

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 ambré, sirop de menthe 1860, jus de citron vert</i>	12,00 €	LA PÉROUSE , 12cl <i>Vodka infusé verveine, jus de pommes, jus de citron, sirop de châtaignes</i>	12,00 €
MAGELLAN , 12cl <i>Cachaça, jus de mangue, purée de passion, jus de citron</i>	12,00 €	TASMAN , 12cl <i>Liqueur de litchi, saké, jus de citron, sirop de cerise</i>	14,00 €
VESPUCCI , 14cl <i>Bourbon, jus de citron, sirop de vanille, blanc d'oeuf</i>	14,00 €	URVILLE , 12cl <i>Tequila infusée au piment, jus de tomate, thym, sel de céleri</i>	13,00 €
COOK , 12cl <i>Gin Bombay bramble blackberries, jus de citron, sirop thé vert jasmin 1860</i>	12,00 €	GAMA , 12cl <i>Vodka, liqueur de café, sirop de noisette, expresso</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>Jus de cranberries, purée de pêche, 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 Patrimonio, Domaine Orenge 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 Orenge 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		
<i>AOC Domaines Les Beates, Béatines, Rouge/Rosé/Blanc</i>	26,00 €	35,00 €
<i>AOP Château Calissanne, Rouge/Rosé/Blanc</i>		32,00 €
 <i>AOC Château de Beaupré, Rouge/Rosé</i>		35,00 €
 <i>AOC Château de Beaupré, Blanc</i>		37,00 €
CÔTES DE PROVENCE		
<i>IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo', Rouge/Rosé/Blanc</i>		30,00 €
<i>AOP Sainte Magdeleine, Rosé</i>		52,00 €
 <i>AOC Or de la Castinelle, Rouge/Rosé/Blanc</i>		50,00 €
<i>AOC Domaine Ott « Clos Mireille », Blanc de blanc</i>		75,00 €
CASSIS		
 <i>AOC Clos Sainte Magdeleine, Tradition Blanc</i>		52,00 €
<i>AOC Clos Sainte Magdeleine, Bel Arme, Blanc</i>		81,00 €
BANDOL		
<i>AOC Domaines Ott « Château Romassan », Rosé</i>		79,00 €
VALLÉE DU RHÔNE		
 <i>AOP Château Rochechombe, 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 €
LANGUEDOC		
<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>AOP Garrigue - Château Lascaux, Blanc</i>		43,00 €
<i>AOC Pic Saint Loup Carra - Château Lascaux, Rouge</i>		55,00 €
BORDEAUX		
<i>AOC Sauternes, Château du levant, Blanc</i>		48,00 €
BOURGOGNE		
<i>AOP Chablis, William Fèvre, Blanc</i>		65,00 €
<i>AOP Viré Clessé Terroir de Clessé - Domaine des Gandines, Blanc</i>		63,00 €
CORSE		
 <i>AOC Patrimoine, Domaine Orega de Gaffory, Blanc/Rouge</i>		52,00 €
ITALIE		
<i>D.O.C Frizzante, Prosecco, La Farra, Blanc</i>		37,50 €



Produit Végan



Produit Bio

LES SÉLECTIONS SALÉES

 **HOUMOUS** 10,00 €
*Crèmeux de pois chiches et courges,
pains pita*

  **PANISSES MARSEILLAISES** 10,00 €
Aïoli au piment d'Espelette

TARTELETTE FINE, TARTARE DE DAURADE, ÉMULSION D'ARTICHAUTS À LA VANILLE 16,00 €

GAMBAS EN TEMPURA 13,50 €
Sauce aigre douce

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS AU CAFÉ 14,00 €
*Oeuf parfait, champignons,
noisettes torréfiées*

BOUTONS D'ARTICHAUTS PANÉS 14,00 €
Aïoli au piment d'Espelette

CROC'POULET 15,00 €
*Béchamel à la Truffe, comté, pains
toastés, mesclun de jeunes pousses*

