

LES PETITS DÉJEUNERS (DE 7H30 À 11H30)

- LE PETIT DÉJEUNER 11,00 €**
Boisson chaude (café, chocolat ou thé), jus de fruits frais pressés (orange ou citron), viennoiserie (croissant ou pain au chocolat)
- ŒUFS AU PLAT 7,50 €**
- OMELETTE : NATURE 7,50 € FROMAGE 8,00 € À LA TRUFFE 9,50 €**
- VIENNOISERIE (croissant ou pain au chocolat) 2,50 €**

LES SÉLECTIONS SALÉES*

- PANISSES MARSEILLAISES ET SABAYON À L'AIL NOIR 9,50 €**
- HOUMOUS LIBANAIS ET PAIN PITA 9,00 €**
- CAMEMBERT DE BUFFALA À PARTAGER 12,50 €**
- BOUTONS D'ARTICHAUTS PANÉS 12,80 €**
- FROMAGES AFFINÉS ET CONFITURE DE FIGUES CORSES 14,50 €**
- POULPE DE NOS CÔTES 12,50 €**
- CROQUE SAUMON À PARTAGER 12,00 €**
Saumon fumé, pain toasté, philadelphia, herbes fraîches
- CROMESQUIS DE CANARD CONFIT AU PIMENT D'ESPELETTE 10,50 €**
- CARPACCIO DE SAINT-JACQUES 17,00 €**
Condiment clémentines-dattes-châtaignes
- FOIE GRAS MAISON CUIT AU TORCHON 19,80 €**
Pain perdu, chutney de coings aux amandes
- RAVIOLES VÉGÉTALES AU CANARD CONFIT 15,50 €**
Ravioles de Butternut, Champignons et canard confit, espuma de butternut

LES GRANDES SALADES*

- SALADE 1860 LE PALAIS 18,90 €**
Thon rouge, focaccia, copeaux de légumes, tomates cerise, fenouil confit, crème d'anchois de Collioure, mesclun Marseillais
- SALADE CAESAR POULET 17,50 €**
Poulet mariné, Pécorino à la truffe, tomates cerise, tomates séchées, croûtons, Romaine, sauce Caesar
- SALADE DE GAMBAS ET AVOCAT 19,50 €**
Gambas poêlées, avocat, grenade, Brousse du Rove, tomates cerise, tomates séchées, mesclun Marseillais

LES PLATS*

Tout au long de la saison, le chef Arthur Balocco vous propose des recettes traditionnelles gourmandes et intemporelles.

- LE PLAT DU JOUR Uniquement le midi 17,50 €**
- LA SUGGESTION DU SOIR Uniquement le soir 17,50 €**

LES VIANDES

- SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS AUX MORILLES 19,80 €**
Linguines, crème aux morilles
- ENTRECÔTE D'AUBRAC «250 GR» 26,00 €**
Ecrasé de pommes de Terre à l'huile d'olive A.O.P du Château Virant, Os à moelle rôti au romarin, toast de campagne
- BURGER DE PROVENCE 23,50 €**
Steak haché charolais, pain brioché aux olives, chèvre frais, tomate cœur de bœuf, aubergine, basilic, accompagné de pommes de Terre rissolées à l'ail violet et Thym, mesclun Marseillais
- MIGNON DE VEAU 29,00 €**
Girolles à l'ail et au persil, pressé de pommes de Terre, jus de viande corsé
- CARRÉ D'AGNEAU D'AVEYRON 26,50 €**
Ecrasé de pommes de terre à l'huile A.O.P du Château Virant, carottes fanes et topinambours glacés, jus corsé au romarin

LES POISSONS

- TRILOGIE DE POISSONS FAÇON BOUILLABAISSA 24,90 €**
Daurade, soup et pagre (selon arrivage), soupe de poissons, pommes de terre confites au Safran, croûtons, rouille provençale
- DOS DE CABILLAUD 28,00 €**
Célerisotto, condiment girolles, pommes Granny Smith et éclats de noix
- SAINT-JACQUES SNACKÉES 29,00 €**
Déclinaison de panais, huile vanillé au piment d'Espelette
- GAMBAS SAUVAGES 28,00 €**
Linguines à l'encre de seiche, beurre d'herbes à la tomate

LES PÂTES FRAÎCHES

- RAVIOLIS POTIMARRON-NOISETTES 18,00 €**
Crème légère de potimarron, condiment champignons-noisettes



MENU ENFANT 12,50 € Moins de 12 ans



STEAK HACHÉ DU BOUCHER OU POISSON DU JOUR À LA PLANCHA
Accompagné de Pomme purée ou de Linguines au beurre ou de légumes de saison

UNE BOULE DE GLACE Agrémentée de crème Chantilly à la vanille Bourbon
OU UN MACARON FOUR

LES GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET AU PRALINÉ

- ÉCHIQUIER – Création DALLOYAU 1993 7,50 €**
Un entremet ludique et moelleux aux trois chocolats décoré de pions en chocolat
- LONGCHAMP 7,50 €**
Biscuit aux éclats d'amande, meringues croquantes, crème au praliné
- DALLOYAU – Réinterprétation 2019 9,00 €**
Coeur praliné fondant dans une meringue Dalloyau & crème praliné, cerclé de rocher nougatine
- LE VRAI OPÉRA – Création DALLOYAU 1955 7,40 €**
Une grande émotion en version originale
- PARIS BREST – Création DALLOYAU 2012 8,70 €**
Des petits choux moelleux, une crème pralinée fondante et un croustillant craquelin nougatine
- CROC 'CHOCO – Création DALLOYAU 2015 9,90 €**
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 9,00 €**
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
- EUPHORIE – Création DALLOYAU 2018 9,90 €**
Un croustillant chocolat pécan, brownies éclats de pécan, mousse au chocolat pure Brésil 62%, couronne crémeux chocolat Brésil 62%

