

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 9h00 à 23h30

Privatisation possible du restaurant



Pour vos commandes Traiteur et pâtisserie
Tel: 04 91 99 54 84

LES COCKTAILS

SANTA-MARÍA , 20cl	12,00 €
<i>Rhum Bacardi Añejo Cuatro, citron vert, menthe, sucre cassonade, angostura bitter</i>	
MAGELLAN , 12cl	12,00 €
<i>Cachaça, purée de fruits de la passion, basilic, jus de citron</i>	
VESPUCCI , 20cl	10,00 €
<i>Prosecco La Farra, Aperol, eau gazeuse, orange</i>	
COOK , 12cl	12,00 €
<i>Gin infusé au citron, zeste et jus de pamplemousse, sirop de romarin</i>	
LA PÉROUSE , 12cl	12,00 €
<i>Vodka infusée à la cannelle, jus de pommes, sirop de caramel</i>	
TASMAN , 12cl	12,00 €
<i>Rhum ambré Bacardi, café, sirop de noisette</i>	
URVILLE , 12cl	13,00 €
<i>Téquila infusée au romarin, jus de citron, sirop de romarin</i>	
GAMA , 12cl	14,00 €
<i>Whisky Jameson, café, sirop de sucre de canne, 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, menthe fraîche</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 Orenca 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 Orenca de Gaffory	10,00 €
AOC Gigondas, Domaine des Espiers	12,50 €

LES APÉRITIFS

ANISETTE, 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 Orensa de Gaffory, Blanc/Rouge</i>		52,00 €
ITALIE		
<i>D.O.C Frizzante, Prosecco, La Farra, Blanc</i>		35,00 €

LES SÉLECTIONS SALÉES

-  **HOUMOUS À LA BETTERAVE** 10,00 €
Condiment pois chiches et pains pita
-   **PANISSES MARSEILLAISES** 10,00 €
Émulsion à l'ail noir
-  **CEVICHE DE DAURADE** 12,50 €
*Lèche del tigré au lait végétal et coco
copeaux de légumes et jeunes pousses*
-   **LE TATAKI** 14,00 €
*Thon mariné façon asiatique, réduction
soja wasabi, pickles de légumes*
- GAMBAS EN TEMPURA** 13,50 €
Sauce aigre douce
- LE VELOUTÉ D'AUTOMNE** 12,50 €
*Focaccia, œuf parfait,
champignons et noisettes*
- NOTRE CROMESQUIS** 10,00 €
*Effiloché de bœuf façon daube
provençal et son jus de cuisson*
-   **FROMAGES AFFINÉS ET CHUTNEY
DE FIGUES** 15,50 €

LES GRANDES SALADES

- SALADE DE SAISON** 18,50 €
*Thon mi-cuit, mesclun Marseillais, tomates
cerise, choux multicolores, vinaigrette soja
sésame, gel de kiwi*
- SALADE CAESAR POULET** 21,00 €
*Poulet mariné aux épices et pané aux
cornflake, œuf parfait, copeaux de
Parmigiano Reggiano, tomates cerise,
croûtons, Romaine et sauce Caesar*
- SALADE DE GAMBAS ET AVOCAT** 22,00 €
*Gambas poêlées, tomates cerise, brousse aux
agrumes, avocat pané au sésame, pomme,
gel de poire, mesclun Marseillais*

LES VEGGIES

-  **RAVIOLIS AUX CÈPES** 22,00 €
*Velouté de châtaigne, champignons des bois,
noisettes juste grillées, émulsion d'herbes
fraîches*
-  **LE CHOU-FLEUR** 18,00 €
*Demi chou-fleur rôti aux épices, sauce Tahini
et noisettes, graines et pignons*

FORMULE DU MIDI 25,50 €

Uniquement le midi

LE PLAT DU JOUR

OU

SALADE DE SAISON

*Thon mi-cuit, mesclun Marseillais,
tomates cerise, choux multicolores,
vinaigrette soja sésame, gel de kiwi*