  **FROMAGES DES RÉGIONS ET CHUTNEY DE POMMES** 17,00 €

LES GRANDES SALADES

SALADE DE SAISON 21,00 €
*Saumon mariné aux saveurs d'Asie, carottes
façon wok, kiwi, tomates cerises, gel de poire yuzu,
mesclun Marseillais*

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
agrumes, avocat pané au sésame,
pommes caramélisés, gel de pommes,
mesclun Marseillais*

FORMULE DU MIDI 26,00 €

Uniquement le midi

LE PLAT DU JOUR

OU

SALADE DE SAISON

*Saumon mariné aux saveurs d'Asie, carottes façon
wok, kiwi, tomates cerises, gel de poire yuzu, mesclun
Marseillais*

PÂTISSERIE DALLOYAU

Au choix

OU

COUPE 2 BOULES

MENU ENFANT 14,00 €

(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 SAUCE MORILLES

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, échalote confite, gremolata, jus de viande

BURGER DE BOEUF CHAROLAIS 26,50 €

Bun's brioché, steak haché du boucher, Chèvre juste grillé, champignons, oignons confits, sauce barbecue, romaine accompagné de frites fraîches

 **SOURIS D'AGNEAU « 350 GR » CONFITE 10 HEURES** 35,00 €

Écrasé de pommes de Terre à l'ail confit, courge rôtie, jus de cuisson

LES POISSONS

TRILOGIE DE POISSONS FAÇON BOUILLABAISSE 28,00 €

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

DUO DE LOUP ET DAURADE 27,00 €

Gnocchis à la crème d'épinards, céleri braisé et noix torréfiées

 **TENTACULES DE POULPE** 25,00 €

Risotto gratiné, fenouil braisé, vinaigrette à l'aneth

PAVÉ DE CABILLAUD 32,00 €

mousseline de courge, raviole ouverte de pleurotes, courge rôtie, lait de gingembre vanillé

 **PAVÉ DE SAUMON BASSE TEMPÉRATURE** 26,00 €

Wok de légumes, chou pak choi braisé, émulsion wasabi yuzu

LES VEGGIES

 **RAVIOLE OUVERTE DE PLEUROTTE** 22,00 €

Mousseline de courges, courge rôtie, lait de gingembre vanillé

 **GNOCCHIS À LA CRÈME D'ÉPINARDS** 19,00 €

Céleri braisé, noix torréfiées

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€

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS AU CAFÉ

Oeuf parfait, champignons, noisettes torréfiées

OU

TARTARE DE DAURADE ROYALE AUX AGRUMES

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS

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

OU

FILET DE DAURADE À LA PLANCHA

mousseline de courge, raviole ouverte de pleurotes, courge rôtie, lait de gingembre vanillé

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 €
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>	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 €
PARIS-BREST Création DALLOYAU 2012 <i>Des petits choux moelleux, une crème pralinée fondante et un croustillant craquelin nougatine</i>	10,00 €	7,50 €
LE 1860 Création DALLOYAU 2024 <i>L'onctuosité du chocolat noir 73% pure origine Vietnam lié à des textures chocolatés et pralinés</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 €
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 €
LE MARRON <i>Croustillant châtaigne, biscuit marrons, crémeux et mousse marrons d'Ardèche à la vanille de Tahiti, vermicelles marrons et pointe de rhum</i>	11,50 €	8,50 €
TARTE DE SAISON	10,00 €	7,00 €
GASPACHO AUX FRUITS EXOTIQUES – Création 2024 <i>Ananas frais, coulis exotique, biscuit coco, une boule de glace noix de coco</i>	13,00 €	
COUPE D'ANANAS FRAIS <i>Ananas frais, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes</i>	11,00 €	
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 €

LES MACARONS ET CONFISERIES

-  **MARRON GLACÉ** 4,00 €
Maison Corsiglia
-  **PETIT MACARON FOUR** 3,00 €
Café, Caramel beurre salé, Citron, Chocolat, Framboise, Pistache, Praliné, Vanille, Yuzu-Framboise-Pamplemousse, Macaron de Saison
-  **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

