

click on the flag to see the menu in English →



# 1860

## LE PALAIS

Inauguré le 10 septembre 1860 par **Napoléon III**, le Palais de la Bourse est un monument marseillais. Il accueille la **Chambre de Commerce et d'Industrie Aix Marseille Provence** qui est la plus ancienne au monde. C'est dans ce **lieu chargé d'histoire** face au Vieux-Port que le restaurant 1860 Le Palais a ouvert ses portes.

Autour d'une cuisine raffinée élaborée par notre **maître cuisinier**, vous dégusterez un menu de saison agrémenté d'un apéritif et de vins soigneusement sélectionnés.

RESTAURANT 1860 LE PALAIS À VOTRE ÉCOUTE 7J/7

**Pour réserver une table au Restaurant ou Salon de thé**

Tel : 04 91 99 54 84

Ouvert de 7h30 à 23h30

Privatisation possible du restaurant



Pour vos commandes Traiteur et pâtisserie

Tel: 04 91 99 54 84

## LES COCKTAILS, 12 cl

<b>SANTA-MARÍA</b>	12,00 €
<i>Rhum Bacardi Añejo Cuatro, citron, menthe, Ginger beer, angostura bitter</i>	
<b>MAGELLAN</b>	12,00 €
<i>Cachaça Ypioca, citron vert, ananas, basilic</i>	
<b>VESPUCCI</b>	10,00 €
<i>Prosecco La Farra, Aperol, eau gazeuse, grenade, orange, romarin</i>	
<b>COOK</b>	12,00 €
<i>Gin Bombay Sapphire, Campari, Noilly Prat rouge</i>	
<b>LA PÉROUSE</b>	12,00 €
<i>Oli'vodka, jus de tomate, citron, assaisonnement épicé</i>	
<b>TASMAN</b>	15,00 €
<i>Rhum Bacardi ambré, fraises fraîches, citron, limonade</i>	
<b>URVILLE</b>	14,00 €
<i>Téquila infusé au romarin, triple sec, citron</i>	
<b>GAMA</b>	14,50 €
<i>Porto rouge, Noilly Prat ambré, citron, Angostura bitters</i>	
<b>EUTHYMÈNES</b>	10,00 €
<i>Thé vert menthe, Chambord, sucre de canne</i>	

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL, 12 cl

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









## LES VINS AU VERRE, 12 cl

<b>LE VIN DU MOMENT</b>	6,00 €
<i>Notre sommelier sélectionne pour vous un vin vinifié par un vigneron amoureux du vin et de son terroir.</i>	
<b>LES BLANCS</b>	
<i>IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo'</i>	5,50 €
<i>AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré</i> 	6,50 €
<i>AOP Côtes de Provence, Château Roquefeuille</i> 	6,50 €
<i>D.O.C Frizzante, Prosecco, La Farra</i>	7,00 €
<i>AOC Sauternes, Brumes de la Tour Blanche</i>	9,50 €
<i>AOP Chablis, William Fevre</i>	10,50 €
<i>AOC Patrimonio, Domaine Yves Leccia</i> 	12,00 €
<b>LES ROSÉS</b>	
<i>IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo'</i>	5,50 €
<i>AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré</i> 	6,50 €
<i>AOP Côtes de Provence, Château Roquefeuille</i> 	6,50 €
<i>AOP Côtes de Provence, Sainte Magdeleine</i>	7,50 €
<i>IGP Île de Beauté, Cuvée Yves Leccia</i> 	9,00 €
<b>LES ROUGES</b>	
<i>IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo'</i>	5,50 €
<i>AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré</i> 	6,50 €
<i>AOC Saint-Chinian, Caudomato</i>	6,50 €
<i>AOP Côtes de Provence, Château Roquefeuille</i> 	7,00 €
<i>AOC Gigondas, Domaine des Espiers</i> 	12,00 €