LES GRANDS CLASSIQUES

- MARRON GLACÉ 3,30 €**
- PETIT MACARON FOUR 2,50 €**
Café, Caramel beurre salé, Citron, Chocolat, Framboise, Pistache, Praliné, Vanille, Yuzu-Framboise, Pamplemousse, Macaron de Saison
- MINI GOÛTER DE MACARONS 11,20 €**
Cinq macarons à découvrir, selon vos envies
- RELIGIEUSE CHOCOLAT OU CAFÉ 7,50 €**
Chocolat intense ou café savoureux.
- BOUCHON RHUM-RAISINS 7,90 €**
L'éternel baba au rhum aux raisins de Corinthe agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon
- MONT MARRON – Création DALLOYAU 2018 9,90 €**
Sur une base croustillante à la châtaigne, retrouvez la gourmandise et l'intensité du marron d'Ardèche marié à la vanille de Tahiti
- FÔRET BLANCHE – Création 2020 8,90 €**
L'onctuosité du chocolat blanc à la fève de tonka, liée à la fraîcheur de la framboise yuzu
- DÉLICE DE FRAMBOISES – Création 2020 9,90 €**
Biscuit aux éclats d'amandes, compotée de framboise yuzu mousse cheese cake à la vanille Bourbon de Madagascar
- TENDRESSE DE FRUITS ROUGES – Création DALLOYAU 2009 7,80 €**
Une association de biscuits, de framboises, fraises des bois et myrtilles fraîches dans un petit gâteau
- MILLE-FEUILLE VANILLE 8,90 €**
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 7,90 €**
Sur un sablé fondant, crémeux citron et touche de meringue Italienne
- TARTE DE SAISON 7,90 €**
- LA PROFITÉROLE EN RELIGIEUSE – Nouveauté DALLOYAU 2019 11,50 €**
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
- ANANAS RÔTI AUX FRAÎCHEURS EXOTIQUE 10,00 €**
Ananas, coulis exotique « passion, gingembre, poivre de Timut », meringues, coconuts, sorbet mangue

LES GLACES ET COUPES GOURMANDES

- COUPE GLACE OU SORBET Agrémentée de crème Chantilly à la vanille Bourbon**
- UNE BOULE 5,00€ DEUX BOULES 7,50 € TROIS BOULES 9,50 €**
Café, Caramel beurre-salé, Chocolat intense, Citron, Fraise, Framboise, Mangue, Pistache, Vanille
- COUPE EXOTIQUE 14,90 €**
Deux boules mangue, une boule vanille, coulis exotique, ananas rôti, crème Chantilly à la vanille Bourbon, coconuts
- DAME BLANCHE DALLOYAU 11,50 €**
Trois boules vanille, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille Bourbon, meringue
- COUPE MACARONS 13,00 €**
Deux boules vanille, une boule de sorbet framboise, sauce anglaise, crème Chantilly à la vanille Bourbon, trois macarons
- CAFÉ LIÉGEOIS 11,00 €**
Trois boules café, café, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes
- CHOCOLAT LIÉGEOIS 11,00 €**
Trois boules Chocolat intense, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes
- GLACE COLONEL 11,50 €**
Trois boules citron, vodka
- GLACE AMIRAL 11,50 €**
Trois boules citron, Eau de vie de Poire

Origine des viandes : France et Union Européenne

* Horaire de services : Déjeuner de 11h30 à 15h00 / Dîner de 18h00 à 22h00

Restauration en continue de 11h30 à 22h00 : les week-ends, les jours fériés et les vacances scolaires.

LES APÉRITIFS

ANISETTE PHÉNIX, 51, RICARD, 2 cl 4,00 €
 SANBITTER SAN PELLEGRINO, 10 cl 5,00 €
 MARTINI BLANC OU ROUGE, 4 cl 5,50 €
 CAMPARI 5,50 €
 PORTO ROUGE, 8 cl 6,00 €
 CHAMBORD, 6 cl 8,00 €
 ST GERMAIN, 6 cl 8,00 €
 AMÉRICANO, 12 cl 7,00 €
 KIR VIN BLANC MAISON, 12 cl 7,50 €
Cassis, framboise, pêche ou mûre
 KIR ROYAL, 12 cl 11,00 €
Cassis, framboise, pêche ou mûre

LES COCKTAILS, 12cl

SANTA-MARÍA 12,00 €
Rhum Bacardi Añejo Cuatro, citron, menthe, Ginger beer, angostura bitter
 MAGELLAN 12,00€
Cachaça Leblon, citron vert, sirop d'agave, ananas, basilic
 VESPUCCI 10,00€
Prosecco La Farra, Aperol, eau gazeuse, grenade, orange, romarin
 COOK 12,00€
Gin Bombay sapphire, Campari, Martini rouge
 LA PÉROUSE 12,00€
Vodka Greygoose, jus de tomate, citron, assaisonnement épicé
 TASMAN 12,00€
Rhum Bacardi Oakheart, miel, citron, basilic
 URVILLE 14,00€
Téquila Patrón silver, triple sec, citron, sirop de lavande
 GAMA 14,00€
Porto rouge, Noilly prat ambré, citron, angostura bitters
 EUTHYMÈNES 15,00€
Cognac Baron Otard VS, Picon, Ricard, tonic

