

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, girolles juste poêlées, jus corsé au thym

PALERON DE BOEUF FAÇON ROSSINI

Mousseline de butternut, minis légumes et girolles juste poêlées

LES POISSONS

TRILOGIE DE POISSONS FAÇON BOUILLABAISSÉ

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

7,50 €

LE VRAI OPÉRA | Création DALLOYAU 1955

Une grande émotion en version originale

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

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

PARIS BREST | Création DALLOYAU 2012

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

LES GRANDS CLASSIQUES

PETIT MACARON FOUR

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

9,50 €

MINI GOÛTER DE MACARONS

Cinq macarons à découvrir, selon vos envies

12,50 €

RELIGIEUSE CHOCOLAT OU CAFÉ

Chocolat intense ou café savoureux

9,50 €

BOUCHON RHUM-RAISINS

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

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

14,50 €

POIRE POCHÉE | Création DALLOYAU 2016

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

14,00 €

FIADONE | Réinterprétation

La légèreté du Brocciu allié à la fraîcheur du citron

14,00 €

FÔRET BLANCHE | Création 2020

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

13,00 €

JARDIN DE FRAMBOISES | Création 2020

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

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

18,90 €

TARTE AU CITRON ZESTE MERINGUÉE

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

17,50 €

TARTE DE SAISON

19,50 €

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

17,50 €

LES GLACES ET COUPES GOURMANDES

COUPE GLACE OU SORBET

Agrémentée de crème Chantilly à la vanille Bourbon

17,50 €

UNE BOULE 5,00 € | DEUX BOULES 7,50 € | TROIS BOULES 9,50 €

Café, Caramel beurre-salé, Chocolat intense, Citron, Fraise, Framboise, Mangue, Pistache, Vanille

17,50 €

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

19,50 €

DAME BLANCHE DALLOYAU

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

17,50 €

COUPE MACARONS

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

17,50 €

COUPE BANANA SPLIT

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

19,80 €

CAFÉ LIÉGEOIS

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

26,00 €

CHOCOLAT LIÉGEOIS

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

23,50 €

GLACE COLONEL

Trois boules citron, vodka

29,00 €

GLACE AMIRAL

Trois boules citron, Eau de vie de Poire

29,00 €

26,50 €

24,90 €

26,00 €

29,00 €

18,00 €

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
Téquila 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