## LES APÉRITIFS

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

## CARTE DES VINS

	50 cl	75 cl
<b>LE VIN DU MOMENT</b>		29,00 €
<i>Notre sommelier sélectionne pour vous un vin vinifié par un vigneron amoureux du vin et de son terroir.</i>		
<b>COTEAUX D'AIX EN PROVENCE</b>		
AOC Château Calissanne, Rouge/Rosé/Blanc	23,00 €	27,00 €
AOC Château de Beaupré, Rouge/Rosé/Blanc 		32,00 €
<b>CÔTES DE PROVENCE</b>		
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		57,00 €
<b>CASSIS</b>		
AOC Clos Sainte Magdeleine, Blanc 		49,50 €
AOC Clos Sainte Magdeleine, Bel Arme, Blanc		60,00 €
<b>BANDOL</b>		
AOC Domaines Ott « Château Romassan », Rosé		55,00 €
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		
AOP Château Rochecolombe, Rouge 		32,50 €
AOP Gigondas, Domaine des Espiers, Rouge 		60,00 €
<b>CHATEAUNEUF DU PAPE,</b>		
AOC Domaine pierre Troupel, Rouge		65,00 €
<b>LANGUEDOC,</b>		
AOC Saint Chinian, Caudomato		36,00 €
<b>BORDEAUX,</b>		
AOC Sauternes, Brumes de la Tour Blanche, Blanc		47,50 €
<b>BOURGOGNE,</b>		
AOP Chablis, William Fèvre, Blanc		52,00 €
<b>CORSE,</b>		
IGP Île de Beauté, Cuvée Yves Leccia, Rosé 		48,00 €
AOC Patrimoine, Domaine Yves Leccia, Blanc 		62,00 €
<b>ITALIE,</b>		
D.O.C Frizzante, Prosecco, La Farra, Blanc		35,00 €



Produit Végan



Produit Bio

## BRUNCH 39,00 €

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 et confiture, cake de saison, macaron four Dalloyau au choix, fromage blanc-muesli-coulis de fruits rouges, oeufs brouillés (nature, parmesan ou bacon), burratina au pesto, pêche du jour façon bouillabaisse, salade Caesar poulet

## LES SÉLECTIONS SALÉES\*

<b>HOUMOUS DE POIS CHICHES AUX ÉPICES ET SENTEURS DE SÉSAME</b> 🌿	10,00 €
<i>Minis pitas, condiment pois chiches, grenades et coriandre</i>	
<b>PANISSES MARSEILLAISES ET MAYONNAISE À L'AIL NOIR</b> 🌿🍷	10,00 €
<b>DEMI-CAMEMBERT DI BUFFALA À PARTAGER</b> 🌿🍷	13,50 €
<b>TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE À PARTAGER 180GR</b>	17,00 €
<i>Vinaigre Balsamique de la maison Guiseppa Guisti, Pecorino à la truffe, tomates séchées, olives taggiasches, mesclun Marseillais</i>	
<b>BOUTONS D'ARTICHAUTS PANÉS</b> 🌿	13,50 €
<b>FROMAGES AFFINÉS ET CONFITURE DE FIGES CORSES</b> 🌿🍷	15,00 €
<b>ENCORNETS AU PESTO ET AIL DES OURS</b>	14,00 €
<b>ANTIPASTI LÉGUMES GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE</b> 🌿	12,00 €

## LES GRANDES SALADES\*

<b>SALADE 1860 LE PALAIS</b>	20,00 €
<i>Thon rouge, focaccia, copeaux de légumes, tomates cerise, fenouil confit, crème d'anchois de collioure, mesclun Marseillais</i>	
<b>SALADE BURRATA</b> 🌿	17,00 €
<i>Burrata crémeuse, tomates ananas, mesclun olives taggiasche, tuile de pain à l'ail, pesto pistache basilic, réduction de vinaigre balsamique à la framboise</i>	
<b>SALADE CAESAR POULET</b>	19,00 €
<i>Poulet mariné, Pecorino à la truffe, tomates cerise, tomates séchées, croûtons, Romaine, sauce Caesar</i>	
<b>SALADE DE GAMBAS ET AVOCAT</b> 🍷	21,00 €
<i>Gambas poêlées, avocat, melon, Brousse du Rove, tomates cerise, tomates séchées, mesclun Marseillais</i>	

## 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 PLATS\*

*\*Horaire de services : Déjeuner de 11h30 à 15h00 / Diner de 18h00 à 22h30  
Restauration en continue de 11h30 à 22h30 : les week-ends, les jours fériés.  
Service salon de thé et pâtisseries tout au long de la journée*


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

<b>LE PLAT DU JOUR</b> - Uniquement le midi	18,00 €
<b>LA SUGGESTION DU SOIR</b> - Uniquement le soir	18,00 €