LES COCKTAILS SANS ALCOOL, 12cl

PYTHÉAS 8,00 €
Crème de Coco, jus de citron pressé
 LE PALAIS 8,00€
Passion, fruits rouges, schweppes agrumes
 CANEBIÈRE 8,00€
Ananas, orange, mangue, grenadine

LES BIÈRES

HEINEKEN, pression, 25 cl 4,00 € / 50 cl 7,00 €
 AFFLIGEM, pression, 25 cl 4,50 € / 50 cl 7,50 €
 EDELWEISS, pression, 25 cl 4,50 € / 50 cl 7,50 €
 ZOUMAI PLANIER, 33 cl 6,00 €
 PIETRA AMBRE, 33 cl 6,50 €
 ALARYK BLANCHE, 33 cl 7,00 €
 ALARYK IPA, 33 cl 7,50 €

LES EXALTÉS

PUR JUS DE FRUITS 25 cl 6,00 €
ACE, Ananas, Fruits rouges, Pomme, Tomate
 PUR JUS DETOX - KOOKABARRA, 25 cl 6,00 €
Citron-Menthe, Concombre, Corotte
 JUS DE FRUITS PRESSÉS, 20 cl 6,50 €
Orange ou citron.
 CAFÉ FRAPPÉ, 25 cl 3,60 €
 THÉ PÊCHE DE VIGNE GLACÉ, 25 cl 4,90 €
 CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE, 6,50 €
*70% de pur cacao « Saint Domingue »
 Agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon*
 SIROP-MANIA ET EVIAN, 33 cl 4,00 €
Caramel, citron, fraise, Gambetta, grenadine, menthe, noisette, orgeat, Pac, pêche, vanille.
 LIMONADE, 25 cl 3,60 €
 SCHWEPPESS, SCHWEPPESS AGRUMES, 25 cl 3,90 €
 COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, 33 cl 3,80 €
 ORANGINA, 25 cl 3,90 €
 LIPTON ICE TEA, 25 cl 3,90 €

LES EAUX MINÉRALES PLATES

808, 75 cl 6,50 €
 EVIAN, 33 cl 3,60 € / 75 cl 6,50 €

LES EAUX MINÉRALES GAZEUSES

BADOIT ROUGE « MARSEILLE », 33 cl 3,90 €
 BADOIT ROUGE, 75 cl 6,50 €
 OREZZA, 50 cl 5,50 € / 100 cl 7,00 €
 808, 75 cl 7,00 €

LES CAFÉS

CAFÉ (NOAILLES N°5) 2,50 €
 DÉCAFÉINÉ (NOAILLES) 2,50 €
 CAFÉ NOISETTE 2,70 €
 CAFÉ CRÈME 3,60 €
 CAFÉ FRAPPÉ 3,60 €
 CAFÉ VIENNOIS 4,20 €
 CAFÉ VIENNOIS AROMATISÉ 4,70 €
Caramel, noisette ou vanille.
 CAPPUCINO 4,50 €
 CAFÉ DOUBLE 4,70 €
 LATTE MACCHIATO 5,00 €
 IRISH COFFEE 8,50 €
 CAFÉ 1860 3,60 €
Accompagné d'un macaron four DALLOYAU selon votre envie.
 CAFÉ MARRON 5,20 €
Accompagné d'un marron glacé maison « Corsiglia »
 CAFÉ CHOCOLATS 6,20 €
Accompagné de trois Chocolats DALLOYAU.
 CAFÉ MACARONS 6,50 €
Accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.
 CAFÉ GOURMAND 11,50 €
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 »
 CHOCOLAT CHAUD 5,80 €
 CHOCOLAT VIENNOIS 6,20 €
 CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE 6,50 €
Agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon
 CHOCOLAT VIENNOIS AROMATISÉ 7,00 €
Caramel, noisette ou vanille.
 CHOCOLAT MACARONS 9,80 €
Accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.
 CHOCOLAT GOURMAND 13,30 €
Accompagné d'un Macaron four DALLOYAU, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille Bourbon.

LES THÉS

THÉ MACARONS 10,10 €
Thé « mélange 1860 » accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.
 THÉ GOURMAND 13,00 €
Thé « mélange DALLOYAU » accompagné d'un Macaron four DALLOYAU, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille Bourbon.
 THÉ MÉLANGE 1860 6,20 €
 THÉ PÊCHE DE VIGNE 6,20 €
 THÉ NOIR QUATRE FRUITS ROUGES 6,80 €
 THÉ OOLONG - OOLONG CAMEL BEURRE SALÉ 7,20 €
 THÉ VERT MANDARIN JASMIN 6,20 €
 THÉ VERT MENTHE 6,20 €
 THÉ VERT CHINE YUNNAN 7,30 €
 THÉ EARL GREY SUPÉRIEUR POINTES BLANCHES 7,20 €
 THÉ DARJEELING G.F.O.P. 7,20 €
 THÉ BLANC PAÏ MU TAN 8,40 €