- 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.
- THÉ MÉLANGE 1860
- THÉ PÊCHE DE VIGNE
- THÉ NOIR QUATRE FRUITS ROUGES
- THÉ OOLONG - OOLONG CARAMEL BEURRE SALÉ
- THÉ VERT MANDARIN JASMIN
- THÉ VERT MENTHE
- THÉ VERT CHINE YUNNAN
- THÉ EARL GREY SUPÉRIEUR POINTES BLANCHES
- THÉ DARJEELING G.F.O.P.
- 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
- 4,00 € 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
- 3,60 € LIMONCELLO, 6 cl
- 6,50 € 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
IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo' 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 Patrimoine, Domaine Yves Leccia 12,00 €
- 4,50 €
- 4,70 € LES ROSÉS
IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo' 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 €
- 6,20 €
- 6,50 € LES ROUGES
IGP Château Val Joanis, Cuvée 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 €
- 11,50 €
- 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.
- 29,00 €
- 5,80 € 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 €
- 6,20 €
- 6,50 €
- 7,00 € CÔTES DE PROVENCE, 75 cl
IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo', Blanc 27,50 €
IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo', Rouge/Rosé 27,50 €
AOP Château Roquefeuille, Rouge 39,00 €
AOP Château Roquefeuille, Rosé/Blanc 36,00 €
AOP Sainte Magdeleine, Rosé 37,50 €
AOC Domaine Ott « Clos Mireille », Blanc de blanc 52,00 €
- 9,80 €
- 13,30 €
- CASSIS, 75 cl
AOC Clos Sainte Magdeleine, Blanc 49,50 €
- BANDOL, 75 cl
AOC Domaines Ott « Château Romassan », Rosé 49,00 €
- 10,10 €
- 13,00 € VALLÉE DU RHÔNE, 75 cl
AOP Château Rochecolombe, Rouge 32,50 €
AOP Gigondas, Domaine des Espiers, Rouge 60,00 €
- 6,20 €
- 6,20 € CHATEAUNEUF DU PAPE, 75 cl
AOC Domaine pierre Troupel, Rouge 65,00 €
- 6,80 € LANGUEDOC, 75 cl
AOC Saint-Chinian, Caudomato 33,00 €
- 7,20 €
- 6,20 € BORDEAUX, 75 cl
AOC Sauternes, Brumes de la Tour Blanche, Blanc 47,50 €
- 6,20 €
- 7,30 € BOURGOGNE, 75 cl
AOC Chablis, Joseph Drouhin, Blanc 52,00 €
- 7,20 €
- 8,40 € CORSE, 75 cl
IGP Île de Beauté, Cuvée Yves Leccia, Rosé 48,00 €
AOC Patrimoine, 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 €
- 5,50 €
- 5,50 €
- LES CHAMPAGNES
- 7,00 € HENRIOT BRUT SOUVERAIN
LA COUPE 11 cl 11,00 € | 75cl 45,00 €
- 12,00 €
- 11,00 € THÉOPHILE BRUT ROEDERER, 75 cl 47,00 €
- 9,00 € HENRIOT ROSÉ, 75 cl 65,00 €
- 8,00 € LOUIS ROEDERER BRUT, 75 cl 65,00 €
- 11,00 € LAURENT PERRIER, 75 cl 80,00 €
- 8,00 € HENRIOT VINTAGE 2008, 75 cl 85,00 €
- 8,00 € HENRIOT BLANC DE BLANC, 75 cl 93,00 €
- 8,00 € HENRIOT HÉMÉRA VINTAGE 2005, 75 cl 155,00 €
- 8,00 € ROEDERER CRISTAL, 75 cl 229,00 €
- 8,00 € ROEDERER CRISTAL MAGNUM 480,00 €
- 10,00 € HENRIOT CUVÉ 38 MAGNUM 679,00 €
- 10,00 €
- 7,00 €
- 9,00 €
- 12,00 €
- 14,00 €



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

THE BREAKFAST

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

FRIED EGGS

OMELETTE :

PLAIN 7,50 € | CHEESE 8,00 € | WITH TRUFFLE 9,50 €

PASTRIES (croissant or chocolate croissant)

BRUNCH

A SUNDAY AT 1860 | Since 2021
Sunday until 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, butternut hummus and chicken caesar salad

SALTY DISHES*

FRIED CHIKPEA « PANISSE » BLACK GARLIC « AIOLI »

BUFFALA CAMEMBERT TO SHARE

BUTTERNUT HUMMUS, MINI PITA BREAD

BREADED ARTICHOKE BUTTONS

CHEESE PLATER WITH CORSICA FIG JAM

DUCK TATAKKI

Soy, coriander and citrus marinade, pickles of vegetables and wild herbs

OCTOPUS FROM OUR SHORES

SARDINE CROQUETTE WITH KAFFIR LIME, FRESH HERBES

LEAN CEVICHE

Lecce del tigre marinade with kaffir lime, pickles of vegetables and fresh herbs

LARGE SALADS*

RED TUNA SALAD

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

CHICKEN CAESAR SALAD

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

PRAWN AND AVOCADO SALAD

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

EVENING SUGGESTION Only in the evening

MOREL CHICKEN BREAST

Linguini, morels cream

ENTRECÔTE D'AUBRAC STEAK «250 GR »

Wine Merchant Sauce, roasted marrow bone, grandma-style gratin dauphinois

BURGER FROM PROVENCE

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

GRILLED VEAL FILET MIGNON

Potato squeeze, pan-fried chanterelles, strong thyme juice

ROSSINI STYLE BEEF CHUCK

Butternut muslin, mini vegetables and seared chanterelles

FISHES

FISH TRILOGY « BOUILLABAISSE STYLE »

