

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, sucre cassonade, angostura bitter</i>	
<b>MAGELLAN</b>	12,00 €
<i>Cachaça Ypioca, purée de fruits de la passion, citron vert</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, Noilly Prat dry, sirop de verveine citronnelle, jus de citron</i>	
<b>LA PÉROUSE</b>	12,00 €
<i>Vodka Grey Goose, liqueur de café, café</i>	
<b>TASMAN</b>	15,00 €
<i>Rhum Bacardi ambré, coulis poires-yuzu, Ginger ale</i>	
<b>URVILLE</b>	14,00 €
<i>Téquila infusé au romarin, triple sec, citron</i>	
<b>GAMA</b>	12,00 €
<i>Whisky Jameson, sirop de sucre, café, crème fouettée</i>	

## LES COCKTAILS SANS ALCOOL, 12 cl

<b>PYTHÉAS</b>	8,00 €
<i>Crème de Coco, jus de citron pressé</i>	
<b>PINTA</b>	8,00 €
<i>Ananas, pamplemousse, orange, limonade</i>	
<b>CANEBIÈRE</b>	8,00 €
<i>Cranberry, sirop de romarin, eau gazeuse</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>D.O.C Frizzante, Prosecco, La Farra</i>	7,00 €
<i>AOP Côtes de Provence, Domaine Coussin</i>	7,50 €
<i>AOC Sauternes, Château du levant</i>	9,50 €
<i>AOC Patrimonio, Domaine Orenga de Gaffory</i>	10,00 €
<i>AOP Chablis, William Fèvre</i>	11,00 €
<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> 	7,00 €
<i>AOP Côtes de Provence, Domaine Coussin, Sainte Victoire</i>	7,50 €
<i>AOP Côtes de Provence, Sainte Magdeleine</i>	8,50 €
<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>	7,00 €
<i>AOP Côtes de Provence, Château Roquefeuille</i> 	7,00 €
<i>AOC Patrimonio, Domaine Orenga de Gaffory</i>	10,00 €
<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>		
<i>AOC Domaines Les Beates, Béatines, Rouge/Rosé/Blanc</i>	25,00 €	30,00 €
<i>AOC Château de Beaupré, Rouge/Rosé </i>		32,00 €
<b>CÔTES DE PROVENCE</b>		
<i>IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo', Rouge/Rosé/Blanc</i>		27,50 €
<i>AOP Château Coussin, Blanc/Rosé</i>		39,00 €
<i>AOP Château Roquefeuille, Rouge/Rosé </i>		39,00 €
<i>AOP Sainte Magdeleine, Rosé</i>		42,00 €
<i>AOC Or de la Castinelle, Rosé </i>		45,00 €
<i>AOC Domaine Ott « Clos Mireille », Blanc de blanc</i>		57,00 €
<b>CASSIS</b>		
<i>AOC Clos Sainte Magdeleine, Blanc </i>		49,50 €
<i>AOC Clos Sainte Magdeleine, Bel Arme, Blanc</i>		60,00 €
<b>BANDOL</b>		
<i>AOC Domaines Ott « Château Romassan », Rosé</i>		55,00 €
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		
<i>AOP Château Rochecolombe, Rouge </i>		37,00 €
<i>AOP Gigondas, Domaine des Espiers, Rouge </i>		60,00 €
<i>AOC Cozes Hermitage, Yann Chave, Rouge</i>		65,00 €
<b>LANGUEDOC,</b>		
<i>AOC Saint Chinian, Caudomato</i>		39,00 €
<b>BORDEAUX,</b>		
<i>AOC Sauternes, Château du levant, Blanc</i>		48,00 €
<b>BOURGOGNE,</b>		
<i>AOP Chablis, William Fèvre, Blanc</i>		55,00 €
<b>CORSE,</b>		
<i>IGP Île de Beauté, Cuvée Yves Leccia, Rosé </i>		48,00 €
<i>AOC Patrimoine, Domaine Orenge de Gaffory, Blanc/Rouge</i>		52,00 €
<b>ITALIE,</b>		
<i>D.O.C Frizzante, Prosecco, La Farra, Blanc</i>		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 coulis poires yuzu, oeufs brouillés (nature, parmesan ou bacon), pêche du jour façon bouillabaisse, houmous de lentilles à l'huile de noisettes et soja, salade Caesar poulet

## LES SÉLECTIONS SALÉES\*

<b>HOUMOUS DE LENTILLES À L'HUILE DE NOISETTE ET SOJA</b> 	10,00 €
<i>Pain de campagne grillé, condiment noisettes, sésame, raisins secs</i>	
<b>PANISSES MARSEILLAISES ET MAYONNAISE À L'AIL NOIR</b>  	10,00 €
<b>DEMI-CAMEMBERT DI BUFFALA À PARTAGER</b>  	13,50 €
<b>VELOUTÉ DE BUTTERNUT</b> 	14,00 €
<i>Butternut rôtie, œuf poché, mouillette de foccacia aux herbes de Provence</i>	
<b>BOUTONS D'ARTICHAUTS PANÉS</b> 	13,50 €
<b>DÉCLINAISON DE FENOUIL</b> 	12,00 €
<i>Fenouil en trois texture, vinaigrette acidulée et coriandre, crumble de tapenade</i>	
<b>FROMAGES AFFINÉS ET CONFITURE DE FIGUES CORSES</b>  	15,00 €
<b>ENCORNETS AU PESTO DE PISTACHES</b>	14,00 €

## FORMULE DU MIDI\* 25,00 €

\*(hors jours fériés et week-ends)