LES INFUSIONS

ROOIBOS CITRUS 6,20 €
 SUBTILE VERVEINE 5,50 €

LES DIGESTIFS

RHUM BACARDI ANEJO CUATRO, 4 cl 7,00 €
 RHUM ZACAPA, 4 cl 12,00 €
 RHUM SANTA TERESA 1796 11,00 €
 VODKA GREY GOOSE, 4 cl 9,00 €
 TEQUILA PATRON SILVER, 4 cl 8,00 €
 TEQUILA PATRON REPOSADO, 4 cl 11,00 €
 TEQUILA PATRON ANEJO, 4 cl 13,00 €
 GET 27 ou GET 31 6 cl 8,00 €
 BAILEY'S, 6 cl 8,00 €
 FRANGELICO - KALHUA, 6 cl 8,00 €
 AMARETTO DISARONNO, 4 cl 8,00 €
 LIMONCELLO, 6 cl 8,00 €
 GRAND MARNIER/EAU DE VIE DE POIRE, 4 cl 8,00 €
 COGNAC VSOP HENNESSY, 4 cl 10,00 €
 COGNAC BARON OTARD VS, 4 cl 10,00 €
 ARMAGNAC LAUBADE 12 ANS, 4 cl 10,00 €
 WHISKY BALLANTINE'S, 4 cl 7,00 €
 WHISKY JACK DANIEL'S, 4 cl 9,00 €
 WHISKY CARDHU 12 ANS, 4 cl 12,00 €
 WHISKY LAGAVULIN 16 ANS, 4 cl 14,00 €

LES VINS AU VERRE, 12cl

LE VIN DU MOMENT 5,80 €
Notre sommelier sélectionne pour vous un vin vinifié par un vigneron amoureux du vin et de son terroir.

LES BLANCS

IGP Château Val Joanis, Les Agasses Viognier 5,50 €
 AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beupré 6,00 €
 AOP Côtes de Provence, Château Roquefeuille 6,50 €
 D.O.C Frizzante, Prosecco, La Farra 7,00 €
 AOC Sauternes, Brumes de la Tour Blanche 9,50 €
 AOP Chablis, Joseph Drouhin 10,50 €
 AOC Patrimonio, Domaine Yves Leccia 12,00 €

LES ROSÉS

IGP Château Val Joanis, Les Agasses 5,50 €
 AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beupré 6,00 €
 AOP Côtes de Provence, Château Roquefeuille 6,50 €
 AOP Côtes de Provence, Sainte Magdeleine 7,50 €
 IGP Île de Beauté, Cuvée Yves Leccia 9,00 €

LES ROUGES

IGP Château Val Joanis, Les Agasses 5,50 €
 AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beupré 6,00 €
 AOC Saint-Chinian, Caudamato 6,50 €
 AOP Côtes de Provence, Château Roquefeuille 7,00 €
 AOC Gigondas, Domaine des Espiers 12,00 €

CARTE DES VINS

LE VIN DU MOMENT 75 cl 29,00 €
Notre sommelier sélectionne pour vous un vin vinifié par un vigneron amoureux du vin et de son terroir.

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE 75 cl

AOC Château Calissanne, Rouge/Rosé/Blanc
 50 cl 22,00 € / 75cl 26,00 €
 AOC Château de Beupré, Rouge/Rosé/Blanc 30,00 €

CÔTES DE PROVENCE 75 cl

IGP Château Val Joanis, Les Agasses Viognier, Blanc 27,50 €
 IGP Château Val Joanis, Les Agasses, Rouge/Rosé 27,50 €
 AOP Château Roquefeuille, Rouge 39,00 € Rosé/Blanc 36,00 €
 AOP Sainte Magdeleine, Rosé 37,50 €
 AOC Château Montaud, Rosé 39,00 €
 AOC Domaine Ott « Clos Mireille », Blanc de blanc 52,00 €

CASSIS 75 cl

AOC Clos Sainte Magdeleine, Blanc 49,50 €
 AOC Clos Sainte Magdeleine, Bel arme, Blanc 60,00 €

BANDOL 75 cl

AOC Domaines Ott « Château Romassan », Rosé 49,00 €
 AOC Domaines Ott « Château Romassan », Rouge 56,00 €

ALPILLES 75 cl

IGP Domaine de Valdition, Rouge /Rosé/Blanc 35,00 €

VALLÉE DU RHÔNE 75 cl

AOP Château Rochecolombe, Rouge 32,50 €
 AOP Gigondas, Domaine des Espiers, Rouge 60,00 €

CHATEAUNEUF DU PAPE 75 cl

AOC Domaine pierre Troupel, Rouge 65,00 €

LANGUEDOC, 75 cl

AOC Saint-Chinian, Caudamato 33,00 €

BORDEAUX 75 cl

AOC Sauternes, Brumes de la Tour Blanche, Blanc 47,50 €

BOURGOGNE 75 cl

AOC Chablis, Joseph Drouhin, Blanc 52,00 €

CORSE 75 cl

IGP Île de Beauté, Cuvée Yves Leccia, Rosé 48,00 €
 AOC Patrimonio, Domaine Yves Leccia, Blanc 62,00 €