## LES VIANDES\*

<b>SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS AUX MORILLES</b> <i>Linguines, crème aux morilles</i>	21,00 €
<b>ENTRECÔTE D'AUBRAC « 250 GR »</b> <i>Pommes de Terre grenailles au beurre demi-sel, champignons brun, condiment chimichurri</i>	29,80 €
<b>BURGER DE BOEUF CHAROLAIS</b> <i>Bun's jaune au maïs, steak haché Charolais, tome de brebis, compotée d'oignon, chips de chorizo, laitue, accompagné de panisses Marseillaises</i>	26,00 €
<b>MIGNON DE VEAU</b> <i>Pressé de pommes de Terre, artichaut mariné, espuma d'oignon café dans sa coque végétale</i>	33,00 €

## LES POISSONS\*

<b>TRILOGIE DE POISSONS FAÇON BOUILLABAISSE</b> <i>Daurade, loup et rouget (selon arrivage), soupe de poissons, pommes de terre confites au Safran, croûtons, rouille provençale</i>	26,50 €
<b>FILET DE LOUP À LA PLANCHA</b>  <i>Mousseline de pommes de Terre, anchois-basilic, courgette confite, gel de citron vert</i>	27,00 €
<b>PAVÉ DE THON ROUGE À LA PLANCHA</b> <i>Gnocchis frais au citron, légumes croquants, vinaigrette acidulée</i>	28,00 €

## LES PÂTES\*

<b>RAVIOLIS TOMATES MOZZARELLA BASILIC</b>  <i>Condiment tomates confites, pignons de pin et basilic, burratina, vinaigre Balsamique de la maison Giuseppe Guisti</i>	19,00 €
<b>LINGUINES AUX GAMBAS</b> <i>Linguines, coulis de tomates de Provence, gambas poêlées, condiment tomates séchées, pignons, basilic</i>	26,00 €

 Produit Sans Gluten

 Produit Végan

 Produit Végétarien

 Produit Sans Lactose

## LES GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET AU PRALINÉ

	Sur place	À emporter
<b>DALLOYAU</b>   Réinterprétation 2019  <i>Cœur praliné fondant dans une meringue Dalloyau &amp; crème praliné cerclé de rocher nougatine</i>	10,00 €	7,50 €
<b>LE VRAI OPÉRA</b>   Création DALLOYAU 1955 <i>Une grande émotion en version originale</i>	8,00 €	5,50 €
<b>LE BONHEUR EN CHOCOLAT</b>   Création DALLOYAU 2012 <i>Gourmandise à l'état pur, une mousse chocolat au lait, croustillant noisette et riz soufflé</i>	10,00 €	7,80 €
<b>TONKA</b>   Création DALLOYAU 2017 <i>Mousse au chocolat noir 63% pure origine Pérou mariée à la fève de tonka, biscuit chocolat ganache montée au caramel à la fleur de sel de Guérande, croustillant feuillantine</i>	10,00 €	7,50 €

## LES GRANDS CLASSIQUES

	Sur place	À emporter
<b>BOUCHON RHUM-RAISINS</b> <i>L'éternel baba au rhum aux raisins de Corinthe agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>	8,50 €	6,00 €
<b>FÔRET BLANCHE</b>   Création 2020 <i>L'onctuosité du chocolat blanc à la fève de tonka, liée à la fraîcheur de la framboise yuzu</i>	9,00 €	6,50 €
<b>MILLE-FEUILLE VANILLE</b> <i>Un feuilleté aérien, craquant et délicatement caramélisé, écrin d'une crème pâtissière au goût délicat de la vanille Bourbon de Madagascar</i>	9,00 €	6,50 €
<b>TARTE AU CITRON ZESTE MERINGUÉE</b> <i>Sur un sablé fondant, crémeux citron et touche de meringue Italienne</i>	8,50 €	6,50 €
<b>JARDIN DE FRAMBOISES</b>   Création 2022 <i>Croustillant amandes, biscuit madeleine vanillée, compotée de framboises, mousse vanille de Madagascar et framboises fraîches</i>	10,00 €	7,50 €
<b>FRAISIER</b> <i>Le gout incomparable des fraises fraîches associé à la mousseline vanille Bourbon de Madagascar</i>	9,00 €	7,90 €
<b>TARTE DE SAISON</b>	9,00 €	6,50 €
<b>CRÉATION DU MOMENT</b>   uniquement les Samedis et Dimanches <i>Notre maître pâtissier Franck Charvoz vous propose tout au long des saisons ses créations gourmandes intemporelles</i>	9,00 €	6,50 €
<b>COUPE DE FRAISES</b> <i>Fraises fraîches, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes</i>	10,00 €	
<b>GASPACHO DE FRUITS ROUGES AU PARFUM DE MENTHE</b>  <i>Fraises et framboises fraîches, pépites de meringues et sorbet de citron</i>	11,00 €	
<b>LA PROFITÉROLE EN RELIGIEUSE</b> – Nouveauté DALLOYAU 2019 <i>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</i>	13,00 €	
<b>LE CAKE 1860 LE PALAIS</b> <i>Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille Bourbon et sauce chocolat</i>	4,00 €	

