

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

SANTA-MARÍA	12,00 €
<i>Rhum Bacardi Añejo Cuatro, citron, menthe, sucre cassonade, angostura bitter</i>	
MAGELLAN	12,00 €
<i>Cachaça Ypioca, purée de fruits de la passion, citron vert</i>	
VESPUCCI	10,00 €
<i>Prosecco La Farra, Aperol, eau gazeuse, grenade, orange, romarin</i>	
COOK	12,00 €
<i>Gin Bombay Sapphire, Noilly Prat dry, sirop de verveine citronnelle, jus de citron</i>	
LA PÉROUSE	12,00 €
<i>Vodka Grey Goose, liqueur de café, café</i>	
TASMAN	15,00 €
<i>Rhum Bacardi ambré, coulis poires-yuzu, Ginger ale</i>	
URVILLE	14,00 €
<i>Téquila infusé au romarin, triple sec, citron</i>	
GAMA	12,00 €
<i>Whisky Jameson, sirop de sucre, café, crème fouettée</i>	

LES COCKTAILS SANS ALCOOL, 12 cl

PYTHÉAS	8,00 €
<i>Crème de Coco, jus de citron pressé</i>	
PINTA	8,00 €
<i>Ananas, pamplemousse, orange, limonade</i>	
CANEBIÈRE	8,00 €
<i>Cranberry, sirop de romarin, eau gazeuse</i>	








LES VINS AU VERRE, 12 cl

LE VIN DU MOMENT	6,00 €
<i>Notre sommelier sélectionne pour vous un vin vinifié par un vigneron amoureux du vin et de son terroir.</i>	
LES BLANCS	
<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 €
LES ROSÉS	
<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 €
LES ROUGES	
<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

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

CARTE DES VINS

	50 cl	75 cl
LE VIN DU MOMENT		29,00 €
<i>Notre sommelier sélectionne pour vous un vin vinifié par un vigneron amoureux du vin et de son terroir.</i>		
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE		
<i>AOC Domaines Les Beates, Béatines, Rouge/Rosé/Blanc</i>	25,00 €	30,00 €
<i>AOC Château de Beaupré, Rouge/Rosé </i>		32,00 €
CÔTES DE PROVENCE		
<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 €
CASSIS		
<i>AOC Clos Sainte Magdeleine, Blanc </i>		49,50 €
<i>AOC Clos Sainte Magdeleine, Bel Arme, Blanc</i>		60,00 €
BANDOL		
<i>AOC Domaines Ott « Château Romassan », Rosé</i>		55,00 €
VALLÉE DU RHÔNE		
<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 €
LANGUEDOC,		
<i>AOC Saint Chinian, Caudomato</i>		39,00 €
BORDEAUX,		
<i>AOC Sauternes, Château du levant, Blanc</i>		48,00 €
BOURGOGNE,		
<i>AOP Chablis, William Fèvre, Blanc</i>		55,00 €
CORSE,		
<i>IGP Île de Beauté, Cuvée Yves Leccia, Rosé </i>		48,00 €
<i>AOC Patrimoine, Domaine Orenga de Gaffory, Blanc/Rouge</i>		52,00 €
ITALIE,		
<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*

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

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

LES PÂTES*

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

LES PLATS*

*Horaire de services : Déjeuner de 11h30 à 15h00 / Dîner 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
DALLOYAU Réinterprétation 2019 	10,00 €	7,50 €
<i>Cœur praliné fondant dans une meringue Dalloyau & crème praliné cerclé de rocher nougatine</i>		
PARIS-BREST Création DALLOYAU 2012	9,00 €	7,50 €
<i>Des petits choux moelleux, une crème pralinée fondante et un croustillant craquelin nougatine</i>		
LE VRAI OPÉRA Création DALLOYAU 1955	8,00 €	5,50 €
<i>Une grande émotion en version originale</i>		
CROC CHOCO Création DALLOYAU 2015	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>		
TONKA Création DALLOYAU 2017	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
BOUCHON RHUM-RAISINS	8,50 €	6,00 €
<i>L'éternel baba au rhum aux raisins de Corinthe agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>		
FÔRET BLANCHE Création 2020	9,00 €	6,50 €
<i>L'onctuosité du chocolat blanc à la fève de tonka, liée à la fraîcheur de la framboise yuzu</i>		
LE MARRON	11,00 €	8,50 €
<i>Croustillant châtaigne, biscuit marrons, crémeux et mousse marrons d'Ardèche à la vanille de Tahiti, vermicelles marrons et pointe de rhum</i>		
MILLE-FEUILLE VANILLE	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>		
TARTE AU CITRON ZESTE MERINGUÉE	8,50 €	6,50 €
<i>Sur un sablé fondant, crémeux citron et touche de meringue Italienne</i>		
JARDIN DE FRAMBOISES Création 2022	10,00 €	7,50 €
<i>Croustillant amandes, biscuit madeleine vanillée, compotée de framboises, mousse vanille de Madagascar et framboises fraîches</i>		
TARTE DE SAISON	9,00 €	6,50 €
CRÉATION DU MOMENT uniquement les Samedis et Dimanches	9,00 €	6,50 €
<i>Notre maître pâtissier Franck Charvoz vous propose tout au long des saisons ses créations gourmandes intemporelles</i>		
LA PROFITÉROLE EN RELIGIEUSE – Nouveauté DALLOYAU 2019	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>		
LE CAKE 1860 LE PALAIS	4,00 €	
<i>Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille Bourbon et sauce chocolat</i>		

