

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 vert, menthe, sucre cassonade, angostura bitter</i> | |
| SANTA-MARÍA PASSION | 16,00 € |
| <i>Rhum Bacardi Añejo Cuatro, citron vert, menthe, fruits de la passion, angostura bitter</i> | |
| MAGELLAN | 12,00 € |
| <i>Cachaça, purée de fruits de la passion, basilic, jus de citron</i> | |
| VESPUCCI | 10,00 € |
| <i>Prosecco La Farra, Aperol, eau gazeuse, orange</i> | |
| COOK | 12,00 € |
| <i>Gin Bombay Sapphire, martini blanc, sirop de melon, jus de citron</i> | |
| LA PÉROUSE | 12,00 € |
| <i>Vodka, jus de tomate, citron, condiment, tabasco</i> | |
| TASMAN | 15,00 € |
| <i>Rhum Bacardi añejo Cuarto infusé au piment, purée de fruits rouges, ginger beer</i> | |
| URVILLE | 14,00 € |
| <i>Téquila infusée 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>Jus d'ananas, orange, maracuja, basilic</i> | |
| CANEBIÈRE | 8,00 € |
| <i>Jus de mangue, ananas, maracuja, grenadine</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 | |
| IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo' | 6,00 € |
| IGP Domaine Terre de sables, Nuits blanches  | 6,00 € |
| AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré  | 7,00 € |
| AOP Château Saint Maur, Cuvée Saint M | 9,00 € |
| AOC Sauternes, Château du levant | 9,50 € |
| AOC Patrimoine, Domaine Orenga de Gaffory  | 10,00 € |
| AOP Chablis, William Fèvre | 11,50 € |
| LES ROSÉS | |
| IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo' | 6,00 € |
| IGP Domaine Terre de sables, Nuits bleues  | 6,00 € |
| AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré  | 7,00 € |
| AOP Château Saint Maur, Cuvée Saint M | 9,00 € |
| AOP Côtes de Provence, Sainte Magdeleine | 10,50 € |
| LES ROUGES | |
| IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo' | 6,00 € |
| AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château de Beaupré  | 7,00 € |
| AOC Saint-Chinian, Caudomato | 7,00 € |
| AOC Patrimoine, Domaine Orenga de Gaffory  | 10,00 € |
| AOC Gigondas, Domaine des Espiers | 12,50 € |

LES APÉRITIFS

| | |
|---|---------|
| ANISETTE PHÉNIX, 51, RICARD, 2 cl | 4,00 € |
| SANBITTER SAN PELLEGRINO, 10 cl | 5,00 € |
| MARTINI BLANC OU ROUGE, 6 cl | 5,50 € |
| CAMPARI, 6 cl | 5,50 € |
| PORTO BLANC OU 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 € |
| PROSECCO LA FARA, 12 cl D.O.C Frizzante | 7,00 € |
| COUPE CHAMPAGNE, 11 cl | 12,00 € |