PLAT DU JOUR ou RAVIOLIS AUX CÈPES


\*\*\*\*

DESSERT AU CHOIX

## LES GRANDES SALADES\*

<b>SALADE 1860 LE PALAIS</b>	20,00 €
<i>Thon rouge, foccacia, copeaux de légumes, tomates cerise, fenouil confit, espuma aioli citron vert, mesclum Marseillais</i>	
<b>SALADE CAESAR POULET</b>	19,00 €
<i>Poulet mariné, copeaux de Parmesan Reggiano, tomates cerise, tomates séchées, croûtons, Romaine, sauce Caesar</i>	
<b>SALADE DE GAMBAS ET AVOCAT</b> 	21,00 €
<i>Gambas poêlées, avocat, Brousse du Rove, tomates cerise, tomates séchées, mesclun Marseillais, kiwi et vinaigrette passion</i>	

## LES PÂTES\*

<b>RAVIOLIS AUX CÈPES</b> 	19,00 €
<i>Bouillon corsé aux champignons, condiment noisettes, comté et truffe</i>	
<b>LINGUINES AUX GAMBAS</b>	26,00 €
<i>Bisque de crustacés, condiment romanesco, céréales et estragon</i>	

## 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.

**LE PLAT DU JOUR - Uniquement le midi** 18,00 €

**LA SUGGESTION DU SOIR - Uniquement le soir** 18,00 €

## LES VIANDES\*

**SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS AUX MORILLES** 21,00 €

Véritable purée légèrement truffée, jus brun aux morilles

**ENTRECÔTE D'AUBRAC « 250 GR »** 30,00 €

Écrasé de potimarron, échalote confite, crumble de noisettes  
jus brun à la truffe

**BURGER DE BOEUF CHAROLAIS** 26,00 €

Bun's tomates séchées, steak haché Charolais, tomate, aioli à la truffe,  
champignons et comté accompagné de panisses Marseillaises

**CROUSTILLANT D'AGNEAU AUX OIGNONS CONFITS** 29,00 €

Pommes de Terre mitraille aux senteurs de Provence, petits champignons à l'ail  
et au persil, jus de braisage au romarin, crumble de noisette

**PALERON DE VEAU BRAISÉ** 26,00 €

Jus de braisage au romarin, pommes de Terre en robe des champs,  
fromage frais aux herbes fraîches et petits légumes de saison

## LES POISSONS\*

**TRILOGIE DE POISSONS FAÇON BOUILLABAISSE** 27,50 €

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

**CABILLAUD POCHÉ AUX ÉPICES** 29,00 €

Mousseline de butternut, poêlée de champignons à l'ail et au persil,  
crumble de cumin

**PAVÉ DE MAIGRE** 26,00 €

Risotto aux trois agrumes, poireau confit, vinaigrette céleri branche  
Bubble Tea et fumé de poissons au yuzu





### 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** 



Produit Sans Gluten



Produit Végan



Produit Végétarien



Produit Sans Lactose



## LES GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET AU PRALINÉ

	Sur place	À emporter
<b>DALLOYAU   Réinterprétation 2019</b> 	10,00 €	7,50 €
<i>Cœur praliné fondant dans une meringue Dalloyau &amp; crème praliné cerclé de rocher nougatine</i>		
<b>PARIS-BREST   Création DALLOYAU 2012</b>	9,00 €	7,50 €
<i>Des petits choux moelleux, une crème pralinée fondante et un croustillant craquelin nougatine</i>		
<b>LE VRAI OPÉRA   Création DALLOYAU 1955</b>	8,00 €	5,50 €
<i>Une grande émotion en version originale</i>		
<b>CROC CHOCO   Création DALLOYAU 2015</b>	10,00 €	7,80 €
<i>Croustillant de noisettes du Piémont, biscuit moelleux, mousse au chocolat au lait Bahibé à 46% de cacao de la République Dominicaine, crémeux noisette</i>		
<b>TONKA   Création DALLOYAU 2017</b>	10,00 €	7,50 €
<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>		

## LES GRANDS CLASSIQUES

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

## FROMAGE

<b>FROMAGES AFFINÉS ET CONFITURE DE FIGES 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*

### GLACE COLONEL

12,00 €

*Trois boules citron, vodka*

### GLACE AMIRAL

12,00 €

*Trois boules citron, Eau de vie de Poire*

## LES MACARONS ET CONFISERIES

### MARRON GLACÉ

3,30 €

### 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:

<b>EAT BAG DE 4 MACARONS</b>	–	<b>9,90 €</b>
<b>COFFRET DE 8 MACARONS</b>	–	<b>19,90 €</b>
<b>COFFRET DE 16 MACARONS</b>	–	<b>39,90 €</b>
<b>COFFRET DE 24 MACARONS</b>	–	<b>52,90 €</b>

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 MARRON</b>	5,20 €
<i>Accompagné d'un marron glacé</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>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>SCHWEPES, SCHWEPES 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>PINTA</b>	8,00 €
<i>Ananas, pamplemousse, orange, limonade</i>	
<b>CANEBIÈRE</b>	8,00 €
<i>Cranberry, sirop de romarin, eau gazeuse</i>	

## LES BIÈRES

En pression		
<b>HEINEKEN</b>	25cl 4,00 €	50cl 7,00 €
<b>AFFLIGEM</b>	25cl 4,50 €	50cl 7,50 €
<b>GALLIA BLANCHE</b>	25cl 4,50 €	50cl 7,50 €
En bouteille,		
<b>ZOUMĀ PLANIER</b> , 33 cl		6,00 €
<b>PIETRA AMBRE</b> , 33 cl		6,50 €
<b>ALARYK BLANCHE</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 (K)</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>		260,00 €	520,00 €
<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.**



Carte Restaurant / Salon de Thé – Automne/Hiver 2022