FROMAGE

FROMAGES AFFINÉS ET CONFITURE DE FIGES CORSES  	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:

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)

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

LES CAFÉS

CAFÉ (VATEO)	2,50 €
DÉCAFÉINÉ (NOAILLES)	2,50 €
CAFÉ NOISETTE	2,70 €
CAFÉ CRÈME	3,60 €
CAFÉ FRAPPÉ	3,60 €
CAFÉ VIENNOIS	4,20 €
CAFÉ VIENNOIS AROMATISÉ	4,70 €
<i>Caramel, noisette ou vanille</i>	
CAPPUCINO	4,50 €
CAFÉ DOUBLE	4,70 €
LATTE MACCHIATO	5,00 €
IRISH COFFEE	12,00 €
CAFÉ 1860	3,60 €
<i>Accompagné d'un macaron four DALLOYAU selon votre envie.</i>	
CAFÉ MARRON	5,20 €
<i>Accompagné d'un marron glacé</i>	
CAFÉ CHOCOLATS	6,20 €
<i>Accompagné de trois Chocolats DALLOYAU</i>	
CAFÉ MACARONS	7,00 €
<i>Accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.</i>	
CAFÉ GOURMAND	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 »

CHOCOLAT CHAUD	5,80 €
CHOCOLAT VIENNOIS	6,20 €
CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE	6,50 €
<i>Agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>	
CHOCOLAT VIENNOIS AROMATISÉ	7,00 €
<i>Caramel, noisette ou vanille</i>	
CHOCOLAT MACARONS	10,50 €
<i>Accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.</i>	
CHOCOLAT GOURMAND	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

THÉ MACARONS	10,50 €
<i>Thé « mélange 1860 » accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.</i>	
THÉ GOURMAND	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>	
THÉ MÉLANGE 1860	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>	
THÉ PÊCHE DE VIGNE	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>	
THÉ NOIR QUATRE FRUITS ROUGES	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>	
THÉ OOLONG - OOLONG CAMEL BEURRE SALÉ	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>	
THÉ VERT MANDARIN JASMIN	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>	
THÉ VERT MENTHE	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>	
THÉ VERT CHINE YUNNAN	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>	
THÉ EARL GREY SUPÉRIEUR POINTES BLANCHES	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>	
THÉ DARJEELING G.F.O.P.	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>	
THÉ BLANC PAÏ MU TAN	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

ROOIBOS CITRUS	6,20 €
SUBTILE VERVEINE	5,50 €
TILLEUL	5,50 €

LES EXALTÉS

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

LES COCKTAILS SANS ALCOOL, 12 cl

PYTHÉAS	8,00 €
<i>Crème de Coco, jus de citron pressé</i>	
PINTA	8,00 €
<i>Ananas, pamplemousse, orange, limonade</i>	
CANEBIÈRE	8,00 €
<i>Cranberry, sirop de romarin, eau gazeuse</i>	

LES BIÈRES

En pression		
HEINEKEN	25cl 4,00 €	50cl 7,00 €
AFFLIGEM	25cl 4,50 €	50cl 7,50 €
GALLIA BLANCHE	25cl 4,50 €	50cl 7,50 €
En bouteille,		
ZOUMĀ PLANIER , 33 cl		6,00 €
PIETRA AMBRE , 33 cl		6,50 €
ALARYK BLANCHE , 33 cl		7,00 €
ALARYK IPA , 33 cl		7,50 €

LES EAUX MINÉRALES

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

LES DIGESTIFS

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

LES CHAMPAGNES

	LA COUPE 11CL	75 cl	Magnum
HENRIOT BRUT SOUVERAIN	11,00 €	45,00 €	
THÉOPHILE BRUT ROEDERER		47,00 €	
HENRIOT ROSÉ		65,00 €	
LOUIS ROEDERER BRUT		65,00 €	
LAURENT PERRIER (K)		80,00 €	
HENRIOT VINTAGE 2008		85,00 €	
HENRIOT BLANC DE BLANC		93,00 €	
HENRIOT HÉMÉRA VINTAGE 2005		155,00 €	
ROEDERER CRISTAL		260,00 €	520,00 €
HENRIOT CUVÉ 38 MAGNUM			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.**