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

SEA BASS FILET

Fresh gnocchi with basil, cream and citrus fennel shavings, tapenade crumble

GRILLED OCTOPUS TENTACLE

Celerisotto with candied lemon, mini vegetables, just pan-fried, clam marinade

FRESH PASTA

RAVIOLI WITH TRUFFLE

Light chestnut cream, chestnut, truffle and candied onion condiment

CHILD'S MENU 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

CHOCOLATE AND PRALINE INDIVIDUAL CAKES

11,00 €

DALLOYAU | Reinterprétation 2019

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

9,00 €

7,50 €

THE REAL OPÉRA | Creation DALLOYAU 1955

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

7,40 €

2,50 €

CROC 'CHOCO | Creation DALLOYAU 2015

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

9,90 €

39,00 €

TONKA | Creation DALLOYAU 2017

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

9,00 €

PARIS BREST | Création DALLOYAU 2012

Soft puffs, a melting praline cream and a crisp nougatine cracker

8,70 €

CLASSIC CAKES

SMALL MACARON FOUR

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

2,30 €

MACARON « LITTLE BREAK »

Five macarons to discover according to your taste

11,20 €

CHOCOLATE OR COFFEE RELIGIEUSE

Intense chocolate or Dalloyau coffee

7,50 €

RUM-RAISINS BOUCHON

The eternal rum sponge cake with Corinth raisins

7,90 €

9,50 €

TENDRESSE DE FRUITS ROUGES | Création DALLOYAU 2009

An association of biscuit, raspberries, wild strawberries and blueberries fresh in a cupcake

7,80 €

12,80 €

JARDIN DE FRAMBOISES | Création DALLOYAU 2020

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

9,90 €

14,00 €

FIADONE | Reinterprétation

The lightness of Brocciu combined with the freshness of lemon

8,90 €

14,00 €

WHITE FOREST | Creation 2020

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

8,90 €

13,00 €

RASPBERRY DELICE | Creation 2020

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

8,90 €

18,90 €

VANILLA MILLE-FEUILLE

With Bourbon vanilla from Madagascar

8,90 €

17,50 €

LEMON MERINGUE PIE

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

7,90 €

19,50 €

SEASONAL PIE

LA PROFITÉROLE EN RELIGIEUSE | New DALLOYAU 2019

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

11,50 €

POIRE POCHÉE | Création DALLOYAU 2016

Poached pear with salted butter caramel, a scoop of vanilla, almond tuile

10,00 €

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

17,50 €

17,50 €

19,80 €

26,00 €

23,50 €

29,00 €

26,50 €

24,90 €

26,00 €

29,00 €

18,00 €

12,50 €

DETOUR FROM SICILY | Création 2021

Two scoops of pistachio ice cream, one scoop of vanilla, soft pistachio biscuit, salted butter caramel, Bourbon vanilla whipped cream, caramelized pistachios

11,00 €

DALLOYAU DAME BLANCHE

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

11,50 €

MACARONS CUP

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

13,00 €

BANANA SPLIT CUP

One vanilla scoop, one chocolate scoop, one strawberry ball, chocolate sauce, fresh banana, bourbon vanilla Chantilly cream

12,50 €

LIEGOIS COFFEE

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

11,00 €

LIEGOIS CHOCOLATE

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

11,00 €

COLONEL COUPE

Three scoops of lemon ice cream, vodka

11,50 €

ADMIRAL COUPE

Three scoops of lemon ice cream, Pear brandy

11,50 €

LES APÉRITIFS

- ANISETTE 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
Blackcurrant, raspberry, peach or blackberry
- KIR ROYAL**, 12 cl
Blackcurrant, raspberry, peach or blackberry

LES COCKTAILS, 12CL

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

ALCOHOL-FREE COCKTAILS, 12CL

- PYTHÉAS**
Coconut, lemon
- LE PALAIS**
Passion, Raspberry, schweppes citrus
- CANEBIÈRE**
Pineapple, orange, mango, grenadine

