÉATION DU MOMENT Uniquement les samedis et dimanches Notre maître pâtissier, Franck Charvoz, vous propose tout au long des saisons ses créations gourmandes et intemporelles	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

13,50€

13,50€

15,50€

BANANA SPLIT *Une boule vanille, une boule chocolat, une* boule de sorbet fraise, sauce chocolat, banane, crème Chantilly à la vanille Bourbon **COUPE BELLE HÉLÈNE** 14,00€ Une boule vanille, deux boules chocolat, poires et pommes, coulis de poires, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille Bourbon

DAME BLANCHE DALLOYAU 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 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

OSCILACE AMIRAL Trois boules citron, Eau de vie de Poire 12,50 € **Ø © GLACE COLONEL**

Trois boules citron, vodka

12,50 €

LES MILK-SHAKE

Agrémentée de crème Chantilly à la vanille Bourbon

1 PARFUM AU CHOIX CLASSIQUE 10,50 €

LA SICILIENNE

AU LAIT VÉGÉTAL 11,50 €

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

LES MACARONS ET CONFISERIES

PETIT MACARON FOUR 3,00€ Café, Caramel beurre salé, Citron, Chocolat, Framboise, Pistache, Praliné,

Cing macarons à découvrir, selon vos envies

MARRON GLACÉ 4,00€ Maison Corsiglia

LE CAKE 1860 LE PALAIS Vanille, Yuzu-Framboise-Pamplemousse Agrémenté d'une crème chantilly à la MINI GOÛTER DE MACARONS 14,50 €

vanille Bourbon et sauce chocolat

COOKIE PISTACHE ou NOISETTE Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille Bourbon

7,00€

7,00€







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)

-	<i>II I</i>	-	n	r
- 7	IJ		ĸ	_

VIENNOISERIE Croissant ou pain au chocolat	2,80 €
TARTINES DE PAIN Accompagné de deux confitures et beurre	3,50 €
LE CAKE 1860 LE PALAIS Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille Bourbon et sauce chocolat	7,00 €
FROMAGE BLANC Coulis de poires, amandes effilées	4,00 €
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 €
Crème de chèvre frais au thym, miel et

noisettes torréfiées, ciboulette

POMMES GRENAILLES 6,00 €

Sauce Parmesan

HOUMOUS ZATHAR ET AIL RÔTI 10,00 € Pois chiches, Zathar et ail rôti, Tahini, focaccia toastée

LE BRUNCH (DE 9H00 À 15H00)

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 poires, amandes effilées

LE CAKE 1860 LE PALAIS

SALÉ

BROUILLADE D'ŒUFS NATURE OU FROMAGE

т

HOUMOUS AU ZATHAR

Pois chiches, Zathar et ail rôti, Tahini, focaccia toastée

+

PANISSES

Crème de chèvre frais au thym, miel et noisettes torréfiées, ciboulette

ou

BURRATA CRÉMEUSE

BOISSONS

JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange ou citron

BOISSON CHAUDE

Café ou chocolat chaud ou thé







CAFÉ	LES CAFÉS	Au lait végétal	Classio 2,50
DÉCAF	ÉINÉ		2.50



LL3 CAFL3	végétal	Classique
CAFÉ	O	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 AROMATI Caramel, noisette ou vanille	SÉ	5,00 €
CAPPLICCINO	5 00 <i>€</i>	1 80 £

CAFÉ VIENNOIS AROMATIS Caramel, noisette ou vanille	SÉ	5,00 €
CAPPUCCINO	5,00€	4,80 €
CAFÉ DOUBLE		5,00 €
LATTE MACCHIATO	5,20€	5,00 €
IRISH COFFEE		12,00€
CAFÉ 1860		4,50 €
Accompagné d'un macaron fou	r DALLOYAU	
CAFÉ MADDONI		600 f

CAFÉ MARRON	6,00 €
Accompagné d'un marron glacé	
maison "Corsiglia"	
CAFÉ AFFOGATO	7,00 €

Une boule de glace vanille	
CAFÉ CHOCOLATS	7,00 €
Accompagné de trois Chocolats DALLOYAU	

CAFÉ MACARONS	•	9,50 €

Accompagné de trois macarons fours DALLOYAU 14.50 €

CAFÉ GOURMAND Accompagné d'un Macaron four DALLOYAU, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille Bourbon.