ITALIE 75 cl

D.O.C Frizzante, Prosecco, La Farra, Blanc 35,00 €

ISRAËL 75 cl

Recanati Reserve Manara, Rouge 55,00 €

LES CHAMPAGNES

Henriot Brut Souverain La Coupe 11 cl 11,00 € / 75 cl 45,00 €
 Théophile Brut Roederer 75 cl 47,00 €
 Henriot Rosé 75 cl 65,00 €
 Louis Roederer Brut 75 cl 65,00 €
 Laurent Perrier 75 cl 80,00 €
 Henriot Vintage2008 75 cl 85,00 €
 Henriot blanc de blanc 75 cl 93,00 €
 Henriot Héméra vintage 2006 75 cl 155,00 €
 Roederer Cristal 75 cl 200,00 € / Magnum 410,00 €
 Henriot Cuvé 38 Magnum 470,00 €

BREAKFAST (FROM 7:30 am TO 11:30 am)

THE BREAKFAST 11,00 €

Hot drink (coffee, hot chocolate or tea), freshly-squeezed fruit juice (orange or lemon), viennoiserie (croissant or chocolate croissant)

FRIED EGGS 7,50 € 

OMELETTE: PLAIN 7,50 € CHEESE 8,00 € WITH TRUFFLE 9,50 € 

PASTRIES: CROISSANT OR CHOCOLATE CROISSANT 2,50 €

SALTY DISHES*

FRIED CHIKPEA « PANISSE » BLACK GARLIC « AIOLI » 9,50 € 

LEBANESE HUMMUS AND PITA BREAD 9,00 € 

BUFFALA CAMEMBERT TO SHARE WITH A COUNTRY BREAD 12,50 € 

BREADED ARTICHOKE BUTTONS 12,80 € 

CHEESE PLATER WITH CORSICA FIG JAM 14,50 € 

OCTOPUS FROM OUR SHORES 12,50 € 

SALMON SNACK TO SHARE 12,00 €

Smoked salmon, toasted bread, Philadelphia cheese, fresh herbs


DUCK CROQUETTE CONFIT WITH ESPELETTE PEPPER 10,50 €

SCALLOP CARPACCIO 17,00 €

Clementine dates and chesnuts condiments

HOME COOKED FOIE GRAS 19,80 €

French toast, quince and almond chutney

VEGETAL RAVIOLI FILED WITH DUCK CONFIT 15,50 € 

Butternut ravioli, mushroom and duck confit, butternut scum

LARGE SALADS*

RED TUNA SALAD 18,90 €

Red tuna, focaccia, vegetable shavings, sherry tomatoes, candied fennel, Collioure anchovy cream, mesclun salad

CHICKEN CAESAR SALAD 17,50 €

Marinated chicken, Pecorino with truffle, sherry tomatoes, dried tomatoes, croutons, Romaine salad, Caesar sauce

PRAWN AND AVOCADO SALAD 19,50 € 

Prawns, avocado, pomegranate, « Brousse du Rove », sherry tomatoes, dried tomatoes, mesclun salad

MAIN DISHES*

Throughout the season, Chief Arthur Balocco offers traditional gourmet and timeless recipes.

DAILY DISH Only lunch 17,50 €

EVENING SUGGESTION Only in the evening 17,50 €

MEATS

MOREL CHICKEN BREAST 19,80 €

Linguini, morels cream

ENTRECÔTE D'AUBRAC STEAK « 250 GR » 26,00 €

Mashed potatoes in olive oil « château Virant », Roasted marrow bone with rosemary, country bread toast

BURGER FROM PROVENCE 23,50 €

Charolais beef patty, brioche bread with olives, fresh goat cheese, beef heart tomatoes, eggplant, basilic, served with purple garlic and thyme hash browns, mesclun salad

VEAL FILET MIGNON 29,00 €

Garlic and parsley chanterelles, mashed potatoes, full bodied meat juice

RACK OF LAMB FROM AVEYRON 26,50 €

Mashed potatoes AOP Olive oil Château Virant, thin carrot and glazed jerusalem artichoke, full flavoured rosemary juice

FISHES

FISH TRILOGY « BOUILLABAISSE STYLE » 24,90 €

Sea bream, Bass et pagre (according to arrivals), fish soup, candied potatoes with saffron, croutons, cold Provençal « Rouille » sauce

COD BACK 28,00 €

Celery risotto, girolles, granny smith apple and burts of nuts

SNACKED SCALLOPS 29,00 € 

Parsnip, vanilla oil with espelette pepper

GAMBAS SAUVAGES 28,00 €

Linguini with squid ink, tomato herb butter

FRESH PASTA

HAZELNUT PUMKIN RAVIOLI 18,00 € 

Light pumpkin cream, mushroom-hazelnut condiment

CHOCOLATE AND PRALINE INDIVIDUAL CAKES

ÉCHIQUIER – Création DALLOYAU 1993 7,50 €

A small fun and tender cake made with three chocolates

LONGCHAMP 7,50 € 

Praline heart melting in a meringue & praline cream, surrounded by nougatine rock

DALLOYAU – Réinterprétation 2019 9,00 € 

Praline heart melting in a meringue DALLOYAU & praline cream, surrounded by nougatine rock

THE REAL OPÉRA – Création DALLOYAU 1955 7,40 €

A mythical French pastry created by DALLOYAU, a great passion in its original version

TONKA – Création DALLOYAU 2017 9,00 €

Chocolate mousse, pure origin Peru 63% cocoa with a Tonka bean flavor, sea salt caramel ganache, Chestnut crispy praliné on a chocolate biscuit.