LES BIÈRES

- HEINEKEN, DRAFT** : 25cl 4,00 € | 50cl 7,00 €
- AFFLIGEM, DRAFT** : 25cl 4,50 € | 50cl 7,50 €
- EDELWEISS, DRAFT** : 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
Pineapple, Rasperry nectar, Rainette apple, Tomato, Mango, Williams peer, Bergeron Apricot
- FRESHLY-SQUEEZED FRUIT JUICE**, 20 cl
Orange or lemon
- TRADITIONNAL LEMONADE**
- ICED COFFEE**, 25 cl
- VINEYARD PEACH ICED TEA**, 25 cl
- VANILLA ICED CHOCOLATE**
70With whipped cream flavoured with Bourbon vanilla
- SIROP-MANIA AND EVIAN**, 33 cl
Lemon, strawberry, gambetta, grenadine, mint, orgeat, peach, vanilla, caramel, hazelnut
- LEMONADE**, 25 cl
- SCHWEPPEs, SCHWEPPEs CITRUS**, 25 cl
- COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO**, 33 cl
- ORANGINA**, 25 cl
- LIPTON ICE TEA**, 25 cl

MINERAL WATER

- STILL WATER**
- 808**, 75 cl
- EVIAN**, 33 cl
- EVIAN**, 75 cl
- SPARKLING WATER**
- BADOIT ROUGE « MARSEILLE »**, 33 cl
- BADOIT ROUGE**, 75 cl
- OREZZA**, 100 cl
- 808**, 75 cl

LES CAFÉS

- 4,00 € **COFFEE (VATEO)**
- 5,00 € **DECAFFEINATED COFFEE (NOAILLES)**
- 5,50 € **COFFEE « NOISETTE »**
- 5,50 € **COFFEE WITHCREAM**
- 5,50 € **ICED COFFEE**
- 6,00 € **VIENNESE COFFEE**
- 8,00 € **FLAVORED VIENNESE COFFEE**
Caramel, hazelnut or vanilla
- 8,00 € **CAPPUCINO**
- 7,00 € **DOUBLE COFFEE**
- 7,50 € **LATTE MACCHIATO**
- 11,00 € **IRISH COFFEE**
- 1860 COFFEE**
With a small macaron
- COFFEE AND CHOCOLATES**
With three chocolates Dalloyau
- 12,00 € **COFFEE AND MACARONS**
With three small macarons
- 12,00 € **GOURMET COFFEE**
With a small macaron, pastry, chocolate and whipped cream
- 10,00 €
- CHOCOLATES**
70% of pure cocoa from santo Domingo
- 12,00 € **HOT CHOCOLATE**
- 12,00 € **VIENNESE HOT CHOCOLATE**
- 12,00 € **VANILLA ICED CHOCOLATE**
Served with whipped cream flavored with Bourbon vanilla
- 14,00 € **FLAVORED VIENNESE HOT CHOCOLATE**
Caramel, hazelnut or vanilla
- 14,50 € **HOT CHOCOLATE MACARONS**
With three small macarons
- 15,00 € **GOURMET CHOCOLATE**
With a small macaron, pastry, chocolate and whipped cream
- TEAS**
- TEA AND MACARONS**
Tea « mix 1860 » and three small macarons
- 8,00 € **GOURMET TEA**
Tea « mix 1860 » with a small macaron, pastry, chocolate and whipped cream
- 8,00 € **MIX 1860 TEA**
- 8,00 € **VINEYARD PEACH CEYLAN TEA**
- 4 RED FRUITS BLACK TEA**
- OOLONG TEA – SALTED BUTTER CARAMEL**
- MANDARIN JASMIN GREEN TEA**
- MINT GREEN TEA**
- YUNNAN CHINESE GREEN TEA**
- THÉ EARL GREY SUPÉRIOR POINTES**
- DARJEELING G.F.O.P. TEA**
- PAÏ MU TAN WHITE TEA**

