



# 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 Marseille Provence  
qui est la plus ancienne au monde.

C'est dans ce lieu chargé d'histoire 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.





## Cocktail 1860 Le Palais 55€

### CRÉATIONS SALÉES (10 pièces)

Brochette du marché  
Choulipop's niçois  
Mini pita libanaise  
Le Wrap coeur de provence  
Carré gourmand crémeux de basilic  
Madeleine cabillaud  
Verrine tartare de mini ratatouille, crème de chèvre



### BODEGA (3 pièces)

Oeuf poché petit légumes à la Provençale



### PLAT CHAUD (en option 6€ par personne)

Filet de daurade, vierge aux agrumes, écrasé de pommes de terre ciboulette



### CRÉATIONS SUCRÉES (4 pièces)

Financier au citron  
Brochette de fruits  
Tartalette aux fruits de saisons  
Macaron four

Eaux minérales plates et gazeuses

Château virant AOP (Rouge, Rosé ou Blanc) (1 bouteille pour 4 personnes)



## Menu Tea time à 16.00 €

### UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Thé Mélange 1860, Vert à la menthe, Earl Grey.

Café ou chocolat chaud.



### UNE BOISSON FROIDE AU CHOIX

Limonade, Jus d'ananas, Perrier 20cl



### UN MACARON DALLOYAU AU CHOIX

Café, Caramel beurre salé, Citron, Chocolat, Framboise, Pistache, Praliné, Vanille,

Yuzu-framboise-pamplemousse, Macaron de saison.



### CAKE DALLOYAU



### UNE PÂTISSERIE DALLOYAU AU CHOIX

  
**Menu 29 €**

**SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS AUX MORILLES**

*Véritable purée légèrement truffée, jus brun aux morilles*

**OU**

**RAVIOLIS AUX CÈPES**

*Bouillon corsé aux champignons, condiment noisettes, comté et truffe*



**MILLE-FEUILLE VANILLE**

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

**OU**

**TARTE CITRON ZESTE MERINGUÉE**

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



**CAFÉ**



## Menu 40 €

**SALADE 1860 LE PALAIS**

OU

**SALADE CAESAR AU POULET**



**DAURADE ROYALE FAÇON BOUILLABAISSE**

Pomme de terre fondante au safran, soupe de poisson,  
Siphon de rouille provençale.

OU

**SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS**

*Véritable purée légèrement truffée, jus brun aux morilles*



**MILLE-FEUILLE VANILLE**

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

OU

**FÔRET BLANCHE**

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

OU

**TARTE CITRON ZESTE MERINGUÉE**

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



**CAFÉ**

Eaux minérales plates et gazeuses

Château virant AOP (Rouge, Rosé ou Blanc) (1 bouteille pour 4 personnes)

  
**Menu 70 €**

**COUPE DE CHAMPAGNE ET SON ASSORTIMENT DE TAPAS**



**FOIE GRAS POÊLÉ**

*Focaccia échalote confites cassis et thym citron, pickles de légumes*

**OU**

**FOCACCIA DE SAISON**

*Houmous de lentilles, filet d'anchois de Provence, copeaux de légumes*



**PALERON DE VEAU BRAISÉ**

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

**OU**

**CABILLAUD POCHÉ AUX ÉPICES**

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



**MILLE FEUILLE OU FÔRET BLANCHE OU TARTE AU CITRON**



**CAFÉ**

Eaux minérales plates et gazeuses

Château virant AOP (Rouge, Rosé ou Blanc) (1 bouteille pour 4 personnes)

# Les Petits Plus

---

## TAPAS APÉRITIVES + 5,00 € par personne

(3 pièces par personne)

Panisses frites sabayon a l'ail noir,  
Cromesquis de daubes provençale et mayonnaise au oignons confits

## APÉRITIFS NON ALCOOLISÉS + 2,00 € par personne

Coca Cola, Perrier, Orangina, jus d'orange, jus de pomme

## ALCOOLS TRADITIONNELS + 3,50 € par personne

Anisette Phénix, 51, Ricard, Martini blanc ou rouge,  
Whisky Ballantine's

## KIR VIN BLANC CASSIS + 3,50 € par personne

## COCKTAILS + 6,00 € par personne

## COUPE DE CHAMPAGNE + 5,00 € par personne

Champagne Henriot Brut Souverain

## VIN D'APPELATION D'ORIGINE CONTROLÉE

+ 2,50 €\* par personne / en raison d'une bouteille pour 4 personnes

## DIGESTIF + 5,00 € par personne

Get 27, Eau de vie de Poire, Eau de vie de Mirabelle, Amaretto,  
Limoncello

## ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

+ 6,00 € par personne

Accompagné de mesclun de jeunes pousses

---