## FROMAGE

<b>FROMAGES AFFINÉS ET CONFITURE DE FIGUES CORSES</b>  	15,00 €
---	---------

## 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** 10,00 €

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

### DAME BLANCHE DALLOYAU

12,50 €

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

### COUPE MACARONS

14,00 €

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

### CAFÉ LIÉGEOIS

11,50 €

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

### CHOCOLAT LIÉGEOIS

11,50 €

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

### COUPE FRUITS ROUGES

15,00 €

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

### GLACE COLONEL

12,00 €

*Trois boules citron, vodka*

### GLACE AMIRAL

12,00 €

*Trois boules citron, Eau de vie de Poire*

## LES MACARONS ET CONFISERIES

### 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*

 Produit Sans Gluten

 Produit Végan

 Produit Végétarien

 Produit Sans Lactose

Nous avons le plaisir de vous proposer nos coffrets de macarons à emporter:

**EAT BAG DE 4 MACARONS – 9,90 €**

**COFFRET DE 8 MACARONS – 19,90 €**

**COFFRET DE 16 MACARONS – 39,90 €**

**COFFRET DE 24 MACARONS – 52,90 €**

Ces produits ne peuvent pas être consommés sur place.  
Nous vous remercions de votre compréhension.

## LES PETITS DÉJEUNERS (DE 7H30 À 11H30)

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

## LES CAFÉS

<b>CAFÉ (VATEO)</b>	2,50 €
<b>DÉCAFÉINÉ (NOAILLES)</b>	2,50 €
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	2,70 €
<b>CAFÉ CRÈME</b>	3,60 €
<b>CAFÉ FRAPPÉ</b>	3,60 €
<b>CAFÉ VIENNOIS</b>	4,20 €
<b>CAFÉ VIENNOIS AROMATISÉ</b>	4,70 €
<i>Caramel, noisette ou vanille</i>	
<b>CAPPUCINO</b>	4,50 €
<b>CAFÉ DOUBLE</b>	4,70 €
<b>LATTE MACCHIATO</b>	5,00 €
<b>IRISH COFFEE</b>	12,00 €
<b>CAFÉ 1860</b>	3,60 €
<i>Accompagné d'un macaron four DALLOYAU selon votre envie.</i>	
<b>CAFÉ CHOCOLATS</b>	6,20 €
<i>Accompagné de trois Chocolats DALLOYAU</i>	
<b>CAFÉ MACARONS</b>	7,00 €
<i>Accompagné de trois macarons four DALLOYAU selon vos envies.</i>	
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	12,50 €
<i>Accompagné d'un Macaron four DALLOYAU, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille Bourbon.</i>	

## LES CHOCOLATS

*70% de pur cacao « Saint Domingue »*

<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	5,80 €
<b>CHOCOLAT VIENNOIS</b>	6,20 €
<b>CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE</b>	6,50 €
<i>Agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>	
<b>CHOCOLAT VIENNOIS AROMATISÉ</b>	7,00 €
<i>Caramel, noisette ou vanille</i>	
<b>CHOCOLAT MACARONS</b>	10,50 €
<i>Accompagné de trois macarons four DALLOYAU selon vos envies.</i>	
<b>CHOCOLAT GOURMAND</b>	15,00 €
<i>Accompagné d'un Macaron four DALLOYAU, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la Bourbon.</i>	



