



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 Palaisa 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.





Menu Petit Déjeuner à 11.00 €

UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café, thé, chocolat chaud



JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

Orange ou citron



UNE VIENNOISERIE

Criissant ou pain au chocolat



1860
LE PALAIS

Menus



Menu Teatime à 18.00 €

UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café, thé, chocolat chaud ou thé glacé du moment



DEUX MACARONS DALLOYAU AU CHOIX

OU

UN CAKE 1860 LE PALAIS



UNE PÂTISSERIE DALLOYAU AU CHOIX





Cocktail 1860 Le Palais 60€

CRÉATIONS SALÉES (12 pièces)

Blinis de poulpe
Cône Forestier
Madeleine persillée
Navette saveurs d'Italie

Pic radis croq
Le palet Bouillabaisse
Mini pita du soleil

Pic de la mer
Sphère gingembre
Wrap fraîcheur
Sushi, Maki, California & Midori



LA FRAICHEUR

Salade César : Volaille, salade, copaux de parmesan et sauce César

PLAT CHAUD (en option 6€ par personne)

Pavé de saumon mariné à l'Asiatique, mosseline de patates douces,
Cacahuètes grillées



CRÉATIONS SUCRÉES (4 pièces)

Transparence douceur
Les Délices du verger
Les Mignardises douceur collection
Macaron four de la Maison Dalloyau



Eaux minérales plates et gazeuses,

Vins IGP Pays d'Oc Albrières (Rouge, Rosé ou Blanc) (1 bouteille pour 4 personnes)



Menu 34.00 €

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS

Écrasé de pommes de terre au jus de volaille corsé et crème de morilles

OU

RAVIOLI OUVERT

Épinards, ricotta et noix, bouillon curry vert aux petits légumes, salade d' herbes fraîches



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 47.00 €

SALADE DE SAISON

Thon rouge mariné, grenade, avocat crémeux, copeaux de fenouil, pois chiches grillés, jeunes pousses provençales, vinaigrette au miel

OU

SALADE CAESAR POULET

Poulet mariné pané au panko, oeuf mollé, copeaux de grana padano, olives Taggiasche, tomates séchées, focaccia toasté, Romaine et sauce Caesar



FILET DE DAURADE ROYALE FAÇON BOUILLABAISSE

Soupe de poissons, palets de pommes de terre, rouille et focaccia

OU

SUPRÊME DE POULET FRANÇAIS

Écrasé de pommes de terre au jus de volaille corsé et crème de morilles

OU

RAVIOLI OUVERT

Épinards, ricotta et noix, bouillon curry vert aux petits légumes, salade d' herbes fraîches



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


Menu 70.00 €

COUPE DE CHAMPAGNE ET SON ASSORTIMENT DE TAPAS



FOIE GRAS POËLÉ

Ananas rôti, pain toasté et jus réduit au porto rouge

OU

GRAVELAX DE SAUMON

Ketchup de betterave et chantilly au citron vert et aneth



PALERON DE BOEUF

Pressé de pommes de terre aux saveurs de truffe, mini carottes glacées, champignons des bois, noisettes torréfiées et jus de cuisson

OU

PAVÉ DE MAIGRE

Purée de céleri, pomme verte à cru, légumes glacés et émulsion herbes fraîches



MILLE FEUILLE OU FÔRET BLANCHE OU TARTE AU CITRON



CAFÉ



Les **Petits Plus**

TAPAS APÉRITIVES + 5,00 €par personne

(3 pièces par personne) Panisse, Houmous au Zathar et ail confit, Gambas pané au Panko

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 + 6,50 €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

Get27, 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