CARTE DES VINS

| | 50 cl | 75 cl |
|--|---------|---------|
| LE VIN DU MOMENT | | 33,00 € |
| <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 | | |
| AOC Domaines Les Beates, Béatines, Rouge/Rosé/Blanc | 26,00 € | 32,00 € |
| AOC Château de Beaufort, Rouge/Rosé  | | 35,00 € |
| AOC Château de Beaufort, Blanc  | | 37,00 € |
| CÔTES DE PROVENCE | | |
| IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo', Rouge/Rosé/Blanc | | 29,50 € |
| IGP Domaine Terre de sables, Rosé/Blanc  | | 31,00 € |
| AOP Château Saint Maur, Cuvée Saint M, Rosé/Blanc | | 47,00 € |
| AOP Sainte Magdeleine, Rosé | | 52,00 € |
| AOC Or de la Castinelle, Rosé  | | 50,00 € |
| AOC Domaine Ott « Clos Mireille », Blanc de blanc | | 75,00 € |
| CASSIS | | |
| AOC Clos Sainte Magdeleine, Tradition Blanc  | | 52,00 € |
| AOC Clos Sainte Magdeleine, Bel Arme, Blanc | | 81,00 € |
| BANDOL | | |
| AOC Domaines Ott « Château Romassin », Rosé | | 79,00 € |
| VALLÉE DU RHÔNE | | |
| AOP Château Rochecolombe, Rouge  | | 37,00 € |
| AOP Gigondas, Domaine des Espiers, Rouge  | | 62,00 € |
| AOC Crozes Hermitage, Yann Chave, Rouge | | 65,00 € |
| LANGUEDOC, | | |
| AOC Saint Chinian, Caudomato | | 39,00 € |
| BORDEAUX, | | |
| AOC Sauternes, Château du levant, Blanc | | 48,00 € |
| BOURGOGNE, | | |
| AOP Chablis, William Fèvre, Blanc | | 55,00 € |
| CORSE, | | |
| IAOC Patrimoine, Domaine Orenge de Gaffory, Blanc/Rouge  | | 52,00 € |
| ITALIE, | | |
| 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 coulis fruits rouges, oeufs brouillés (nature, parmesan ou bacon), pêche du jour façon bouillabaisse, houmous grenade et coriandre, salade Caesar poulet

LES SÉLECTIONS SALÉES

| | |
|---|---------|
| HOUMOUS  | 10,00 € |
| <i>Crémeux de pois chiches, grenade, coriandre, tuile de pain au charbon</i> | |
| PANISSES MARSEILLAISES   | 10,00 € |
| <i>Sauce au choix : aigre douce ou aioli au basilic</i> | |
| BOUTONS D'ARTICHAUTS PANÉS  | 13,50 € |
| ENCORNETS AU PESTO DE BASILIC | 14,00 € |
| STRACCIATELLA DE BURRATA À PARTAGER  | 16,50 € |
| <i>Coulis de tomates Ananas, pain au charbon toasté</i> | |
| CROMESQUIS DE POMMES DE TERRE AUX ANCHOIS | 9,00 € |
| <i>Aïoli au basilic</i> | |
| FROMAGES AFFINÉS ET CONFITURE DE FRAISE AUX BAIES DE TIMUR   | 15,50 € |


FORMULE DU MIDI* 25,50 €

*(hors jours fériés et week-ends)

PLAT DU JOUR ou SALADE PRINTANIÈRE

DESSERT AU CHOIX

LES GRANDES SALADES*

| | |
|--|---------|
| SALADE PRINTANIÈRE  | 18,50 € |
| <i>Œuf poché, tomates cerise, haricots verts, courgettes, asperges, espuma d'artichaut, mesclun Marseillais, tuile de pain au charbon, vinaigrette au miel</i> | |
| SALADE CAESAR POULET | 21,00 € |
| <i>Poulet mariné thym-citron et pané aux cornflakes, œuf mollet, copeaux de Parmesan Reggiano, tomates cerise, croûtons, Romaine, sauce Caesar</i> | |
| SALADE DE GAMBAS ET AVOCAT | 22,00 € |
| <i>Gambas poêlées, tomates cerise, brousse aux herbes fraîches, avocat pané au sésame, pommes, gel de poire, mesclun Marseillais</i> | |



Produit Sans Gluten



Produit Végan



Produit Végétarien



Produit Sans Lactose


LES PLATS

Horaires de service : Déjeuner de 11h30 à 15h00 / Diner de 18h00 à 22h30
Restauration en continue de 11h30 à 22h30 : les week-ends et 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 | 18,50 € |
| LA SUGGESTION DU SOIR - Uniquement le soir | 18,50 € |

LES VIANDES

| | |
|---|---------|
| SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS | 23,00 € |
| <i>Cromesquis de pommes de Terre, asperges, jus de volaille corsé, émulsion à l'estragon</i> | |
| ENTRECÔTE D'AUBRAC « 250 GR » | 32,00 € |
| <i>Coquillettes gratinées à la crème de Parmesan à la truffe, poêlée de légumes de saison</i> | |
| BURGER DE BOEUF CHAROLAIS | 26,00 € |
| <i>Bun's brioché, steak haché du boucher, fromage frais aux herbes, tomate, confit d'oignons, pickles de courgettes, aioli au basilic, accompagné de pommes de terre grenailles et sa crème d'ail</i> | |
| MAGRET DE CANARD  | 27,00 € |
| <i>Déclinaison de carottes, sauce Teriyaki, gel d'orange grillée</i> | |

