

## 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 €**

**UN DIMANCHE AU 1860** Nouveauté 2021 **39,00 € (le dimanche jusqu'à 15h00)**

Boisson chaude (café, chocolat ou thé), jus de fruits frais pressés (orange ou citron), viennoiserie (croissant ou pain au chocolat), tartine miel ou confiture, cake de saison, macaron four Dalloyau au choix, fromage blanc-muesli-coulis de fruits rouges, œufs brouillés (nature, parmesan ou bacon), Burratina au pesto, pêche du jour, houmous de petits pois et salade Caesar poulet

## LES SÉLECTIONS SALÉES\*

PANISSES MARSEILLAISES ET SABAYON À L'AIL NOIR **9,50 €**

CAMEMBERT DE BUFFALA À PARTAGER **12,50 €**

HOUMOUS DE PETITS POIS, MINI PAIN PITA **9,50 €**

BOUTONS D'ARTICHAUTS PANÉS **12,80 €**

FROMAGES AFFINÉS ET CONFITURE DE FIGUES CORSES **14,50 €**

GASPACHO TOMATES BASILIC **9,80 €**

Espuma de scamorza, tuile de mozzarella, condiment de tomates ananas et basilic

POULPE DE NOS CÔTES **14,00 €**

CROMESQUIS DE SARDINES AU COMBAVA ET HERBES FRAÎCHES **13,00 €**

GRAVLAX DE BAR **18,00 €**

Poireaux crayons confits, condiment Mojito

## LES GRANDES SALADES\*

SALADE 1860 LE PALAIS **18,90 €**

Thon rouge, focaccia, copeaux de légumes, tomates cerises, fenouil confit, crème d'anchois de Collioure, mesclun Marseillais

SALADE CAESAR POULET **17,50 €**

Poulet mariné, Pécorino à la truffe, tomates cerises, 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 – Plat signature **29,00 €**

Légumes printaniers juste glacés, pressé de pommes de Terre, jus de viande

SOURIS D'AGNEAU CONFITE **26,50 €**

Gratin Dauphinois façon grand-mère, haricots verts, jus de braisage au Thym

## LES POISSONS

TRILOGIE DE POISSONS FAÇON BOUILLABAISSE **24,90 €**

Daurade, loup et pagre (selon arrivage), soupe de poissons, pommes de terre confites au Safran, croûtons, rouille provençale

FILET DE LOUP À LA PLANCHA **26,00 €**

Mousseline de petits pois, légumes glacés, crumble de tapenade et espuma citron basilic

GAMBAS SAUVAGES **28,00 €**

Linguines à l'encre de seiche, beurre d'herbes à la tomate

## LES PÂTES FRAÎCHES

RAVIOLIS TOMATES MOZZARELLA **18,00 €**

Coulis de tomates de Provence, condiment tomates confites, pignons et basilic

## LES GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET 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

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

## LES GRANDS CLASSIQUES

PETIT MACARON FOUR **2,30 €**

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

FRAISIER -Réinterprétation **8,90 €**

Le goût incomparable des fraises fraîches associé à la mousseline vanille Bourbon de Madagascar.

FIADONE -Réinterprétation **8,90 €**

La légèreté du Brocciu alliée à la fraîcheur du citron

FÔRET BLANCHE – Création 2020 **8,90 €**

L'onctuosité du chocolat blanc à la fève de tonka, liée à la fraîcheur de la framboise yuzu

JARDIN DE FRAMBOISES – Création 2020 **9,90 €**

Génoise aux éclats de pralines roses, compotée de framboises, mousse vanille de Madagascar et framboises fraîches

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 €**

LE CAKE – Création 2021 **7,00 €**

Parfum au choix, selon votre envie

LA PROFITEROLE 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

COUPE DE FRAISES **10,00 €**

Fraises fraîches, tuile aux amandes et chantilly à la vanille bourbon de Madagascar

GASPACHO DE FRUITS ROUGES AU PARFUM DE MENTHE **10,00 €**

Fraises et framboises fraîches, pépites de meringues et sorbet de citron.

## 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 FRUITS ROUGES **14,90 €**

Une boule vanille, une boule fraise, une boule framboise, coulis fruit rouges, fraises fraîches, crème Chantilly à la vanille Bourbon

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

COUPE BANANA SPLIT **12,50 €**

Une boule vanille, une boule chocolat, une boule fraise, sauce chocolat, banane fraîche crème Chantilly à la vanille Bourbon.