PÂTISSERIE DALLOYAU

Au choix

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

NOS ACCOMPAGNEMENTS

en supplément + 6 €

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

POMMES GRENAILLES À L'AIL CONFIT

CHAMPIGNONS DES BOIS

LÉGUMES DE SAISON

LES VIANDES

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS 23,00 €

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

NOIX D'ENTRECÔTE ARGENTINE 32,50 €

Écrasé de pommes de Terre infusé au romarin, courge rôtie et jus corsé

BURGER DE BOEUF CHAROLAIS 26,00 €

Bun's brioché, steak haché du boucher, gorgonzola, poire rôtie, tomates, sauce moutarde-miel, accompagné de pommes grenailles à l'ail confit

SOURIS D'AGNEAU « 300 GR » 26,50 €

Écrasé de pommes de Terre à l'infusion de romarin, légumes de saison et jus d'agneau

LE PLAT SIGNATURE

TRILOGIE DE POISSONS FAÇON BOUILLABAISSE 28,00 €

Loup, daurade et rouget (selon arrivage), soupe de poissons, pommes de Terre fondantes au fumet de poissons, croûtons, émulsion de carottes jaune au beurre d'estragon, rouille à l'ail noir

LES POISSONS

FILET DE LOUP À LA PLANCHA 27,00 €

Crèmeux de butternut rôti, pressé de pommes de terre, chutney de clémentines aux zestes de citron

PAVÉ DE THON MI-CUIT 25,00 €

Gnocchis poêlés au beurre d'herbes fraîches, légumes de saison et kumquat confit

GAMBAS RÔTIES FAÇON ASIATIQUE 26,00 €

Gambas poêlées, risotto de riz vénéré, wok de légumes, espuma léger de wasabi

Tout au long de la saison, le chef Arthur Balocco vous propose des recettes traditionnelles gourmandes et intemporelles.

LE PLAT DU JOUR 18,50 €

Uniquement le midi

LA SUGGESTION DU SOIR 18,50 €

Uniquement le soir

MENU DÉCOUVERTE 39 €

LE VELOUTÉ D'AUTOMNE

Focaccia, œuf parfait, champignons et noisettes

OU

CEVICHE DE DAURADE

Lèche del tigré au lait végétal et coco copeaux de légumes et jeunes pousses

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS

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

OU

FILET DE DAURADE À LA PLANCHA

Crèmeux de butternut, courge rôtie, chutney de clémentines aux zestes de citron

FÔRET BLANCHE | Création 2020

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

OU

TARTE AU CITRON ZESTE MERINGUÉE

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

Horaires de service :

Du lundi au vendredi : Déjeuner de 11h30 à 15h00 / Diner de 18h30 à 22h30

Les week-ends et jours fériés : Déjeuner de 11h30 à 16h00 / Diner de 18h00 à 22h30

Service salon de thé et pâtisseries tout au long de la journée

Carte réalisée par Fabien Portes

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 €
PARIS-BREST Création DALLOYAU 2012 <i>Des petits choux moelleux, une crème pralinée fondante et un croustillant craquelin nougatine</i>	9,00 €	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 DALLOYAU 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 DALLOYAU 2022 <i>Croustillant amandes, biscuit madeleine vanillée, compotée de framboises, mousse vanille de Madagascar et framboises fraîches</i>	10,50 €	7,50 €
LE MARRON <i>Croustillant châtaigne, biscuit marrons, crémeux et mousse marrons d'Ardèche à la vanille de Tahiti, vermicelles marrons et pointe de rhum</i>	11,50 €	8,50 €
PÉTALES D'AGRUMES Création DALLOYAU 2023 <i>Croustillant granola biscuits moelleux au citron, crémeux verveine et agrumes, ganache montée vanille parfumée au zeste de citron jaune, confit acidulé au citron et à la verveine</i>	11,90 €	8,90 €
POIRE POCHÉE <i>Une boule vanille, coulis caramel beurre salé, praliné à l'ancienne, tuiles aux amandes, crème Chantilly à la vanille Bourbon</i>	12,50 €	
TARTE DE SAISON	9,50 €	6,50 €
CRÉATION DU MOMENT Uniquement les samedis et dimanches <i>Notre maître pâtissier, Franck Charvoz, vous propose tout au long des saisons ses créations gourmandes et intemporelles</i>	9,50 €	6,50 €
LA PROFITÉROLE EN RELIGIEUSE Création 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 CHUTNEY DE FIGUES