LES POISSONS

| | |
|--|---------|
| TRILOGIE DE POISSONS FAÇON BOUILLABAISSE | 28,00 € |
| <i>Loup, daurade et rouget (selon arrivage), soupe de poissons, pommes de terre confites au Safran, croûtons, espuma de rouille Provençale</i> | |
| FILET DE LOUP À LA PLANCHA  | 27,00 € |
| <i>Houmous de pois chiches, aubergine rôtie, grenade et coriandre</i> | |
| FILET DE DAURADE À LA PLANCHA  | 27,00 € |
| <i>Crèmeux d'artichaut, petits pois, carottes et asperges, perles de citron</i> | |
| LINGUINES AUX GAMBAS | 26,00 € |
| <i>Jus de moules, jeunes pousses</i> | |

LES VEGGIES

| | |
|---|---------|
| GNOCCHIS PESTO-STRACCIATELLA  | 22,00 € |
| <i>Stracciatella de burrata, légumes de saison</i> | |
| L'AUBERGINE  | 18,00 € |
| <i>Houmous de pois chiches, légumes de saison, aubergine rôtie, grenade, coriandre</i> | |

MENU ENFANT 13,50 € Moins de 12 ans

STEAK HACHÉ DU BOUCHER OU POISSON DU JOUR À LA PLANCHA

Accompagné de coquillettes au beurre ou de légumes de saison

UNE BOULE DE GLACE Agrémentée de crème Chantilly à la vanille Bourbon 

OU UN MACARON FOUR 

LES GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET AU PRALINÉ

DALLOYAU | Réinterprétation 2019 

*Cœur praliné fondant dans une meringue Dalloyau & crème praliné
cerclé de rocher nougatine*

À
Sur place 10,50 €
emporter 7,50 €

LE VRAI OPÉRA | Création DALLOYAU 1955

Une grande émotion en version originale

9,50 € 6,50 €

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*

10,80 € 7,80 €

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*

10,50 € 7,50 €

LES GRANDS CLASSIQUES

BOUCHON RHUM-RAISINS

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

À
Sur place 9,00 €
emporter 6,00 €

FÔRET BLANCHE | Création 2020

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

9,50 € 6,50 €

MILLE-FEUILLE VANILLE

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

9,50 € 6,50 €

TARTE AU CITRON ZESTE MERINGUÉE

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

9,00 € 6,50 €

JARDIN DE FRAMBOISES | Création 2022

*Croustillant amandes, biscuit madeleine vanillée, compotée de framboises,
mousse vanille de Madagascar et framboises fraîches*

10,50 € 7,50 €

FRAISIER

*Le gout incomparable des fraises fraîches associé à la mousseline vanille
Bourbon de Madagascar sous une note de pistache*

11,00 € 8,00 €

COUPE DE FRAISES

Fraises fraîches, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes

11,00 €

GASPACHO DE FRUITS ROUGES AU PARFUM DE MENTHE

Fraises et framboises fraîches, pépites de meringues et sorbet de citron

12,50 €

TARTE DE SAISON

9,50 € 6,50 €

CRÉATION DU MOMENT | uniquement les Samedis et Dimanches

*Notre maître pâtissier Franck Charvoz vous propose tout au long des
saisons ses créations gourmandes intemporelles*

9,50 € 6,50 €

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*

14,00 €

LE CAKE 1860 LE PALAIS

Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille Bourbon et sauce chocolat