## LES THÉS

<b>THÉ MACARONS</b>	10,50 €
<i>Thé « mélange 1860 » accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.</i>	
<b>THÉ GOURMAND</b>	15,00 €
<i>Thé « mélange DALLOYAU » accompagné d'un Macaron four DALLOYAU, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille Bourbon.</i>	
<b>THÉ MÉLANGE 1860</b>	6,20 €
<i>Toute l'authenticité et l'harmonie d'un thé de Chine et d'Inde. Un grand classique aromatisé aux essences d'agrumes qui lui donnent un caractère très attachant.</i>	
<b>THÉ PÊCHE DE VIGNE</b>	6,20 €
<i>Fruité et tonique, il marie le parfum intense de la pêche de vigne gorgée de soleil, à la rondeur d'un Thé noir de Chine et du Sri Lanka.</i>	
<b>THÉ NOIR QUATRE FRUITS ROUGES</b>	6,80 €
<i>Mélange de thés de Chine et de Ceylan parfumé aux arômes cerise, fraise, framboise et Groseille, agrémenté de morceaux de fraise et de Groseilles. Un bouquet pleinement et délicieusement fruité.</i>	
<b>THÉ OOLONG - OOLONG CAMEL BEURRE SALÉ</b>	7,20 €
<i>Les notes naturellement veloutées du thé oolong s'allient à celles, sucrées-salées d'un arôme caramel. Un bel équilibre entre des notes végétales et celles d'une confiserie que beaucoup retrouveront avec bonheur dans une tasse délicieusement gourmande.</i>	
<b>THÉ VERT MANDARIN JASMIN</b>	6,20 €
<i>Thé vert corsé au doux parfum de jasmin et agrémenté de fleurs de jasmin séchées. C'est le thé par Excellence qui convient à la cuisine chinoise.</i>	
<b>THÉ VERT MENTHE</b>	6,20 €
<i>Fruit d'une rencontre d'un thé vert roulé en boules et de menthe Nanah, il est le symbole de l'hospitalité au Maghreb. Il rythme la journée de sa fraîcheur désaltérante.</i>	
<b>THÉ VERT CHINE YUNNAN</b>	7,30 €
<i>Mystérieuse province, le Yunnan abriterait dans ses vallées encaissées des théiers millénaires. Précieux, sa liqueur réunit force, parfum et onctuosité sans aucune amertume. Stimule sans énerver, avec des propriétés digestives</i>	
<b>THÉ EARL GREY SUPÉRIEUR POINTES BLANCHES</b>	7,20 €
<i>Une bergamote de Calabre d'excellence associée à un thé noir de Chine, provenant du triangle d'or de la province d'Anhui. Un véritable bouquet d'agrumes pour ce grand classique anglais.</i>	
<b>THÉ DARJEELING G.F.O.P.</b>	7,20 €
<i>Surnommé « champagne du thé », ce thé des Indes est réputé pour sa richesse aromatique et sa finesse inégalée. Un mélange de différents jardins lui confère un nez fruité, très subtil.</i>	
<b>THÉ BLANC PAÏ MU TAN</b>	8,40 €
<i>Il porte le nom de l'une des plus belles fleurs de Chine, la pivoine blanche. Récolté au printemps dans la province de Fujian, délicat et précieux, il est idéal pour une initiation aux thés blancs.</i>	

## LES INFUSIONS

<b>ROOIBOS CITRUS</b>	6,20 €
<b>SUBTILE VERVEINE</b>	5,50 €
<b>TILLEUL</b>	5,50 €

## LES EXALTÉS

<b>PUR JUS DE FRUITS JEAN-LOUIS BISSARDON</b> 25 cl	6,00 €
<i>Ananas, Nectar de Framboise, Pomme reinette, Tomate, Mangue, Poire williams, Abricot de Bergeron.</i>	
<b>JUS DE FRUITS PRESSÉS</b> , 20 cl	6,50 €
<i>Orange ou citron</i>	
<b>CITRONNADE TRADITIONNELLE</b> , 20 cl	5,50 €
<b>CAFÉ FRAPPÉ</b> , 25 cl	3,60 €
<b>THÉ PÊCHE DE VIGNE GLACÉ</b> , 25 cl	4,90 €
<b>CHOCOLAT FRAPÉ À LA VANILLE</b>	6,50 €
<i>70% de pur cacao « Saint Domingue »</i>	
<i>Agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>	
<b>SIROP-MANIA ET EVIAN</b> , 33 cl	4,00 €
<i>Caramel, citron, fraise, Gambetta, grenadine, menthe, noisette orgeat, Pac, pêche, vanille</i>	
<b>LIMONADE</b> , 25 cl	3,60 €
<b>SCHWEPPEs, SCHWEPPEs AGRUMES</b> , 25 cl	3,90 €
<b>COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO</b> , 33 cl	3,80 €
<b>ORANGINA</b> , 25 cl	3,90 €
<b>LIPTON ICE TEA</b> , 25 cl	3,60 €