PARIS BREST – Création DALLOYAU 2012 8,70 €

Sweet little cream puff, melting praline cream and crispy crunchy nougatine

CROC 'CHOCO – Création DALLOYAU 2015 9,90 €

Piedmont hazelnut crisp, soft biscuit, 46% Bahibé milk chocolate mousse from the Dominican Republic, creamy hazelnut

EUPHORIE – Création DALLOYAU 2018 9,90 €

A pecan chocolate crisp, pecan chips brownies, pure Brazil chocolate mousse 62%, creamy Brazil chocolate crown 62%

CLASSIC CAKES

FROZEN CHESTNUTS 3,30 €

SMALL MACARON FOUR 2,30 € 

Coffee, Salted butter caramel, Lemon, Chocolate, Raspberry, Pistachio, Praliné, Vanilla, Yuzu-Raspberry-Grapefruit, macaron of season

MACARON « LITTLE BREAK » 11,20 € 

Five macarons to discover according to your taste

CHOCOLATE OR COFFEE RELIGIEUSE 7,50 €

Intense chocolate or Dalloyau coffee.

RUM-RAISINS BOUCHON 7,90 €

The eternal rum sponge cake with Corinth raisins.

WHITE FOREST – Création 2020 8,90 €

The smoothness of white chocolate with tonka bean, linked to the freshness of raspberry yuzu

RASPBERRY DELICE – Création 2020 9,90 €

Almond chip cookie, raspberry compote yuzu cheese cake mousse with Bourbon vanilla from Madagascar

TENDERNESS OF RED FRUITS – Création DALLOYAU 2009 7,80 €

A soft association of biscuits and freshness between strawberry and raspberry

VANILLA MILLE-FEUILLE 8,90 €

With Bourbon vanilla from Madagascar

LEMON MERINGUE PIE 7,90 €

On a buttered shortbread, a lemon curd cream with a touch of sweet Italian meringue

SEASONAL PIE 7,90 €

LA PROFITÉROLE EN RELIGIEUSE – New DALLOYAU 2019 11,50 €

Choux pastry garnished with a scoop of vanilla ice cream and small choux pastry with intense chocolate, chocolate sauce, Chantilly cream with Bourbon vanilla.

MONT MARRON – Création DALLOYAU 2018 9,90 €

On a crunchy chestnut base, discover the delicacy and intensity of Ardèche chestnut paired with Tahiti vanilla

ROASTED PINEAPPLE EXOTIC FRESHNESS 10,00 €

Pineapple, Exotic Passion Sauce “Ginger, Timut Pepper”, Meringues, Coconuts, Mango Sorbet

GOURMET ICE CREAM SCOOPS

ICE CREAM CUP OR SORBET Served with Bourbon vanilla from Madagascar and whipped Cream

ONE BALL 5,00 € TWO BALLS 7,50 € THREE BALLS 9,50 €


Coffee, Salted-Butter caramel, intense Chocolate, Lemon, Strawberry, Raspberry, Manguo, Pistachio, Vanilla

COUPE EXOTIQUE 14,90 € 

Two mango balls, one vanilla ball, exotic juice, roasted pineapple, Bourbon vanilla whipped cream, coconuts

DALLOYAU DAME BLANCHE 11,50 € 

Three scoops of vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream flavored with Bourbon vanilla from Madagascar, meringue.

MACARONS COUPE 13,00 € 


Vanilla ice cream, raspberry sorbet, custard cream, Whipped cream flavored with Bourbon vanilla from Madagascar, macaron flakes

LIEGOIS COFFEE 11,00 €


Three scoops of DALLOYAU coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream flavored with Bourbon vanilla, almond biscuit.

LIEGOIS CHOCOLATE 11,00 €

Three scoops of intense Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream flavored with Bourbon vanilla, almond biscuit

COLONEL COUPE 11,50 € 

Three scoops of lemon ice cream, vodka

ADMIRAL COUPE 11,50 € 

Three scoops of lemon ice cream, Pear brandy

CHILD'S MENU 12,50 € Up to 12 years old

MINCED STEAK OR FISH OF THE DAY

With mashed potatoes or linguini pasta with butter or seasonal vegetables

ONE SCOOP OF ICE CREAM With vanilla whipped cream
OR ONE MACARON

DRINKS

ANISSETTE PHÉNIX, 51, RICARD, 2 cl 4,00 €
 SANBITTER SAN PELLEGRINO, 10 cl 5,00 €
 MARTINI BLANC OU ROUGE, 4 cl 5,50 €
 PORTO ROUGE, 8 cl 6,00 €
 WHISKEY BALLANTINE'S, 4 cl 7,00 €
 WHISKEY JACK DANIEL'S, 4 cl 9,00 €
 AMÉRICANO, 12 cl 7,00 €
 KIR VIN BLANC MAISON, 12 cl 7,50 €
Blackcurrant, raspberry, peach or blackberry
 KIR ROYAL, 12 cl 11,00 €
Blackcurrant, raspberry, peach or blackberry

COCKTAILS, 12cl

COLOMB 12,00 €
Rum Havana Añejo Cuatro, lemon, mint, Ginger beer, angostura bitter
 MAGELLAN 12,00 €
Cachaça Leblon, lime, agave syrup, Pineapple, basilic
 VESPUCCI 10,00 €
Prosecco La Farra, Aperol, sparkling water, pommegranate, orange, rosemary
 COOK 12,00 €
Gin Bombay sapphire, Campari, Red Martini
 LA PÉROUSE 12,00 €
Vodka Greygoose, tomato juice, lemon, Spice seasoning
 TASMAN 12,00 €
Rum Bacardi Oakheart, honey, lemon, basil
 URVILLE 14,00 €
Téquila Patrón, triple sec, lemon, Lavender syrup
 GAMA 14,00 €
Red Porto, Noilly prat ambré, lemon, angostura bitters
 EUTHYMÈNES 15,00 €
Cognac Baron Otard VS, Picon, Ricard, tonic

