

## LES PETITS DÉJEUNERS (De 7H30 à 11H30)

### LE PETIT DÉJEUNER

Boisson chaude (café, chocolat ou thé), jus de fruits frais pressés (orange ou citron), viennoiserie (croissant ou pain au chocolat)

### ŒUFS AU PLAT

### OMELETTE :

NATURE 7,50 € | FROMAGE 8,00 € | À LA TRUFFE 9,50 €

### VIENNOISERIE (croissant ou pain au chocolat)

## BRUNCH

### DIMANCHE AU 1860 | Nouveauté 2021

Uniquement 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 butternut et salade Caesar poulet

## LES SÉLECTIONS SALÉES\*

### PANISSES MARSEILLAISES ET SABAYON À L'AIL NOIR

### CAMEMBERT DE BUFFALA À PARTAGER

### HOUMOUS DE BUTTERNUT, MINI PAIN PITA

Condiment coriandre butternut et noisette

### BOUTONS D'ARTICHAUTS PANÉS

### FROMAGES AFFINÉS ET CONFITURE DE FIGUES CORSES

### TATAKI DE CANARD À MA FAÇON

Marinade soja coriandre et agrumes, pickles de légumes et herbes folles

### POULPE DE NOS CÔTES

### CROMESQUIS DE SARDINES AU COMBAVA ET HERBES FRAÎCHES

### CEVICHE DE MAIGRE

Marinade lecce del tigre au combava, pickles de légumes et herbes fraîches

## LES GRANDES SALADES\*

### SALADE 1860 LE PALAIS

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

### SALADE CAESAR POULET

Poulet mariné, Pécorino à la truffe, tomates cerises, tomates séchées, croûtons, Romaine, sauce Caesar

### SALADE DE GAMBAS ET AVOCAT

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

### LA SUGGESTION DU SOIR Uniquement le soir

### SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS AUX MORILLES

Linguines, crème aux morilles

### ENTRECÔTE D'AUBRAC « 250 GR »

Sauce marchand de vin, os à moelle rôti, gratin dauphinois façon grand mère

### BURGER DE PROVENCE

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 GRILLÉ

Pressé de pomme de terre, giroles juste poêlées, jus corsé au thym

### PALERON DE BOEUF FAÇON ROSSINI

Mousseline de butternut, minis légumes et giroles juste poêlées

## LES POISSONS

### TRILOGIE DE POISSONS FAÇON BOUILLABAISSE

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

### FILET DE LOUP À LA PLANCHA

Gnocchis frais au basilic, crème et copeaux de fenouil aux agrumes, crumble de tapenade

### TENTACULE DE POULPE JUSTE GRILLÉE

Celerisotto au citron confit, minis légumes juste poêlés, marinière de palourdes

## LES PÂTES FRAÎCHES

### RAVIOLIS À LA TRUFFE

Crème légère à la châtaigne, condiment châtaigne, truffe et oignon confit

## MENU ENFANT 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 OU UN MACARON FOUR DALLOYAU

## LES GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET AU PRALINÉ

11,00 €

### DALLOYAU Réinterprétation 2019

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

9,00 €

7,50 €

### LE VRAI OPÉRA | Création DALLOYAU 1955

Une grande émotion en version originale

7,40 €

2,50 €

### 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

9,90 €

39,00 €

### 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 praliné noisette

9,00 €

### PARIS BREST | Création DALLOYAU 2012

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

8,70 €

## LES GRANDS CLASSIQUES

### PETIT MACARON FOUR

Café, Caramel beurre salé, Citron, Chocolat, Framboise, Pistache, Praliné, Vanille, Yuzu-Framboise-Pamplemousse, Macaron de Saison

2,30 €

9,50 €

### MINI GOÛTER DE MACARONS

Cinq macarons à découvrir, selon vos envies

11,20 €

12,50 €

### RELIGIEUSE CHOCOLAT OU CAFÉ

Chocolat intense ou café savoureux

7,50 €

9,50 €

### BOUCHON RHUM-RAISINS

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

7,90 €

12,80 €

### TENDRESSE DE FRUITS ROUGES | Création DALLOYAU 2009

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

7,80 €

14,50 €

### POIRE POCHÉE | Création DALLOYAU 2016

Caramel beurre salé, une boule de vanille, tuile aux amandes

10,00 €

14,00€

### FIADONE | Réinterprétation

La légèreté du Brocciu allié à la fraîcheur du citron

8,90 €

14,00 €

### FÔRET BLANCHE | Création 2020

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

8,90 €

13,00 €

### JARDIN DE FRAMBOISES | Création 2020

Génoise aux éclats de praline roses, compotée framboises, mousse vanille, framboises fraîches