LES CHOCOLATS

70% de pur cacao « Saint Domingue »

1	0
CHOCOLAT CHAUD	6,50 €
CHOCOLAT VIENNOIS	7,50 €
CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE	7,50 €
Agrémenté de crème Chantilly à la vanille	Bourbon
CHOCOLAT VIENINGIS ADOMATISÉ	0 00 6

CHOCOLAT VIENNOIS AROMATISÉ	8,00€
Caramel, noisette ou vanille	

CHOCOLAT	MACARONS	13,50 €
4 /	1 , .	DALLOVALL

Accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.

CHOCOLAT	GOURMAND	17,00 €

Accompagné d'un Macaron four DALLOYAU, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la Vanille

LES INFUSIONS

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

LES THÉS

THÉ MACARONS	13,00 €
Thé « mélange 1860 » accompagné de tr	ois macarons
fours DALLOYAU selon vos envies.	

THÉ GOURMAND	16,50 €
Thé « mélange 1860 » accompagné d'un Macc	
DALLOYAU, d'une pâtisserie, d'un chocolat et d	le crème
Chantilly à la vanille Bourbon.	

THÉ MÉLANGE 1860	6,50€
Toute l'authenticité et l'harmonie d'un thé de Ch	ine et
d'Inde. Un grand classique aromatisé aux essen	ices
d'agrumes qui lui donnent un caractère très att	achant.

THÉ PÊCHE DE VIGNE	6,50€
Fruité et tonique, il marie le parfum intense de	
de vigne gorgée de soleil, à la rondeur d'un The	é noir de
Chine et du Sri Lanka.	

THÉ NOIR QUATRE FRUITS ROUGES	7,00€
Mélange de thés de Chine et de Ceylan parfum	
arômes cerise, fraise, framboise et Groseille, ag	rémenté
de morceaux de fraise et de Groseilles.	
Un bouquet pleinement et délicieusement fruit	é.

THÉ OOLONG - OOLONG	7,50 €
CARAMEL BEURRE SALÉ	

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.

THÈ VERT MANDARIN JASMIN 6,50€ 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.

THÉ VERT MENTHE 6,50€ 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.

THÉ VERT CHINE YUNNAN 7,50€

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

THÉ EARL GREY SUPÉRIEUR 7.50 € **POINTES BLANCHES**

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.

THÉ DARJEELING G.F.O.P. 7.50 € 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.

THÉ BLANC PAÏ MU TAN 8.50€ 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.





LES EXALTÉS



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

LES COCKTAILS SANS ALCOOL, 12 cl

PYTHÉAS Jus d'ananas, crème de coco, jus de citron	8,00 €
PINTA	8,00 €
Jus de mangue, purée de passion, jus de citron CANEBIÈRE Jus de nomme, infusion verveine, siron de châtaigne, jus de citron	9,00 €

LES BIÈRES

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

LES EAUX MINÉRALES

PLATES		GAZEUSES	
808 , 75 cl EVIAN , 33 cl EVIAN , 75 cl	7,00 € 3,60 € 6,50 €	BADOIT ROUGE «MARSEILLE», 33 cl PERRIER, 33 cl BADOIT ROUGE, 75 cl OREZZA, 100 cl	3,90 € 4,00 € 6,50 € 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 c/	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 c/	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 c/	7,00 €
WHISKY JACK DANIEL'S, 4 c/	9,00€
WHISKY TOKI SUNTORY, 4 cl	10,00€
WHISKY TALISKER, 4 cl	12,00€
WHISKY CHIVAS REGAL 18 ANS, 4 c/	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€
		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 2025



