

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 Patrimonio, Domaine Orenge 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 Patrimonio, Domaine Orenge 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	75cl
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		
<i>AOC Domaines Les Beates, Béatines, Rouge/Rosé/Blanc</i>	26,00 €	32,00 €
 <i>AOC Château de Beaufré, Rouge/Rosé</i>		35,00 €
 <i>AOC Château de Beaufré, Blanc</i>		37,00 €
CÔTES DE PROVENCE		
<i>IGP Château Val Joanis, Cuvée Val Jo', Rouge/Rosé/Blanc</i>		29,50 €
 <i>IGP Domaine Terre de sables, Rosé/Blanc</i>		31,00 €
<i>AOP Château Saint Maur, Cuvée Saint M, Rosé/Blanc</i>		47,00 €
<i>AOP Sainte Magdeleine, Rosé</i>		52,00 €
 <i>AOC Or de la Castinelle, Rosé</i>		50,00 €
<i>AOC Domaine Ott « Clos Mireille », Blanc de blanc</i>		75,00 €
CASSIS		
 <i>AOC Clos Sainte Magdeleine, Tradition Blanc</i>		52,00 €
<i>AOC Clos Sainte Magdeleine, Bel Arme, Blanc</i>		81,00 €
BANDOL		
<i>AOC Domaines Ott « Château Romassan », Rosé</i>		79,00 €
VALLÉE DU RHÔNE		
 <i>AOP Château Rochecolombe, Rouge</i>		37,00 €
 <i>AOP Gigondas, Domaine des Espiers, Rouge</i>		62,00 €
<i>AOC Crozes 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>AOC Patrimonio, Domaine Orenge de Gaffory, Blanc/Rouge</i>		52,00 €
ITALIE		
<i>D.O.C Frizzante, Prosecco, La Farra, Blanc</i>		35,00 €

LES SÉLECTIONS SALÉES

-  **HOUMOUS** 10,00 €
Crémeux de pois chiches, grenade, coriandre, tuile de pain
-   **PANISSES MARSEILLAISES** 10,00 €
Sauce au choix : aigre douce ou aïoli au basilic
-  **BOUTONS D'ARTICHAUTS PANÉS** 13,50 €
- GAMBAS EN TEMPURA** 13,50 €
Sauce aigre douce
-   **BURRATA « 125 GR »** 10,00 €
Salade d'herbes fraîches, vinaigre de mangue
- RILLETTES DE SARDINES AU CUMBAWA** 9,00 €
Condiment concombre, tuile de pain
-   **FROMAGES AFFINÉS ET CONFITURE DE FRAISE AUX BAIES DE TIMUR** 15,50 €



MENU SPÉCIAL COUPE DU MONDE 35 €

CHEESEBURGER

Bun's, steak haché du boucher, cheddar, tomate, oignons crispy, cornichons pickles, sauce hamburger maison

Accompagné de frites fraîches

OU

BURGER POISSON

Bun's, lieu noir, cheddar, tomate, oignons crispy, sauce tartare maison

Accompagné de frites fraîches

PÂTISSERIE DALLOYAU AU CHOIX

OU


COUPE DE GLACE 2 BOULES

BIÈRE PRESSION 50CL

OU

SODA

LES GRANDES SALADES

-  **SALADE DE SAISON** 18,50 €
œuf parfait, courgettes, pêche rôtie au miel, chou Romanesco, haricots verts, artichaut mariné, tomates cerise, espuma d'artichaut, mesclun Marseillais, tuile de pain, vinaigrette au miel
- SALADE CAESAR POULET** 21,00 €
Poulet mariné thym-citron et pané aux cornflakes, œuf parfait, copeaux de Parmesan Reggiano, tomates cerise, croûtons, Romaine, sauce Caesar
- SALADE DE GAMBAS ET AVOCAT** 22,00 €
Gambas poêlées, tomates cerise, brousse aux herbes fraîches, avocat pané au sésame, pommes, gel de poire, mesclun Marseillais