8,90 €

15,00 €

### MILLE-FEUILLE VANILLE

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

8,90 €

17,50 €

### TARTE AU CITRON ZESTE MERINGUÉE

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

7,90 €

19,50 €

### TARTE DE SAISON

LA PROFITÉROLE EN RELIGIEUSE | Nouveauté DALLOYAU 2019

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

7,90 €

11,50 €

## 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

### DÉTOUR DE SICILE | Création 2021

Deux boules de glace pistache, une boule vanille, biscuit moelleux aux pistaches, caramel beurre salé, crème chantilly à la vanille Bourbon, pistaches caramélisées

11,00 €

### DAME BLANCHE DALLOYAU

Trois boules vanille, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille Bourbon, meringue

11,50 €

### COUPE MACARONS

Deux boules vanille, une boule de sorbet framboise, sauce anglaise, crème Chantilly à la vanille Bourbon, trois macarons

13,00 €

### COUPE BANANA SPLIT

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

12,50 €

### CAFÉ LIÉGEOIS

Trois boules café, café, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes

11,00 €

### CHOCOLAT LIÉGEOIS

Trois boules Chocolat intense, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes

11,00 €

### GLACE COLONEL

Trois boules citron, vodka

11,50 €

### GLACE AMIRAL

Trois boules citron, Eau de vie de Poire

11,50 €

12,50 €

## LES APÉRITIFS

- ANISSETTE PHÉNIX, 51, RICARD, 2 cl**
- SANBITTER SAN PELLEGRINO, 10 cl**
- MARTINI BLANC OU ROUGE, 4 cl**
- NOILLY PRAT AMBRÉ OU ROUGE, 4 cl**
- CAMPARI**
- PORTO ROUGE, 8 cl**
- CHAMBORD, 6 cl**
- ST GERMAIN, 6 cl**
- AMÉRICANO, 12 cl**
- KIR VIN BLANC MAISON, 12 cl**  
Cassis, framboise, pêche ou mûre
- KIR ROYAL, 12 cl**  
Cassis, framboise, pêche ou mûre

## LES COCKTAILS, 12CL

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

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL, 12CL

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

## LES BIÈRES

- HEINEKEN, PRESSION** : 25cl 4,00 € | 50cl 7,00 €
- AFFLIGEM, PRESSION** : 25cl 4,50 € | 50cl 7,50 €
- EDELWEISS, PRESSION** : 25cl 4,50 € | 50cl 7,50 €
- ZOUMAI PLANIER, 33 cl**
- PIETRA AMBRE, 33 cl**
- ALARYK BLANCHE, 33 cl**
- ALARYK IPA, 33 cl**

## LES EXALTÉS

- PUR JUS DE FRUITS JEAN-LOUIS BISSARDON 25 cl**  
Ananas, Nectar de Framboise, Pomme reinette, Tomate, Mangue, Poire williams, Abricot de Bergeron.
- JUS DE FRUITS PRESSÉS, 20 cl**  
Orange ou citron
- CITRONNADE TRADITIONNELLE**
- CAFÉ FRAPPÉ, 25 cl**
- THÉ PÊCHE DE VIGNE GLACÉ, 25 cl**
- CHOCOLAT FRAPÉ À LA VANILLE**  
70% de pur cacao « Saint Domingue »  
Agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon
- SIROP-MANIA ET EVIAN, 33 cl**  
Caramel, citron, fraise, Gambetta, grenadine, menthe, noisette, orgeat, Pac, pêche, vanille
- LIMONADE, 25 cl**
- SCHWEPPE, SCHWEPPE AGRUMES, 25 cl**
- COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, 33 cl**
- ORANGINA, 25 cl**
- LIPTON ICE TEA, 25 cl**

## LES EAUX MINÉRALES

- PLATES**
- 808, 75 cl**
- EVIAN, 33 cl**
- EVIAN, 75 cl**
- GAZEUSES**
- BADOIT ROUGE « MARSEILLE », 33 cl**
- BADOIT ROUGE, 75 cl**
- OREZZA, 100 cl**
- 808, 75 cl**