FORMULE TEA TIME 18,00 €

(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 pêche de vigne

LES FROMAGES

-   **FROMAGES DES RÉGIONS ET CHUTNEY DE POMMES** 17,00 €

LES GLACES ET COUPES GOURMANDES

-  **COUPE GLACE OU SORBET**
Agrémentée de crème Chantilly à la vanille Bourbon

UNE BOULE 5,00 € **DEUX BOULES** 8,00 € **TROIS BOULES** 11,00€

Café pur arabica, Caramel sel de Guérande, Chocolat Equateur, Citron primo fiore, Fraise de Sicile, Framboise williamette, Mangue alphonso d'Inde, Noix de coco du Sri Lanka, 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

- CAFÉ LIÉGEOIS** 12,00 €
Trois boules café, café, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes

-  **DAME BLANCHE DALLOYAU** 13,50 €
Trois boules vanille, sauce chocolat, meringue, crème Chantilly à la vanille Bourbon

- CHOCOLAT LIÉGEOIS** 13,00 €
Trois boules Chocolat intense, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes

-  **COUPE MACARONS** 15,50 €
Deux boules vanille, une boule de sorbet framboise, crème Chantilly à la vanille Bourbon, trois macarons

-  **COUPE EXOTIQUE** 15,00 €
une boule noix de coco, une boule mangue, une boule citron, ananas frais, coulis exotique, crème Chantilly à la vanille Bourbon

-   **GLACE AMIRAL** 12,50 €
Trois boules citron, Eau de vie de Poire

-   **GLACE COLONEL** 12,50 €
Trois boules citron, vodka

LE BRUNCH (DE 9H00 À 12H30)

Composez votre brunch selon vos envies

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 €

Miel, amandes effilées

PAIN PERDU AU 7,00 €

CARAMEL BEURRE SALÉ

 **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 MARSEILLAISES 10,00 €

Aioli au piment d'Espelette

CROC'POULET 15,00 €

Béchamel à la truffe, comté, pains toastés, mesclun de jeunes pousses

POMMES GRENAILLES 6,00 €

Sauce Parmesan

 **HOUMOUS** 10,00 €

Crèmeux de pois chiches et courges, pains pita

LE PETIT DÉJEUNER 11€

(de 9h à 12h30)

BOISSON CHAUDE

Café, chocolat chaud ou thé

JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange ou citron

VIENNOISERIE

Croissant ou pain au chocolat

LES CHOCOLATS

70% de pur cacao « Saint Domingue »

CHOCOLAT CHAUD 6,50 €

CHOCOLAT VIENNOIS 7,50 €

CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE 7,50 €

Agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon

CHOCOLAT VIENNOIS AROMATISÉ 8,00 €

Caramel, noisette ou vanille

CHOCOLAT MACARONS 13,50 €

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 Bourbon.

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 €

Caramel, noisette ou vanille

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 four DALLOYAU selon votre envie.

CAFÉ AFFOGATO 7,00 €

Une boule de glace vanille

CAFÉ MARRON 6,00 €

Accompagné d'un marron glacé maison "Corsiglia"

CAFÉ CHOCOLATS 7,00 €

Accompagné de trois Chocolats DALLOYAU

CAFÉ MACARONS 9,50 €

Accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.

CAFÉ GOURMAND 14,50 €

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

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 thiers 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 INFUSIONS

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

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>	6,50 €
JUS DE FRUITS PRESSÉS , 20 cl <i>Orange ou citron</i>	6,50 €
CAFÉ FRAPPÉ , 25 cl	4,50 €
THÉ GLACÉ PÊCHE DE VIGNE , 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 €
LIMONADE , 25 cl	3,80 €
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>Jus de cranberries, purée de pêche, 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		
ZOUMAI PLANIER , 33 cl		6,00 €
PIETRA AMBRE , 33 cl		6,50 €

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**