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



**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

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 €**  
 NOILLY PRAT AMBRÉ 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 Camus 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, Jean-louis BISSARDON 25 cl **6,00 €**  
*Ananas, Nectar de Framboise, Pomme rainette, Tomate, Mangue, Poire williams, Abricots Bergeron.*  
 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 FRAPÉ 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 100 cl **7,00 €**  
 808, 75 cl **7,00 €**

## LES CAFÉS

CAFÉ (VATEO) **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 Caramel 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 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 €**

## LES ROSÉS

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 €**

## LES ROUGES

IGP Château Val Joanis, Val Jo **5,50 €**  
 AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré **6,00 €**  
 AOC Saint-Chinian, Caudomato **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 Beaupré, Rouge/Rosé/Blanc **30,00 €**

## CÔTES DE PROVENCE 75 cl

IGP Château Val Joanis, Val Jo, Blanc **27,50 €**  
 IGP Château Val Joanis, Val Jo, 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, Caudomato **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), pastries (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 €****A SUNDAY AT 1860 since 2021 39,00 € ( Sunday untill 3:00 pm)***Hot drink (coffee, hot chocolate or tea), freshly-squeezed fruit juice (orange or lemon), pastries (croissant or chocolate croissant), honey or jam toast, seasonal cake, baked macaron Dalloyau, cottage cheese, muesli, red fruit coulis, scrambled eggs (plain, parmesan or bacon), pesto burrata, catch of the day, pea hummus and chicken caesar salad***CHOCOLATE AND PRALINE INDIVIDUAL CAKES****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.***CROC 'CHOCO – Création DALLOYAU 2015 9,90 €***Piedmont hazelnut crisp, soft biscuit, 46% Bahibé milk chocolate mousse from the Dominican Republic, creamy hazelnut***CLASSIC CAKES****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.***MONT MARRON – Création DALLOYAU 2018 9,90 €***On a crunchy chestnut base, discover the delicacy and intensity of Ardèche chestnut paired with Tahiti vanilla***STRAWBERRY CAKE -Réinterprétation 8,90 €***The unique taste of fresh strawberries associated with Bourbon vanilla Mouseline.***FIADONE – 8,90 €***The lightness of Brocciu combined with the freshness of lemon***WHITE FOREST – Création 2020 8,90 €***The smoothness of white chocolate with tonka bean,**linked to the freshness of raspberry yuzu***RASPBERRY GARDEN – Création 2020 9,90 €***Sponge cake with pink praline chips, raspberry compote, Madagascar**Vanilla mousse and fresh raspberries***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 €****THE CAKE 7,90 €***choice of savourto discover according to your taste***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.***STAWBERRIES COUPE 10,00 €***Fresh strawberries, whipped cream flavored with Bourbon**vanilla from Madagascar, almond biscuit.***RED FRUITS GAZPACHO FLAVOURED WITH MINT 10,00 €***Fresh strawberries and raspberries, meringue flakes and lime 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, Mango, Pistachio, Vanilla***CUP OF RED FRUITS 14,90 €***Vanilla ice cream, raspberry sorbet, strawberry ice cream, Whipped cream flavored**with Bourbon vanilla from Madagascar, strawberry, red fruit coulis***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***CUP BANANA SPLIT 12,50 €***Vanilla ice cream, strawberry cream, chocolat ice cream,**Whipped cream flavored with Bourbon vanilla from Madagascar, chocolate sauce, banana***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***SALTY DISHES\*****FRIED CHIKPEA « PANISSE » BLACK GARLIC « AIOLI » 9,50 €****BUFFALA CAMEMBERT TO SHARE 12,50 €****PEAS HUMMUS AND PITA BREAD 9,50 €****BREADED ARTICHOKE BUTTONS 12,80 €****CHEESE PLATER WITH CORSICA FIG JAM 14,50 €****GASPACCHO TOMATOES, BASIL 9,80 €***Scarmorza foam, mozzarella cheese, tomatoes pineapple, basil condiments***OCTOPUS FROM OUR SHORES 14,00 €****SARDINE CROQUETTE WITH KAFFIR LIME, FRESH HERBES 13,00 €****SEABASS GRAVLAX 18,00 €***Confits leeks, mojito condiments***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\***All season long, Chief **Arthur Balocco** offers traditional and gourmand 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, mached potatoes, meat juice***LAMB SHANK CANDIED 26,50 €***Gratin dauphinois, French Beans, meat juice***FISHES****FISH TRILOGY « BOUILLABASSE STYLE » 24,90 €***Sea bream, Bass et pagre (according to arrivals), fish soup, candied potatoes with saffron, croutons, cold Provençal « Rouille » sauce***GRILLED SEABASS 29,00 €***Pea mouseline, vegetables, tapenade crumble and lemon basil espuma***GAMBAS SAUVAGES 28,00 €***Linguini with squid ink, tomato herb butter***FRESH PASTA****TOMATOES MOZZARELLA RAVIOLI 18,00 €***Tomatoes sauce from provence, pinion and basil***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 €**  
 NOILLY PRAT AMBRÉ 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 Camus 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 €**  
 ZOUMÁI 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**

PUR JUS DE FRUITS, Jean-louis BISSARDON 25 cl **6,00 €**  
*Pineapple, raspberry, apple, Tomato, Mango, Pear williams, apricot Bergeron.*  
 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, 100 cl **7,00 €**  
 808, 75 cl **7,00 €**

**COFFEES**

COFFE (VATEO) **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 cocoa 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 €**  
 PAÏ 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, Caudomato **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 Rochechoumbe, 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, Caudomato **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 €**