## LES CAFÉS

- 4,00 € **CAFÉ (VATEO)**
- 5,00 € **DÉCAFÉINÉ (NOAILLES)**
- 5,50 € **CAFÉ NOISETTE**
- 5,50 € **CAFÉ CRÈME**
- 5,50 € **CAFÉ FRAPPÉ**
- 6,00 € **CAFÉ VIENNOIS**
- 8,00 € **CAFÉ VIENNOIS AROMATISÉ**  
Caramel, noisette ou vanille
- 8,00 € **CAPPUCINO**
- 7,00 € **CAFÉ DOUBLE**
- 7,50 € **LATTE MACCHIATO**
- 11,00 € **IRISH COFFEE**
- CAFÉ 1860**  
Accompagné d'un macaron four DALLOYAU selon votre envie.
- CAFÉ CHOCOLATS**  
Accompagné de trois Chocolats DALLOYAU
- CAFÉ MACARONS**  
Accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.
- CAFÉ GOURMAND**  
Accompagné d'un Macaron four DALLOYAU, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille Bourbon.

## LES CHOCOLATS

- 12,00 € 70% de pur cacao « Saint Domingue »
- 12,00 € **CHOCOLAT CHAUD**
- 12,00 € **CHOCOLAT VIENNOIS**
- 14,00 € **CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE**  
Agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon
- 14,50 € **CHOCOLAT VIENNOIS AROMATISÉ**  
Caramel, noisette ou vanille
- 15,00 € **CHOCOLAT MACARONS**  
Accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.
- CHOCOLAT GOURMAND**  
Accompagné d'un Macaron four DALLOYAU, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille Bourbon.

## LES THÉS

- 8,00 € **THÉ MACARONS**  
Thé « mélange 1860 » accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.
- 8,00 € **THÉ GOURMAND**  
Thé « mélange DALLOYAU » accompagné d'un Macaron four DALLOYAU, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille Bourbon.
- 6,00 € **THÉ MÉLANGE 1860**
- 6,50 € **THÉ PÊCHE DE VIGNE**
- 7,00 € **THÉ NOIR QUATRE FRUITS ROUGES**
- 7,50 € **THÉ OOLONG - OOLONG CARAMEL BEURRE SALÉ**
- 6,00 € **THÉ VERT MANDARIN JASMIN**
- 6,50 € **THÉ VERT MENTHE**
- 7,00 € **THÉ VERT CHINE YUNNAN**
- 7,50 € **THÉ EARL GREY SUPÉRIEUR POINTES BLANCHES**
- 6,00 € **THÉ DARJEELING G.F.O.P.**
- 6,00 € **THÉ BLANC PAÏ MU TAN**

## LES INFUSIONS

- 6,50 € **ROOIBOS CITRUS**
- 5,50 € **SUBTILE VERVEINE**
- 3,60 € **TILLEUL**

## LES DIGESTIFS

- 4,00 € **RHUM BACARDI ANEJO CUATRO, 4 cl**
- 3,60 € **RHUM ZACAPA, 4 cl**
- 3,60 € **RHUM SANTA TERESA 1796**
- 3,90 € **VODKA GREY GOOSE, 4 cl**
- 3,80 € **TEQUILA PATRON SILVER, 4 cl**
- 3,90 € **TEQUILA PATRON REPOSADO, 4 cl**
- 3,90 € **TEQUILA PATRON ANEJO, 4 cl**
- 3,60 € **GET 27 OU GET 31, 6 cl**
- 4,00 € **BAILEY'S, 6 cl**
- 6,50 € **FRANGELICO - KALHUA, 6 cl**
- 3,60 € **AMARETTO DISARONNO, 4 cl**
- 6,50 € **LIMONCELLO, 6 cl**
- 3,60 € **GRAND MARNIER/EAU DE VIE DE POIRE, 4 cl**
- 6,50 € **COGNAC VSOP HENNESSY, 4 cl**
- 3,90 € **ARMAGNAC LAUBADE 12 ANS, 4 cl**
- 6,50 € **WHISKY BALLANTINE'S, 4 cl**
- 7,00 € **WHISKY JACK DANIEL'S, 4 cl**
- 7,00 € **WHISKY CARDHU 12 ANS, 4 cl**
- 7,00 € **WHISKY LAGAVULIN 16 ANS, 4 cl**