HERBAL TEAS

- 6,00 € **ROOIBOS CITRUS**
- VERBENA**
- LINDEN MINT**

DIGESTIVES

- 6,50 € **RHUM BACARDI ANEJO CUATRO**, 4 cl
- 5,50 € **RHUM ZACAPA**, 4 cl
- 3,60 € **RHUM SANTA TERESA 1796**
- 4,90 € **VODKA GREY GOOSE**, 4 cl
- 6,50 € **TEQUILA PATRON SILVER**, 4 cl
- 4,00 € **TEQUILA PATRON REPOSADO**, 4 cl
- TEQUILA PATRON ANEJO**, 4 cl
- 3,60 € **GET 27 OU GET 31**, 6 cl
- 3,90 € **BAILEY'S**, 6 cl
- 3,80 € **FRANGELICO - KALHUA**, 6 cl
- 3,90 € **AMARETTO DISARONNO**, 4 cl
- 3,60 € **LIMONCELLO**, 6 cl
- GRAND MARNIER/EAU DE VIE DE POIRE**, 4 cl
- 6,50 € **COGNAC VSOP HENNESSY**, 4 cl
- 3,60 € **ARMAGNAC LAUBADE 12 ANS**, 4 cl
- 6,50 € **WHISKY BALLANTINE'S**, 4 cl
- 3,60 € **WHISKY JACK DANIEL'S**, 4 cl
- 6,50 € **WHISKY CARDHU 12 ANS**, 4 cl
- WHISKY LAGAVULIN 16 ANS**, 4 cl

- 3,90 €
- 6,50 €
- 7,00 €
- 7,00 €

WINE BY THE GLASS, 12CL

- 2,50 € **SEASONAL WINE**
Select by our sommelier
- 2,50 €
- 2,70 € **WHITE WINES**
- 3,60 € IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo' 5,50 €
- 3,60 € AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré 6,00 €
- 4,20 € AOP Côtes de Provence, Château Roquefeuille 6,50 €
- 4,70 € 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 €
- 4,50 € **ROSE WINES**
- 4,70 € IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo' 5,50 €
- 5,00 € AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré 6,00 €
- 12,00 € AOP Côtes de Provence, Château Roquefeuille 6,50 €
- 3,60 € AOP Côtes de Provence, Sainte Magdeleine 7,50 €
- IGP Île de Beauté, Cuvée Yves Leccia 9,00 €
- RED WINES**
- 6,20 € IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo' 5,50 €
- 6,50 € 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 €
- 11,50 €
- WINE LIST**
- SEASONAL WINE, 75 cl**
Select by our sommelier 29,00 €
- 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, Cuvée Val Jo', Blanc 27,50 €
- IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo', Rouge/Rosé 27,50 €
- AOP Château Roquefeuille, Rouge 39,00 €
- AOP Château Roquefeuille, 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 €
- 10,10 € **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 €
- 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 €
- 6,20 € **CORSE, 75 cl**
IGP Île de Beauté, Cuvée Yves Leccia, Rosé 48,00 €
- 5,50 € AOC Patrimonio, Domaine Yves Leccia, Blanc 62,00 €
- 5,50 € **ITALIE, 75 cl**
D.O.C Frizzante, Prosecco, La Farra, Blanc 35,00 €
- ISRAËL, 75 cl**
Recanati Reserve Manara, Rouge 55,00 €

CHAMPAGNES

- 7,00 €
- 12,00 €
- 11,00 €
- 9,00 €
- 8,00 €
- 11,00 € **HENRIOT BRUT SOUVERAIN**
LA COUPE 11 cl 11,00 € | 75cl 45,00 €
- 13,00 € **THÉOPHILE BRUT ROEDERER**, 75 cl
- 8,00 €
- 8,00 € **HENRIOT ROSÉ**, 75 cl
- 8,00 €
- 8,00 € **LOUIS ROEDERER BRUT**, 75 cl
- 8,00 €
- 8,00 € **LAURENT PERRIER**, 75 cl
- 8,00 €
- 8,00 € **HENRIOT VINTAGE 2008**, 75 cl
- 8,00 €
- 10,00 € **HENRIOT BLANC DE BLANC**, 75 cl
- 10,00 €
- 10,00 € **HENRIOT HÉMÉRA VINTAGE 2005**, 75 cl
- 7,00 €
- 9,00 €
- 12,00 €
- 14,00 €
- 229,00 € **ROEDERER CRISTAL**, 75 cl
- 480,00 € **ROEDERER CRISTAL MAGNUM**
- 679,00 € **HENRIOT CUVÉ 38 MAGNUM**