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL, 12 cl

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

## LES BIÈRES

En pression		
<b>HEINEKEN</b>	25cl 4,00 €	50cl 7,00 €
<b>AFFLIGEM</b>	25cl 4,50 €	50cl 7,50 €
<b>EDELWEISS</b>	25cl 4,50 €	50cl 7,50 €
En bouteille,		
<b>ZOUMAÏ PLANIER</b> , 33 cl		6,00 €
<b>PIETRA AMBRE</b> , 33 cl		6,50 €
<b>ALARYK DOUBLE BLONDE</b> , 33 cl		7,00 €
<b>ALARYK IPA</b> , 33 cl		7,50 €

## LES EAUX MINÉRALES

<b>PLATES</b>	
<b>808</b> , 75 cl	6,50 €
<b>EVIAN</b> , 33 cl	3,60 €
<b>EVIAN</b> , 75 cl	6,50 €
<b>GAZEUSES</b>	
<b>BADOIT ROUGE « MARSEILLE »</b> , 33 cl	3,90 €
<b>BADOIT ROUGE</b> , 75 cl	6,50 €
<b>OREZZA</b> , 100 cl	7,00 €
<b>808</b> , 75 cl	7,00 €

## LES DIGESTIFS

<b>RHUM BACARDI ANEJO CUATRO, 4 cl</b>	7,00 €
<b>RHUM ZACAPA, 4 cl</b>	12,00 €
<b>RHUM SANTA TERESA 1796</b>	11,00 €
<b>VODKA GREY GOOSE, 4 cl</b>	9,00 €
<b>TEQUILA PATRON SILVER, 4 cl</b>	8,00 €
<b>TEQUILA PATRON REPOSADO, 4 cl</b>	11,00 €
<b>TEQUILA PATRON ANEJO, 4 cl</b>	13,00 €
<b>GET 27 OU GET 31, 6 cl</b>	8,00 €
<b>BAILEY'S, 6 cl</b>	8,00 €
<b>AMARETTO DISARONNO, 4 cl</b>	8,00 €
<b>LIMONCELLO, 6 cl</b>	8,00 €
<b>GRAND MARNIER/EAU DE VIE DE POIRE, 4 cl</b>	8,00 €
<b>ARMAGNAC LAUBADE 12 ANS, 4 cl</b>	10,00 €
<b>WHISKY BALLANTINE'S, 4 cl</b>	7,00 €
<b>WHISKY JACK DANIEL'S, 4 cl</b>	9,00 €
<b>WHISKY CARDHU 12 ANS, 4 cl</b>	12,00 €
<b>WHISKY CHIVAS REGAL 18 ANS, 4 cl</b>	14,00 €

## LES CHAMPAGNES

	LA COUPE 11CL	75 cl	Magnum
<b>HENRIOT BRUT SOUVERAIN</b>	11,00 €	45,00 €	
<b>THÉOPHILE BRUT ROEDERER</b>		47,00 €	
<b>HENRIOT ROSÉ</b>		65,00 €	
<b>LOUIS ROEDERER BRUT</b>		65,00 €	
<b>LAURENT PERRIER</b>		80,00 €	
<b>HENRIOT VINTAGE 2008</b>		85,00 €	
<b>HENRIOT BLANC DE BLANC</b>		93,00 €	
<b>HENRIOT HÉMÉRA VINTAGE 2005</b>		155,00 €	
<b>ROEDERER CRISTAL</b>		240,00 €	
<b>ROEDERER CRISTAL MAGNUM</b>			480,00 €
<b>HENRIOT CUVÉ 38 MAGNUM</b>			679,00 €

Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour,  
nous vous remercions par avance de votre compréhension.  
Les plats "fait maison" sont fabriqués sur place à partir de produits bruts.  
Nos viandes de bœuf et de veau sont issues d'animaux nés, élevés, abattus  
en France, Allemagne, Argentine, Autriche, Ecosse, Espagne, Hollande, Irlande.  
La liste des allergènes à déclaration obligatoire présents  
dans nos produits est disponible auprès de nos équipes sur simple demande.

Nos prix sont indiqués en euros TTC, service et taxes inclus,  
et supportent une TVA de 10% (sauf boissons alcoolisées à 20%).

**Les produits de la boutique peuvent également être consommés au salon de thé ou en terrasse,  
moyennant une majoration de tarif en raison de la prestation. La Maison n'accepte pas les chèques.**