ALCOHOL-FREE COCKTAILS, 12cl

PYTHÉAS 8,00 €
Coconut, lemon
 LE PALAIS 8,00 €
Passion, Raspberry, schweppes citrus
 CANEBIÈRE 8,00 €
Pineapple, orange, mango, grenadine

BEERS

HEINEKEN, draft, 25 cl 4,00 € / 50 cl 7,00 €
 AFFLIGEM, draft, 25 cl 4,50 € / 50 cl 7,50 €
 EDELWEISS, draft, 25 cl 4,50 € / 50 cl 7,50 €
 ZOUMAI PLANIER, 33 cl 6,00 €
 PIETRA AMBER, 33 cl 6,50 €
 ALARYK WHITE, 33 cl 7,00 €
 ALARYK IPA, 33 cl 7,50 €

LES EXALTÉS

PURE FRUIT JUICE- KOOKABARRA, 25 cl 6,00 €
ACE, Pineapple, Red fruits, Apple, Tomato
 DETOX PURE JUICE - KOOKABARRA, 25 cl 6,00 €
Lemon-Mint, Cucumber, Carrot
 FRESHLY-SQUEEZED FRUIT JUICE, 20 cl 6,50 €
Orange or lemon.
 ICED COFFEE, 25 cl 3,60 €
 TRADITIONNAL LEMONADE, 20 cl 5,50 €
 VINEYARD PEACH ICED TEA, 25 cl 4,90 €
 VANILLA ICED CHOCOLATE, 6,50 €
With whipped cream flavoured with Bourbon vanilla
 SIROP-MANIA AND EVIAN, 33 cl 4,00 €
Lemon, strawberry, gambetta, grenadine, mint, orgeat, peach, vanilla, caramel, hazelnut
 LEMONADE, 25 cl 3,60 €
 SCHWEPES, SCHWEPES CITRUS, 25 cl 3,90 €
 COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, 33 cl 3,80 €
 ORANGINA, 25 cl 3,90 €
 LIPTON ICE TEA, 25 cl 3,90 €

STILL MINERAL WATERS

808, 75 cl 6,50 €
 EVIAN, 33 cl 3,60 € / 75 cl 6,50 €

LES EAUX MINÉRALES GAZEUSES

BADOIT ROUGE « MARSEILLE », 33 cl 3,90 €
 BADOIT ROUGE, 75 cl 6,50 €
 OREZZA, 50 cl 5,50 € / 100 cl 7,00 €
 808, 75 cl 7,00 €

COFFEES

COFFEE (NOAILLES N°5) 2,50 €
 DECAFFEINATED COFFEE (NOAILLES) 2,50 €
 COFFEE « NOISETTE » 2,70 €
 COFFEE WITHCREAM 3,60 €
 ICED COFFEE 3,60 €
 VIENNESE COFFEE 4,20 €
 FLAVORED VIENNESE COFFEE 4,70 €
Caramel, hazelnut or vanilla.
 CAPPUCINO 4,50 €
 DOUBLE COFFEE 4,70 €
 LATTE MACCHIATO 5,00 €
 IRISH COFFEE 8,50 €
 1860 COFFEE 3,60 €
With a small macaron
 COFFEE AND CHOCOLATES 6,20 €
With three chocolates Dalloyau
 COFFEE AND MACARONS 6,50 €
With three small macarons
 GOURMET COFFEE 11,50 €
With a small macaron, pastry, chocolate and whipped cream

CHOCOLATES

70% of pure cacao from santo Domingo
 HOT CHOCOLATE 5,80 €
 VIENNESE HOT CHOCOLATE 6,20 €
 VANILLA ICED CHOCOLATE 6,50 €
Served with whipped cream flavored with Bourbon vanilla
 FLAVORED VIENNESE HOT CHOCOLATE 7,00 €
Caramel, hazelnut or vanilla.
 HOT CHOCOLATE MACARONS 9,80 €
With three small macarons
 GOURMET CHOCOLATE 13,30 €
With a small macaron, pastry, chocolate and whipped cream

TEAS

TEA AND MACARONS 10,10 €
Tea « mélange 1860 » and three small macarons.
 GOURMET TEA 13,00 €
Tea « mélange 1860 » with a small macaron, pastry, chocolate and whipped cream.
 MÉLANGE 1860 TEA 6,20 €
 VINEYARD PEACH CEYLAN TEA 6,20 €
 4 RED FRUITS BLACK TEA 6,80 €
 OOLONG TEA – SALTED BUTTER CARAMEL 7,20 €
 MANDARIN JASMIN GREEN TEA 6,20 €
 MINT GREEN TEA 6,20 €
 YUNNAN CHINESE GREEN TEA 7,30 €
 THÉ EARL GREY SUPÉRIOR POINTES BLANCHES 7,20 €
 DARJEELING G.F.O.P. TEA 7,20 €
 PAÍ MU TAN WHITE TEA 8,40 €

