



# 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 16.50 €**

**UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX**

Café, chocolat chaud, thé, citronnade traditionnelle ou thé pêche de vigne glacé



**UNE PÂTISSERIE DALLOYAU**



**UN MACARON DALLOYAU AU CHOIX**

OU

**UN CAKE 1860 LE PALAIS**



**UNE PÂTISSERIE DALLOYAU AU CHOIX**





## Menu 32 €

### SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS

*Ecrasé de pommes de terre, asperges, jus de volaille corsé, émulsion à l'estragon*

OU

### GNOCCHIS FRAIS AU PESTO

*Stracciatella de burrata, poêlée de légumes de saison*



### 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 45.00 €

### SALADE PRINTANIERE

*Œuf poché, tomates cerise, haricots verts, courgettes, asperges, espuma d'artichaut, Mesclun, tuile de pain au charbon, vinaigrette au miel*

OU

### SALADE CAESAR AU POULET

Poulet mariné thym-citron et pané aux cornflakes, œuf mollet, copeaux de parmesan, tomates cerise, croûtons, Romaine sauce caesar

### FILET DE DAURADE ROYALE FAÇON BOUILLABAISSE

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

OU

### SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS

*Ecrasé de pommes de terre, asperges, jus de volaille corsé, émulsion à l'estragon*

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



## Menu 70 €

### COUPE DE CHAMPAGNE ET SON ASSORTIMENT DE TAPAS



#### FOIE GRAS POËLÉ

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

OU

#### FOCACCIA DE SAISON

*Houmous de pois chiche aux épices, filet d'anchois de Provence, copeaux de légumes*



#### MAGRET DE CANARD

*Déclinaison de carottes, sauce Teriyaki, gel d'orange grillée*

OU

#### LINGUINES AUX GAMBAS

*Gambas rôties et moules, jeunes pousses*



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



#### CAFÉ

# Les Petits Plus

---

## TAPAS APÉRITIVES + 5,00 € par personne

(3 pièces par personne)

Panisses frites, boutons d'artichaut

Cromesquis de pommes de terre à l'anchois et aioli au basilic

## 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 Théophile brut by Louis roederer

## 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