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, Noisette du Piémont IGP, Pistache de Sicile, Vanille de Madagascar

LA PIÉMONTAISE

14,50 €

Deux boules noisette, une boule vanille, coulis de caramel beurre salé, clafoutis aux noisettes et cacao, noisettes caramélisées, 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



GLACE COLONEL

12,50 €

Trois boules citron, vodka



GLACE AMIRAL

12,50 €

Trois boules citron, Eau de vie de Poire

LES MACARONS ET CONFISERIES



MARRON GLACÉ | Maison Corsiglia

3,60 €



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, Thé glacé pêche de vigne

LE BRUNCH (DE 9H00 À 12H30)

Composez votre brunch selon vos envies

SUCRÉ

VIENNOISERIE 2,50 €

Croissant ou pain au chocolat

TARTINES DE PAIN 3,50 €

Accompagné de deux confitures et beurre

LE CAKE 1860 LE PALAIS 5,50 €

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

FROMAGE BLANC 4,00 €

Coulis de fruits, amandes effilées

PAIN PERDU AU 7,00 €

CARAMEL BEURRE SALÉ

 **PETIT MACARON FOUR** 2,50 €

Café, Caramel beurre salé, Citron, Chocolat, Framboise, Pistache, Praliné, Vanille, Yuzu-Framboise-Pamplemousse

LE PETIT DÉJEUNER 11€

(de 9h à 12h30)

BOISSON CHAUDE

Café, chocolat chaud ou thé

JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange ou citron

VIENNOISERIE

Croissant ou pain au chocolat

LES CHOCOLATS

70% de pur cacao « Saint Domingue »

CHOCOLAT CHAUD 6,00 €

CHOCOLAT VIENNOIS 7,00 €

CHOCOLAT FRAPPÉ À LA VANILLE 7,00 €

Agrémenté de crème Chantilly à la vanille Bourbon

CHOCOLAT VIENNOIS AROMATISÉ 7,50 €

Caramel, noisette ou vanille

CHOCOLAT MACARONS 11,50 €

Accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.

CHOCOLAT GOURMAND 16,00 €

Accompagné d'un Macaron four DALLOYAU, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la Bourbon.

SALÉ

LES OMELETTES

NATURE 7,50 €

FROMAGE 8,50 €

BACON 9,00 €

À LA TRUFFE 11,00 €

LES ŒUFS AU PLAT 7,50 €

LE PAIN PERDU 8,00 €

Espuma au comté, champignons des bois

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DES BOIS ET NOISETTES 7,00 €

POMMES GRENAILLES 6,00 €

Sauce Parmesan

LES CAFÉS

Au lait d'avoine

Classique

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 5,00 €

Caramel, noisette ou vanille

CAPPUCCINO 5,00 € 4,80 €

CAFÉ DOUBLE 5,00 €

LATTE MACCHIATO 5,20 € 5,00 €

IRISH COFFEE 12,00 €

CAFÉ 1860 4,00 €

Accompagné d'un macaron four DALLOYAU selon votre envie.

CAFÉ MARRON 5,50 €

Accompagné d'un marron glacé maison "Corsiglia"

CAFÉ CHOCOLATS 6,50 €

Accompagné de trois Chocolats DALLOYAU

CAFÉ MACARONS 8,50 €

Accompagné de trois macarons fours DALLOYAU selon vos envies.

CAFÉ GOURMAND 14,00 €

Accompagné d'un Macaron four DALLOYAU, d'une pâtisserie, d'un chocolat et de crème Chantilly à la vanille Bourbon.

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 thés 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 €
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, menthe fraîche</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		
ZOUMAÏ 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	15,00 €	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**