## LES VINS AU VERRE, 12CL

- 2,50 € **LE VIN DU MOMENT**  
Notre sommelier sélectionne pour vous un vin vinifié par un vigneron amoureux du vin et de son terroir.
- 2,50 €
- 2,70 €
- 3,60 € **LES BLANCS**
- 3,60 € IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo'
- 4,20 € AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré
- 4,70 € AOP Côtes de Provence, Château Roquefeuille
- 4,50 € D.O.C Frizzante, Prosecco, La Farra
- 4,70 € AOC Sauternes, Brumes de la Tour Blanche
- 4,70 € AOP Chablis, Joseph Drouhin
- 5,00 € AOC Patrimoine, Domaine Yves Leccia
- 5,00 € **LES ROSÉS**
- 5,00 € IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo'
- 12,00 € AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré
- 3,60 € AOP Côtes de Provence, Château Roquefeuille
- 6,20 € AOP Côtes de Provence, Sainte Magdeleine
- 6,50 € IGP Île de Beauté, Cuvée Yves Leccia
- 6,20 € **LES ROUGES**
- 6,50 € IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo'
- 6,50 € AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré
- 11,50 € AOC Saint-Chinian, Caudomato
- 6,20 € AOP Côtes de Provence, Château Roquefeuille
- 6,50 € AOC Gigondas, Domaine des Espiers
- CARTE DE VINS**
- LE VIN DU MOMENT, 75 cl**  
Notre sommelier sélectionne pour vous un vin vinifié par un vigneron amoureux du vin et de son terroir.
- 5,80 € **COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, 75 cl**
- 6,20 € AOC Château Calissanne, Rouge/Rosé/Blanc
- 6,50 € 50 cl 22,00 € | 75cl 26,00 €
- 7,00 € AOC Château de Beaupré, Rouge/Rosé/Blanc
- 9,80 € **CÔTES DE PROVENCE, 75 cl**
- 13,30 € IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo', Blanc
- 7,00 € IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo', Rouge/Rosé
- 9,80 € AOP Château Roquefeuille, Rouge
- 13,30 € AOP Château Roquefeuille, Rosé/Blanc
- 7,00 € AOP Sainte Magdeleine, Rosé
- 13,30 € AOC Domaine Ott « Clos Mireille », Blanc de blanc
- CASSIS, 75 cl**
- 10,10 € AOC Clos Sainte Magdeleine, Blanc
- BANDOL, 75 cl**
- 13,00 € AOC Domaines Ott « Château Romassan », Rosé
- VALLÉE DU RHÔNE, 75 cl**
- 6,20 € AOP Château Rochecolombe, Rouge
- 6,20 € AOP Gigondas, Domaine des Espiers, Rouge
- 6,80 € **CHATEAUNEUF DU PAPE, 75 cl**
- 7,20 € AOC Domaine pierre Troupel, Rouge
- 6,20 € **LANGUEDOC, 75 cl**
- 6,20 € AOC Saint-Chinian, Caudomato
- 6,20 € **BORDEAUX, 75 cl**
- 6,20 € AOC Sauternes, Brumes de la Tour Blanche, Blanc
- 7,30 € **BOURGOGNE, 75 cl**
- 7,20 € AOC Chablis, Joseph Drouhin, Blanc
- 7,20 € **CORSE, 75 cl**
- 8,40 € IGP Île de Beauté, Cuvée Yves Leccia, Rosé
- 8,40 € AOC Patrimoine, Domaine Yves Leccia, Blanc
- ITALIE, 75 cl**
- 6,20 € D.O.C Frizzante, Prosecco, La Farra, Blanc
- 5,50 € **ISRAËL, 75 cl**
- 5,50 € Recanati Reserve Manara, Rouge
- LES CHAMPAGNES**
- 7,00 € **HENRIOT BRUT SOUVERAIN**
- 12,00 € LA COUPE 11 cl 11,00 € | 75cl 45,00 €
- 11,00 € **THÉOPHILE BRUT ROEDERER, 75 cl**
- 9,00 € **HENRIOT ROSÉ, 75 cl**
- 8,00 € **LOUIS ROEDERER BRUT, 75 cl**
- 11,00 € **LAURENT PERRIER, 75 cl**
- 8,00 € **HENRIOT VINTAGE 2008, 75 cl**
- 8,00 € **HENRIOT BLANC DE BLANC, 75 cl**
- 8,00 € **HENRIOT HÉMÉRA VINTAGE 2005, 75 cl**
- 8,00 € **ROEDERER CRISTAL, 75 cl**
- 8,00 € **ROEDERER CRISTAL MAGNUM**
- 10,00 € **HENRIOT CUVÉ 38 MAGNUM**
- 10,00 €
- 7,00 €
- 9,00 €
- 12,00 €
- 14,00 €