FORMULE DU MIDI 25,50 €

PLAT DU JOUR ou SALADE DE SAISON

DESSERT AU CHOIX

LES PLATS

Horaires de service : Déjeuner de 11h30 à 15h00 / Dîner 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 €


Linguines fraîches, émulsion de brocolis, jus de volaille crémé aux morilles et son crumble

ENTRECÔTE D'AUBRAC « 250 GR » 32,00 €

Coquillettes gratinées à la crème de Parmesan à la truffe, poêlée de légumes de saison

BURGER DE BOEUF CHAROLAIS 26,00 €

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

 **MAGRET DE CANARD** 27,00 €

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

LES POISSONS

TRILOGIE DE POISSONS FAÇON BOUILLABAISSE 28,00 €

Loup, daurade et rouget (selon arrivage), soupe de poissons,
pommes de terre confites au Safran, croûtons, espuma de rouille Provençale

 **FILET DE LOUP À LA PLANCHA** 27,00 €

Houmous de pois chiches, aubergine rôtie, grenade et coriandre

 **FILET DE DAURADE À LA PLANCHA** 27,00 €

Mousseline d'artichaut au citron vert, demi fenouil confit aux agrumes,
salade d'herbes fraîches, perles de citron

GAMBAS RÔTIES 26,00 €

Wok asiatique, avocat grillé, bisque de gingembre citron vert

LES VEGGIES



 **GNOCCHIS PESTO-STRACCIATELLA** 22,00 €
Stracciatella de burrata, légumes de saison

 **L'AUBERGINE** 18,00 €
Houmous de pois chiches, aubergine rôtie, légumes de saison grenade, coriandre


MENU ENFANT 13,50 € Moins de 12 ans

STEAK HACHÉ DU BOUCHER OU POISSON DU JOUR À LA PLANCHA

Accompagné de linguines 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

	Sur place	À emporter
 DALLOYAU Réinterprétation 2019 <i>Cœur praliné fondant dans une meringue Dalloyau & crème praliné cerclé de rocher nougatine</i>	10,50 €	7,50 €
LE VRAI OPÉRA Création DALLOYAU 1955 <i>Une grande émotion en version originale</i>	9,50 €	6,50 €
CROC CHOCO Création DALLOYAU 2015 <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>	10,80 €	7,80 €
TONKA Création DALLOYAU 2017 <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>	10,50 €	7,50 €