5,50 €

LES FROMAGES



FROMAGES AFFINÉS ET CONFITURE DE FRAISE AUX BAIES DE TIMUR  

15,50 €

LES GLACES ET COUPES GOURMANDES

| | | |
|---|---------------------------|-----------------------------|
| COUPE GLACE OU SORBET  | | |
| <i>Agrémentée de crème Chantilly à la vanille Bourbon</i> | | |
| UNE BOULE 5,00 € | DEUX BOULES 8,00 € | TROIS BOULES 11,00 € |
| <i>Café pur arabica, Caramel beurre-salé, Chocolat Equateur, Citron primo fiore, Fraise de Sicile, Framboise williamette, Mangue alphonso d'Inde, Pistache de Sicile, Vanille de Madagascar</i> | | |
| BANANA SPLIT  | 13,00 € | |
| <i>Une boule vanille, une boule chocolat, une boule de sorbet fraise, sauce chocolat, banane, crème Chantilly à la vanille Bourbon</i> | | |
| DAME BLANCHE DALLOYAU  | 13,00 € | |
| <i>Trois boules vanille, sauce chocolat, meringue, crème Chantilly à la vanille Bourbon</i> | | |
| COUPE MACARONS  | 14,50 € | |
| <i>Deux boules vanille, une boule de sorbet framboise, sauce anglaise, crème Chantilly à la vanille Bourbon, trois macarons</i> | | |
| CAFÉ LIÉGEOIS | 12,00 € | |
| <i>Trois boules café, café, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes</i> | | |
| CHOCOLAT LIÉGEOIS | 12,00 € | |
| <i>Trois boules Chocolat intense, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes</i> | | |
| COUPE FRUITS ROUGES  | 15,00 € | |
| <i>Une boule framboise, une boule fraise, une boule vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, crème Chantilly à la vanille Bourbon</i> | | |
| GLACE COLONEL   | 12,50 € | |
| <i>Trois boules citron, vodka</i> | | |
| GLACE AMIRAL   | 12,50 € | |
| <i>Trois boules citron, Eau de vie de Poire</i> | | |

LES MACARONS ET CONFISERIES

| | |
|---|---------|
| PETIT MACARON FOUR  | 2,50 € |
| <i>Café, Caramel beurre salé, Citron, Chocolat, Framboise, Pistache, Praliné, Vanille, Yuzu-Framboise-Pamplemousse, Macaron de Saison</i> | |
| MINI GOÛTER DE MACARONS  | 11,50 € |
| <i>Cinq macarons à découvrir, selon vos envies</i> | |

FORMULE TEA TIME* 16,50 €

**(de 15h00 à 18h00 - hors jours fériés et week-ends)*

UNE PATISSERIE AU CHOIX

2 PETITS MACARON FOURS

OU

LE CAKE 1860 LE PALAIS

UNE BOISSON SELON VOTRE ENVIE

Café, Chocolat chaud, Thé, Citronnade traditionnelle ou Thé glacé pêche de vigne

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 8,50 € À LA TRUFFE | 11,00 € |
| VIENNOISERIE (<i>croissant ou pain au chocolat</i>) | 2,50 € |

LES CAFÉS

| | <i>Au lait d'avoine</i> | <i>Classique</i> |
|---|-----------------------------|------------------|
| CAFÉ (VATEO) | | 2,50 € |
| DÉCAFÉINÉ (NOAILLES) | | 2,50 € |
| CAFÉ NOISETTE | 2,90 € | 2,80 € |
| CAFÉ CRÈME | 4,00 € | 3,80 € |
| CAFÉ FRAPPÉ | | 4,50 € |
| CAFÉ VIENNOIS | | 4,50 € |
| CAFÉ VIENNOIS AROMATISÉ <i>Caramel, noisette ou vanille</i> | | 5,00 € |
| CAPPUCCINO | 5,00 € | 4,80 € |
| CAFÉ DOUBLE | | 5,00 € |
| LATTE MACCHIATO | 5,20 € | 5,00 € |
| IRISH COFFEE | | 12,00 € |
| CAFÉ 1860 <i>Accompagné d'un macaron four DALLOYAU selon votre envie.</i> | | 4,00 € |
| CAFÉ CHOCOLATS <i>Accompagné de trois Chocolats DALLOYAU</i> | | 6,50 € |
| CAFÉ MACARONS <i>Accompagné de trois macarons fous DALLOYAU selon vos envies.</i> | | 8,50 € |
| CAFÉ GOURMAND <i>Accompagné d'un Macaron four DALLOYAU, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille Bourbon.</i> | | 14,00 € |