HERBAL TEAS

ROOIBOS CITRUS 6,20 €
 VERBENA 5,50 €
 LINDEN MINT 5,50 €




DIGESTIVES

RUM BACARDI ANEJO CUATRO, 4 cl 7,00 €
 RUM CACHAÇA LEBLON, 4 cl 10,00 €
 RUM ZACAPA, 4 cl 12,00 €
 VODKA ERISTOFF, 4 cl 7,00 €
 VODKA GREY GOOSE, 4 cl 9,00 €
 TEQUILA PATRON SILVER, 4 cl 8,00 €
 TEQUILA PATRON REPOSADO, 4 cl 11,00 €
 TEQUILA PATRON ANEJO, 4 cl 13,00 €
 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 €
 EAU DE VIE DE POIRE, 4 cl 8,00 €
 COGNAC VSOP HENNESSY, 4 cl 10,00 €
 CAMUS XO, 4 cl 12,00 €
 ARMAGNAC LAUBADE 12 ANS, 4 cl 10,00 €
 WHISKEY CARDHU 12 ANS, 4 cl 12,00 €
 WHISKEY LAGAVULIN 16 ANS, 4 cl 14,00 €




WINE BY THE GLASS, 12cl

SEASONAL WINE 5,80 €
Select by our sommelier




WHITE WINES

IGP Château Val Joanis, Les Agasses Viognier 5,50 €
 AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré 6,00 € 
 AOP Côtes de Provence, Château Roquefeuille 6,50 € 
 D.O.C Frizzante, Prosecco, La Farra 7,00 €
 AOC Sauternes, Brumes de la Tour Blanche 9,50 €
 AOP Chablis, Joseph Drouhin 10,50 €
 AOC Patrimonio, Domaine Yves Leccia 12,00 € 

ROSE WINES

IGP Château Val Joanis, Les Agasses 5,50 €
 AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré 6,00 € 
 AOP Côtes de Provence, Château Roquefeuille 6,50 € 
 AOP Côtes de Provence, Sainte Magdeleine 7,50 €
 IGP Île de Beauté, Cuvée Yves Leccia 9,00 € 

RED WINES

IGP Château Val Joanis, Les Agasses 5,50 €
 AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré 6,00 € 
 AOC Saint-Chinian, Caudamato 6,50 €
 AOP Côtes de Provence, Château Roquefeuille 7,00 € 
 AOC Gigondas, Domaine des Espiers 12,00 € 

WINE LIST

SEASONAL WINE 75 cl 29,00 €
Select by our sommelier



COTEAUX D'AIX EN PROVENCE 75 cl

AOC Château Calissanne, Red/Rosé/White
 50 cl 22,00 € / 75cl 26,00 €
 AOC Château de Beaupré, Red/Rosé/White 30,00 € 

CÔTES DE PROVENCE 75 cl

IGP Château Val Joanis, Les Agasses Viognier, White 27,50 €
 IGP Château Val Joanis, Les Agasses, Red/Rosé 27,50 €
 AOP Château Roquefeuille, Rouge 39,00 € Rosé / White 36,00 €
 AOP Sainte Magdeleine, Rosé 37,50 €
 AOC Château Montaud, Rosé 39,00 € 
 AOC Domaine Ott « Clos Mireille », blanc de blanc 52,00 €

CASSIS 75 cl

AOC Clos Sainte Magdeleine, White 49,50 € 
 AOC Clos Sainte Magdeleine, Bel arme, White 60,00 € 



BANDOL 75 cl

AOC Domaines Ott « Château Romassan », Rosé 49,00 €
 AOC Domaines Ott « Château Romassan », Red 56,00 €

ALPILLES 75 cl

IGP Domaine de Valdigion, Red/Rosé/White 35,00 € 

VALLÉE DU RHÔNE 75 cl

AOP Château Roche-colombe, Red 32,50 € 
 AOP Gigondas, Domaine des Espiers, Red 60,00 € 

CHATEAUNEUF DU PAPE 75 cl

AOC Domaine pierre Troupel, Red 65,00 €

LANGUEDOC 75 cl

AOC Saint-Chinian, Caudamato 33,00 €



BORDEAUX 75 cl

AOC Sauternes, Brumes de la Tour Blanche, White 47,50 €

BOURGOGNE 75 cl

AOC Chablis, Joseph Drouhin, White 52,00 €

CORSE 75 cl

IGP Île de Beauté, Cuvée Yves Leccia, Rosé 48,00 € 
 AOC Patrimonio, Domaine Yves Leccia, White 62,00 € 

ITALIE 75 cl

D.O.C Frizzante, Prosecco, La Farra, White 35,00 €

ISRAËL 75 cl

Recanati Reserve Manara, Red 55,00 € 

CHAMPAGNES

Henriot Brut Souverain La Coupe 11 cl 11,00 € / 75 cl 45,00 €
 Théophile Brut Roederer 75 cl 47,00 €
 Henriot Rosé 75 cl 65,00 €
 Louis Roederer Brut 75 cl 65,00 €
 Laurent Perrier 75 cl 80,00 € 
 Henriot Vintage 2008 75 cl 85,00 €
 Henriot blanc de blanc 75 cl 93,00 €
 Henriot Héméra vintage 2006 75 cl 155,00 €
 Roederer Cristal 75 cl 200,00 € / Magnum 410,00 €
 Henriot Cuvé 38 Magnum 470,00 €