LES GRANDS CLASSIQUES

	Sur place	À emporter
BOUCHON RHUM-RAISINS <i>L'éternel baba au rhum aux raisins de Corinthe agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>	9,00 €	6,00 €
FÔRET BLANCHE Création 2020 <i>L'onctuosité du chocolat blanc à la fève de tonka, liée à la fraîcheur de la framboise yuzu</i>	9,50 €	6,50 €
MILLE-FEUILLE VANILLE <i>Un feuilleté aérien, craquant et délicatement caramélisé, écrin d'une crème pâtissière au goût délicat de la vanille Bourbon de Madagascar</i>	9,50 €	6,50 €
TARTE AU CITRON ZESTE MERINGUÉE <i>Sur un sablé fondant, crémeux citron et touche de meringue Italienne</i>	9,00 €	6,50 €
JARDIN DE FRAMBOISES Création 2022 <i>Croustillant amandes, biscuit madeleine vanillée, compotée de framboises, mousse vanille de Madagascar et framboises fraîches</i>	10,50 €	7,50 €
FRAISIER <i>Le gout incomparable des fraises fraîches associé à la mousseline vanille Bourbon de Madagascar sous une note de pistache</i>	11,00 €	8,00 €
COUPE DE FRAISES <i>Fraises fraîches, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes</i>	11,00 €	
GASPACHO DE FRUITS ROUGES AU PARFUM DE MENTHE <i>Fraises et framboises fraîches, pépites de meringues et sorbet de citron</i>	12,50 €	
TARTE DE SAISON	9,50 €	6,50 €
 L'ESSAI GOURMAND <i>Biscuit intensément noisette, croustillant praliné meringue, cœur coulant citron jaune aneth, mousse au yuzu</i>	10,00 €	7,00 €
LA PROFITÉROLE EN RELIGIEUSE – Nouveauté DALLOYAU 2019 <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>	14,00 €	
LE CAKE 1860 LE PALAIS <i>Agrémenté d'une crème chantilly à la vanille Bourbon et sauce chocolat</i>	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**
Agrémentée de crème Chantilly à la vanille Bourbon
UNE BOULE 5,00 € **DEUX BOULES** 8,00 € **TROIS BOULES** 11,00 €
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
-  **BANANA SPLIT** 13,00 €
Une boule vanille, une boule chocolat, une boule de sorbet fraise, sauce chocolat, banane, crème Chantilly à la vanille Bourbon
-  **DAME BLANCHE DALLOYAU** 13,00 €
Trois boules vanille, sauce chocolat, meringue, crème Chantilly à la vanille Bourbon
-  **COUPE MACARONS** 14,50 €
Deux boules vanille, une boule de sorbet framboise, sauce anglaise, crème Chantilly à la vanille Bourbon, trois macarons
- CAFÉ LIÉGEOIS** 12,00 €
Trois boules café, café, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes
- CHOCOLAT LIÉGEOIS** 12,00 €
Trois boules Chocolat intense, sauce chocolat, crème Chantilly à la vanille Bourbon, tuile aux amandes
-  **COUPE FRUITS ROUGES** 15,00 €
Une boule framboise, une boule fraise, une boule vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, crème Chantilly à la vanille Bourbon
-  **GLACE COLONEL** 12,50 €
Trois boules citron, vodka
-  **GLACE AMIRAL** 12,50 €
Trois boules citron, Eau de vie de Poire

LES MACARONS ET CONFISERIES

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

FORMULE TEA TIME* 16,50 €

*(de 15h00 à 18h00)

UNE PÂTISSERIE 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>		
OEUF 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 €	

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 CAFÉS

	Au lait d'avoine	Classique		Au lait d'avoine	Classique
CAFÉ (VATEO)		2,50 €	CAFÉ VIENNOIS AROMATISÉ		5,00 €
DÉCAFÉINÉ (NOAILLES)		2,50 €	<i>Caramel, noisette ou vanille</i>		
CAFÉ NOISETTE	2,90 €	2,80 €	CAPPUCCINO	5,00 €	4,80 €
CAFÉ CRÈME	4,00 €	3,80 €	CAFÉ DOUBLE		5,00 €
CAFÉ FRAPPÉ		4,50 €	LATTE MACCHIATO	5,20 €	5,00 €
CAFÉ VIENNOIS		4,50 €	IRISH COFFEE		12,00 €
CAFÉ 1860				4,00 €	
<i>Accompagné d'un macaron four DALLOYAU selon votre envie.</i>					
CAFÉ CHOCOLATS				6,50 €	
<i>Accompagné de trois Chocolats DALLOYAU</i>					
CAFÉ MACARONS				8,50 €	
<i>Accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.</i>					
CAFÉ GOURMAND				14,00 €	
<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	6,00 €
CHOCOLAT VIENNOIS	7,00 €
CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE	7,00 €
<i>Agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>	
CHOCOLAT VIENNOIS AROMATISÉ	7,50 €
<i>Caramel, noisette ou vanille</i>	
CHOCOLAT MACARONS	11,50 €
<i>Accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.</i>	
CHOCOLAT GOURMAND	16,00 €
<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	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 » 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 €
ASAHI	25cl 4,50 €	50cl 8,00 €
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	75cl	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.**

Carte Restaurant / Salon de Thé – Été 2023