LES CHOCOLATS

70% de pur cacao « Saint Domingue »

| | |
|---|---------|
| CHOCOLAT CHAUD | 6,00 € |
| CHOCOLAT VIENNOIS | 7,00 € |
| CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE <i>Agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon</i> | 7,00 € |
| CHOCOLAT VIENNOIS AROMATISÉ <i>Caramel, noisette ou vanille</i> | 7,50 € |
| CHOCOLAT MACARONS <i>Accompagné de trois macarons fous DALLOYAU selon vos envies.</i> | 11,50 € |
| CHOCOLAT GOURMAND <i>Accompagné d'un Macaron four DALLOYAU, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la Bourbon.</i> | 16,00 € |

LES THÉS

| | |
|---|---------|
| THÉ MACARONS | 11,50 € |
| <i>Thé « mélange 1860 » accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.</i> | |
| THÉ GOURMAND | 16,00 € |
| <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 | 6,50 € |
| <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 | 6,50 € |
| <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 | 7,00 € |
| <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 | 7,50 € |
| <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 | 6,50 € |
| <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 | 6,50 € |
| <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 | 7,50 € |
| <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 | 7,50 € |
| <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. | 7,50 € |
| <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 | 8,50 € |
| <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 | 6,50 € |
| 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 | 4,50 € |
| CITRONNADE TRADITIONNELLE , 20 cl | 5,50 € |
| THÉ GLACÉ PÊCHE DE VIGNE , 25 cl | 4,90 € |
| CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE | 7,00 € |
| <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 | 3,80 € |
| SCHWEPPEs, SCHWEPPEs AGRUMES , 25 cl | 4,00 € |
| COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO , 33 cl | 4,00 € |
| ORANGINA , 25 cl | 4,00 € |
| LIPTON ICE TEA , 25 cl | 4,00 € |

LES COCKTAILS SANS ALCOOL, 12 cl

| | |
|---|--------|
| PYTHÉAS | 8,00 € |
| <i>Crème de Coco, jus de citron pressé</i> | |
| PINTA | 8,00 € |
| <i>Jus d'ananas, orange, maracuja, basilic</i> | |
| CANEBIÈRE | 8,00 € |
| <i>Jus de mangue, ananas, maracuja, grenadine</i> | |

LES BIÈRES

| | | |
|-------------------------------|-------------|-------------|
| En pression | | |
| HEINEKEN | 25cl 4,50 € | 50cl 8,00 € |
| AFFLIGEM | 25cl 4,80 € | 50cl 8,50 € |
| GALLIA BLANCHE | 25cl 4,80 € | 50cl 8,50 € |
| En bouteille, | | |
| ZOUMAI 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 | 7,00 € |
| EVIAN , 33 cl | 3,60 € |
| EVIAN , 75 cl | 6,50 € |
| GAZEUSES | |
| BADOIT ROUGE « MARSEILLE » , 33 cl | 3,90 € |
| PERRIER , 33 cl | 4,00 € |
| BADOIT ROUGE , 75 cl | 6,50 € |
| OREZZA , 100 cl | 7,50 € |
| 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, 4 cl | 11,00 € |
| VODKA GREY GOOSE, 4 cl | 9,00 € |
| GET 27, 6 cl | 8,00 € |
| 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, 4 cl | 8,00 € |
| 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 |
|--|---------------|----------|----------|
| THÉOPHILE BRUT ROEDERER | 12,00 € | 60,00 € | |
| CHARLES HEIDSIECK | | 80,00 € | |
| HENRIOT ROSÉ | | 75,00 € | |
| LOUIS ROEDERER BRUT | | 80,00 € | |
| LAURENT PERRIER  | | 100,00 € | |
| HENRIOT BLANC DE BLANC | | 93,00 € | |
| HENRIOT HÉMÉRA VINTAGE 2005 | | 155,00 € | |
| ROEDERER CRISTAL | | 280,00 € | 550,00 € |
| 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.**

